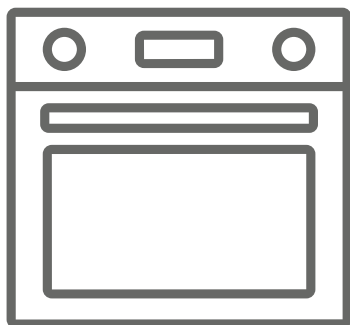




FR Four encastrable/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil: **FP187N**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



FP187N

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. Au cours de l'utilisation	7
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Table de cuisson	16
4.2. Utilisation du programmeur Visio Touch	17
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	22
5.1. Nettoyage	22
5.2. Entretien	25
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	26
6.1. Dépannage.....	26
6.2. Transport	26
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	27
7.1. Fiche énergie.....	27

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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.

 **AVERTISSEMENT : 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.

-   **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. 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.



! MISE EN GARDE : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- 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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.



! 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.



! MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Lors des opérations de pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage, démonter les supports des grilles et tous les autres accessoires avant le nettoyage.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de

maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le

faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. 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.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.

- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

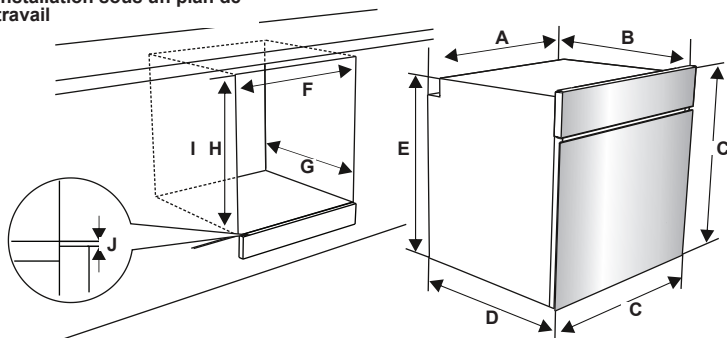
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

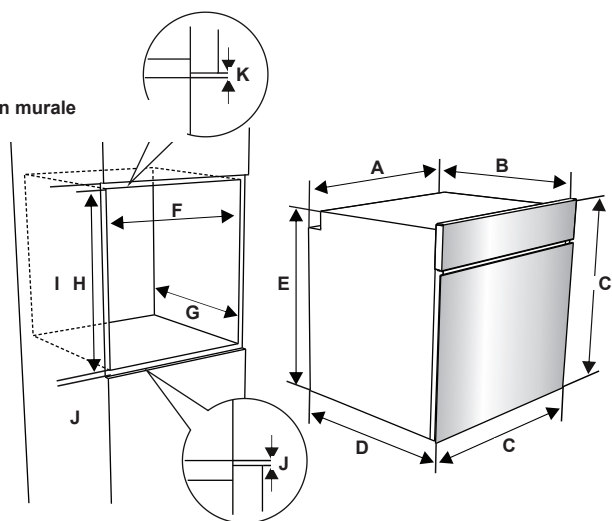
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

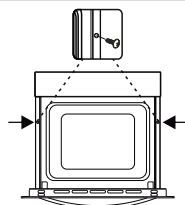
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



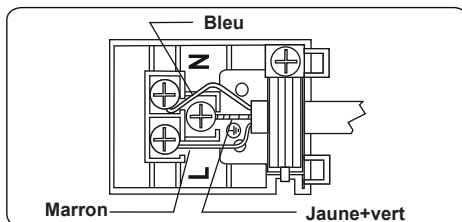
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ Avertissement : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ Avertissement : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

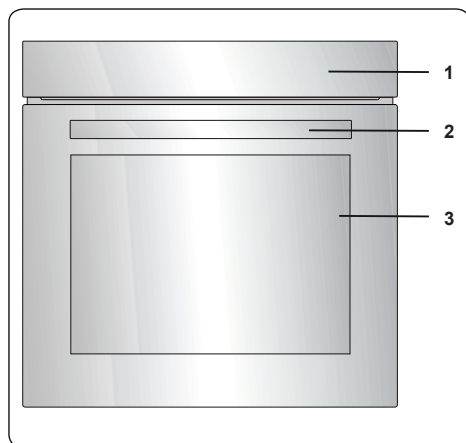


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande

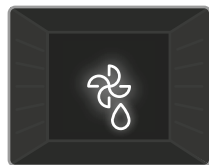


4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Fonctions du four

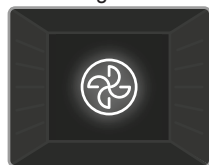
* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



Fonction décongélation :

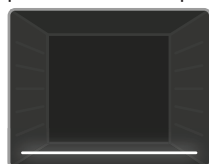
Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments

congelés dans le four sur une grille dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



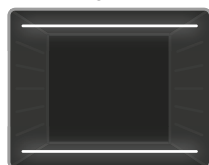
Fonction Turbo : Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, l'élément chauffant et le ventilateur commenceront à fonctionner. La fonction

turbo disperse uniformément la chaleur dans le four afin que tous les aliments sur toutes les grilles cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



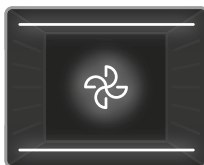
Fonction de chauffage inférieur : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de cuisson inférieur commence à fonctionner. La fonction de chauffage inférieur est

parfaite pour chauffer des pizzas, la chaleur montant de la partie inférieure du four et chauffant les aliments. Cette fonction est plus appropriée au réchauffage des aliments qu'à leur cuisson.



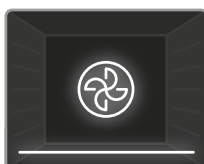
Fonction de cuisson statique : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson

statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène des aliments. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne l'utiliser qu'avec une seule grille avec cette fonction.



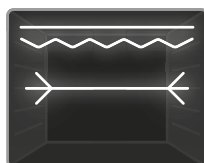
Fonction ventilateur : Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur commenceront à

fonctionner. Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction de cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire uniformément les aliments comme les pizzas en une courte période de temps. Le ventilateur disperse uniformément la chaleur du four, tandis que l'élément chauffant inférieur cuit les aliments.



Fonction pizza : Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants inférieurs et le ventilateur commenceront à fonctionner. Cette

fonction est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps. L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la nourriture, le ventilateur répartissant la chaleur du four.



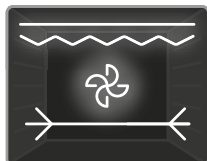
Fonction de gril et de rôtissage du poulet plus rapide : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant

supérieur du gril et le tournebroche commenceront à fonctionner. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la viande. Elle convient également pour rôti du poulet à l'aide de la brochette à rôtir. Pour le gril, utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous de la nourriture pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez consulter la section Accessoires. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes lorsque vous utilisez cette fonction.



Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la tempéra-

ture du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction double grill, rôtisserie et ventilation :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'éclairent, l'élément de grill, l'élément chauffant supérieur du grill et le

ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais, cuire des aliments à grande surface et rôti du poulet avec la brochette à rôti. Les deux éléments supérieurs du grill fonctionnent avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour le grill, utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous de la nourriture pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez consulter la section Accessoires. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Avertissement : Durant la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction 3D : Le thermostat et les témoins lumineux du four s'allument, et l'élément chauffant de l'anneau, l'élément chauffant supérieur, l'élément

chauffant inférieur et le ventilateur se mettent en marche. La fonction 3D disperse uniformément et rapidement la chaleur dans le four, de sorte que tous les aliments sur toutes les grilles cuisent de manière uniforme. Le temps de cuisson sera plus court que pour les autres fonctions. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

De plus, cette fonction rendra votre pâtisserie plus moelleuse et plus douce.



Fonction de nettoyage par pyrolyse :

Cette fonction vous permet de nettoyer l'intérieur de votre four complètement.



Avertissement : Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, essuyez tout écoulement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez les supports d'étagère et les étagères du four (le cas échéant), et vérifiez

que la porte du four est fermée.

- La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction de pyrolyse.
- Lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est activée, il est conseillé de ne pas utiliser de plaque de cuisson si elle est montée au-dessus du four. Cela pourrait causer une surchauffe et endommager les deux appareils.
- Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four chauffe. Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à son refroidissement.
- Au terme du cycle de nettoyage par pyrolyse, l'afficheur indique l'heure.

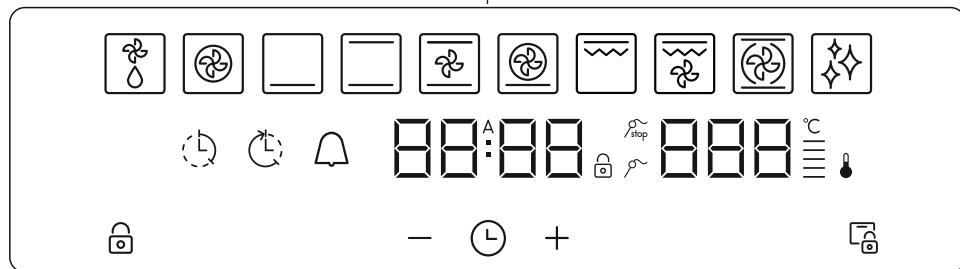
4.1. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6 - 7	200	15-25
	Bifteck	6- 7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôti.

•

4.2. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR VISIO TOUCH



Description de la fonction							
	Dégivrage		Fonction de gril plus rapide		Cuisson automatique		Durée de cuisson
	Fonction Turbo		Fonction Double gril + ventilateur		Barre de température		Heure de fin de cuisson
	Fonction du bas		Fonction 3D		Thermostat		Minuterie de rappel
	Fonction statique		Fonction de nettoyage		Moins		Lampe
	Fonction ventilateur		Afficheur de la température		Plus		Verrouillage des touches
	Fonction pizza		Affichage du temps		Mode		Nettoyage par pyrolyse
	Verrouillage de porte						

Ajuster l'heure de la journée

Lorsque le four est mis en marche pour la première fois après l'installation, **0.00** clignote sur l'affichage. Appuyez sur la touche ou sur les touches **+** et **-** simultanément. Les deux points « : » de l'écran clignotent. Vous pouvez ajuster et régler l'heure de la journée à l'aide des touches **+** et **-**. L'heure doit être réglée pour permettre l'utilisation des fonctions du four.

Réglage de la minuterie de cuisson

Réglage de la minuterie

Pour régler une minuterie, appuyez sur la touche de mode , **0.00** s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole clignote. Utilisez les touches **+** et **-** pour régler la période d'avertissement souhaitée pendant que le symbole clignote. Une fois que vous avez terminé de régler la période, attendez que le symbole cesse de clignoter et reste allumé. La durée de

l'avertissement sonore sera réglée.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole clignote à l'écran. En appuyant sur « **+** » ou « **-** », l'avertissement sonore s'arrête et le symbole disparaît de l'écran.

Réglage du temps de cuisson

Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées. Appuyez sur le capteur jusqu'à ce que vous voyiez le symbole du temps de cuisson sur l'afficheur de minuterie. Programmez la période de cuisson désirée en appuyant sur « **+** » ou « **-** » de la minuterie. Après avoir réglé la période de cuisson souhaitée, **A** s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche à l'écran et que le symbole de durée reste allumé.

Lorsque la minuterie atteindra zéro, le four s'éteindra, un avertissement sonore retentira et  clignotera sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'unité de commande pour arrêter le son d'avertissement ;  continue à clignoter. Appuyez sur la touche  pour quitter le mode .

Réglage de la minuterie de fin de cuisson

Cette fonction est utilisée pour commencer la cuisson après une certaine période de temps pour une durée spécifique. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que vous voyiez le symbole du temps de cuisson  et  sur l'afficheur de minuterie. Programmez la période de cuisson désirée en appuyant sur « + » ou « - » de la minuterie. Ensuite, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche. L'heure de la journée et le symbole de la durée de cuisson clignotent alors. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches « + » et « - » lorsque la minuterie est dans cette position. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle et  restent allumés sur l'affichage de la minuterie.

Le four calculera le temps de fonctionnement en déduisant le temps de cuisson de l'heure de fin programmée, après quoi il cessera de fonctionner. La minuterie déclenchera un signal audible, et  continuera à clignoter. Appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le son d'avertissement, et appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pour quitter le mode .

 L'heure de fin de cuisson ne peut pas être réglée lorsque les fonctions de gril sont activées. Si l'heure de fin de cuisson a été réglée avant l'activation des fonctions de gril, l'heure de fin de cuisson sera annulée après la sélection des fonctions de gril.

Ajustement du son

Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche -, un bip sonore

différent est émis. Il y a quatre différents types de son de signallement. Si Off est sélectionné, tous les sons des touches seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera enregistré.

Fonction de verrouillage des touches

Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four. Appuyez de façon prolongée sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage des touches s'affiche à l'écran. Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez de façon prolongée sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage des touches disparaisse de l'écran.

Lorsque le verrouillage des touches est actif, seule la touche d'alimentation est utilisable ; toutes les autres touches restent verrouillées.

Si aucune activité n'a lieu pendant 6 heures alors que le four est en fonctionnement, celui-ci s'éteint automatiquement.

Réglage de la luminosité

Pour régler la luminosité de l'écran, appuyez sur la touche + pendant 3 secondes. « br1 » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche +, une luminosité différente apparaît.

Verrouillage de porte

Lorsque vous appuyez sur la touche **VERROUILLAGE DE PORTE** () pendant 3 secondes, le verrouillage de la porte est activé.

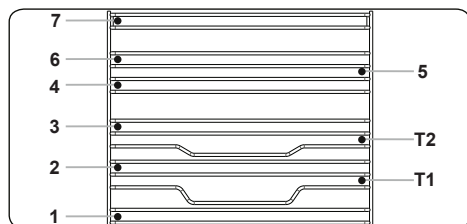
Appuyez à nouveau sur la touche **VERROUILLAGE DE PORTE** () pendant 3 secondes pour déverrouiller la porte.

L'écran affiche « **Lock** » pendant 5 secondes lorsque le verrouillage pyrolytique de la porte est activé. Si le verrouillage de la porte est actif, « **Lock** » apparaît à l'écran pendant 5 secondes, puis l'heure du jour pendant 5 secondes.

La serrure de la porte ne peut pas être commandée pendant la fonction pyrolytique.

4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



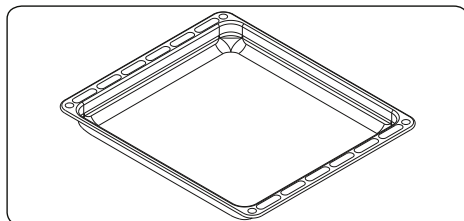
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

**** Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

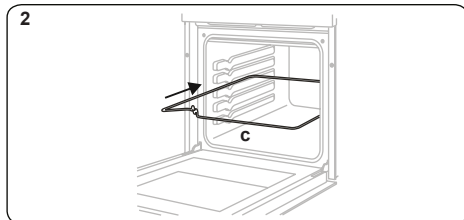
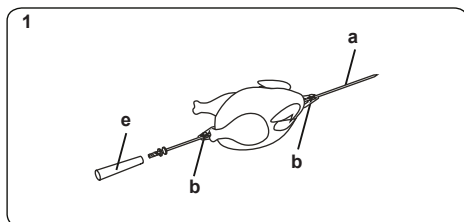
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



La rôtisserie

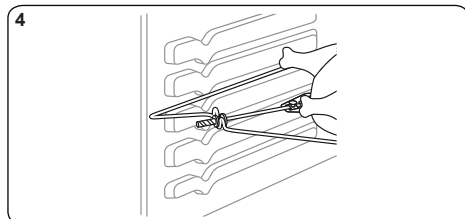
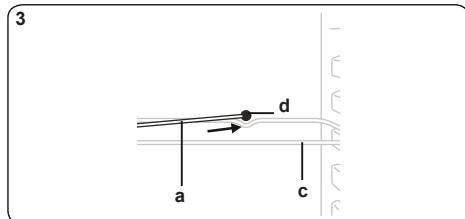
1. Desserrez les vis des pinces de broche (b) et retirez-les de la broche. Enfoncez la broche à travers le poulet, faites glisser les pinces vers l'arrière et fixez-les sur le poulet. Serrez les vis.

2. Placez la grille de broche (c) dans le bac approprié.



3. Insérez la pointe de la broche (a) dans le trou d'insertion de la broche (d).

4. Montez la broche sur la grille de broche, retirez la poignée et fermez la porte du four. La poignée (e) doit être fixée uniquement pour enlever le poulet après le rôtissage.



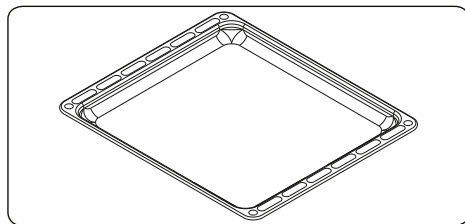
Important : Assurez-vous que le four n'est pas en marche pendant l'exécution de ces opérations.

Placez le déflecteur de chaleur du gril sous le panneau de commande si votre four ne prend pas en charge la fonction de grillade avec porte fermée.

Plateau peu profond

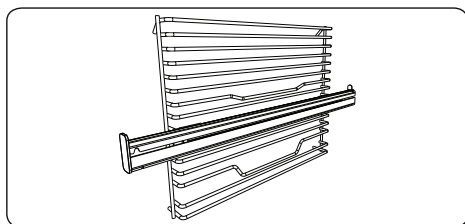
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



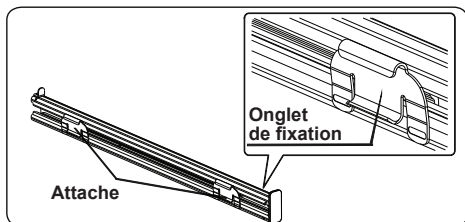
Grille métallique avec rails télescopiques d'extension complète

Le rail télescopique s'étend entièrement pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

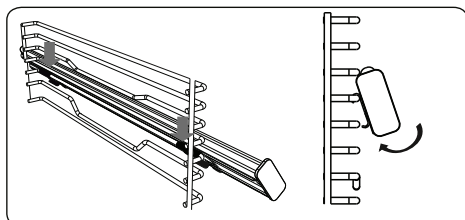


Rails télescopiques

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



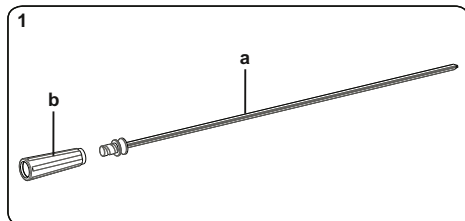
- Le positionnement des rails télescopiques sur la grille métallique est sécurisé avec les languettes de fixation sur les attaches.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



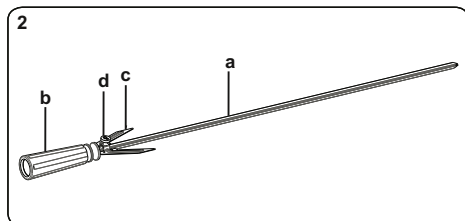
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches supérieures et inférieures qui vous permettent de repositionner les rails.
- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et suivez les instructions précédentes dans le sens inverse.

Kit à friture

Spécialement conçu pour la friture à l'air d'aliments tels que les pommes de terre, le poulet et le maïs sans ou avec moins d'huile, au four.

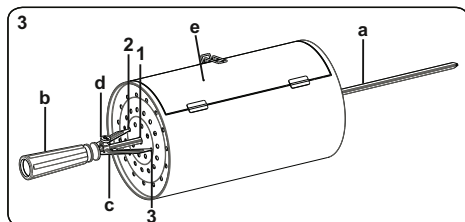


Fixez la poignée (b) sur la brochette (a) en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

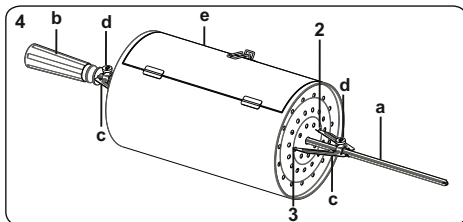


Placez l'une des pinces à brochette (c) sur la brochette (a) en contact avec l'extrémité de la brochette.

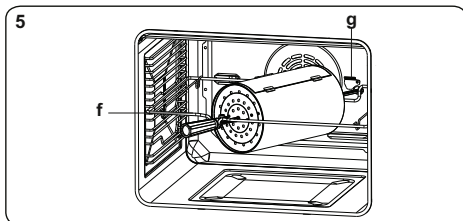
Serrez la vis (d) pour fixer la position de la pince.



Placez le panier à friture (e) sur la brochette (a), à travers le trou central (1) et positionnez-le de sorte que les extrémités de la pince à brochette se déplacent dans les trous (2) et (3).



Fixez le panier à friture en positionnant la deuxième pince à brochette (c) sur la brochette (a) de telle sorte que les extrémités de la pince à brochette (c) soient insérées dans les trous (2) et (3). Serrez la vis (d).



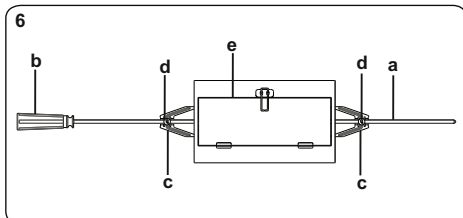
Placez la grille de broche (c) dans le bac approprié.

Insérez la pointe de la brochette (a) dans le trou de la brochette (g) sur la paroi de la cavité du four.

Montez la broche (a) sur la grille de broche, retirez la poignée (b) et fermez la porte du four.

Important : Assurez-vous que le four ne fonctionne pas pendant l'exécution des étapes indiquées ci-dessus.

Important : La poignée (b) doit être refixée pour retirer l'ensemble de friture après la cuisson.



Important : Pour les fours de 90 x 60 cm, le panier à friture doit (e) être placé au milieu de la brochette (a) comme indiqué sur la Figure 6.

Important : Sauf si la fonction poulet rôti est utilisée, assurez-vous que le couvercle du trou de la brochette soit fermé.

Important : Afin d'éviter tout déversement au fond de la cavité du four, la plaque de cuisson peut être utilisée dans une position de grille sous le kit à friture.

Important : Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la teneur en matières grasses des aliments.

Important : Si votre four ne prend pas en charge la fonction gril lorsque la porte du four est fermée, assurez-vous que l'écran thermique du gril soit installé sur le four avant la fonction gril.

ARTICLE	DÉFINITION DE LA PIÈCE	QUANTITÉ
a	Broche	1
b	Poignée de la broche	1
c	Pince à brochette	2
d	Vis	2
e	Panier à friture	1
f	Grille de broche	1
g	Trou de la broche	1
h	Protection du trou de la broche	1

Durée de cuisson					
Aliments	Quantité	Fonction			min.
Patte de poulet	6 adet	DGF	270		40-45
Frite	0.5 kg	DGF	270		25-30
Popcorn	200 gr	DGF	200		15-20
Saucisse	200 gr	DGF	200		15-20
Légume	200 gr	DGF	200		20-25

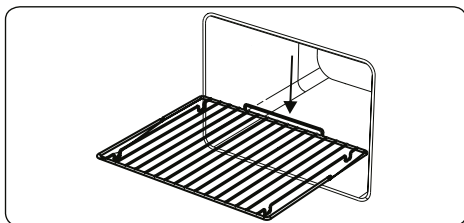
Nettoyage du kit à friture

Nettoyez le kit à friture après chaque cuisson.

Le kit à friture doit être lavé à la main avec une éponge avec de l'eau tiède et du détergent après avoir été conservé dans l'eau chaude pendant un certain temps jusqu'à ce que la saleté se ramollisse.

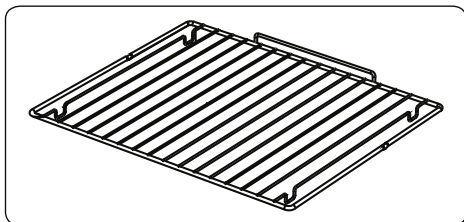
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

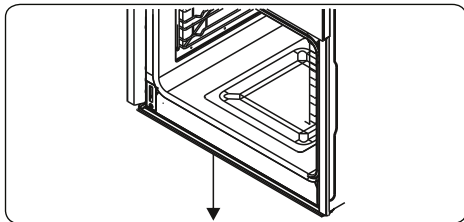
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE



AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant

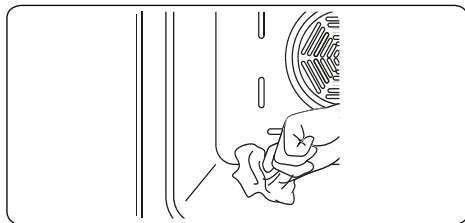
de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage pyrolytique

 **AVERTISSEMENT** : Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, nettoyez tous les déversements excessifs et assurez-vous que le four est

vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (ex. : grilles métalliques, plateaux et étagères de four, support d'étagère (si fourni) etc.) car ces composants pourraient être endommagés.

- La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux températures élevées. En effet, pendant l'opération de nettoyage pyrolytique, la température interne du four peut atteindre environ 475 °C.
- Pour votre sécurité, pendant le nettoyage pyrolytique, la porte du four est automatiquement verrouillée. Après l'opération de nettoyage, la porte reste verrouillée et le ventilateur de refroidissement se met en marche jusqu'au refroidissement de la cavité du four.
- Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge trempée dans de l'eau tiède après chaque cuisson ou cycle de nettoyage pyrolytique.
- Pendant l'opération pyrolytique, des odeurs et fumées résulteront de la destruction des résidus d'aliments. C'est normal. Les fumées résultant du nettoyage du four peuvent être fatales pour les oiseaux et particulièrement pour les enfants et les animaux domestiques. Vous devez donc les installer dans d'autres pièces jusqu'à la fin de la procédure.
- Pendant l'opération pyrolytique, la pièce dans laquelle est installé le four doit être suffisamment aérée et la porte de la cuisine doit être fermée pour éviter le passage des odeurs et des fumées vers les autres pièces.

Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable

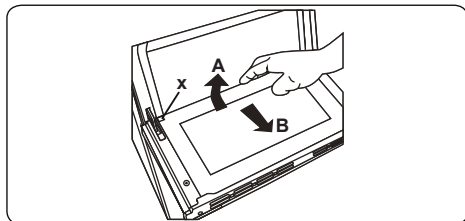
à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

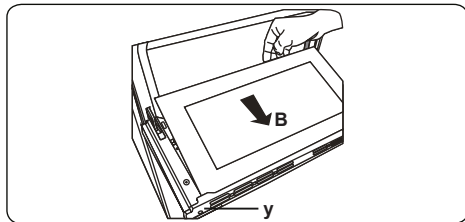
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

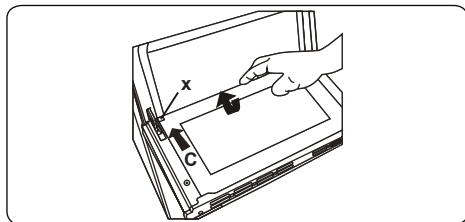


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

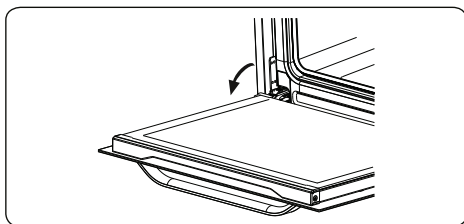


-  Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

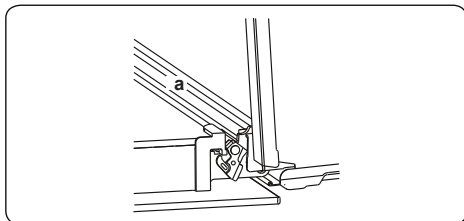
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

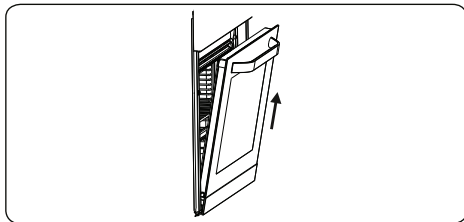
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



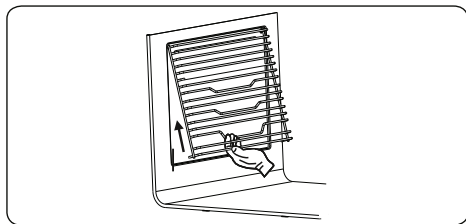
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



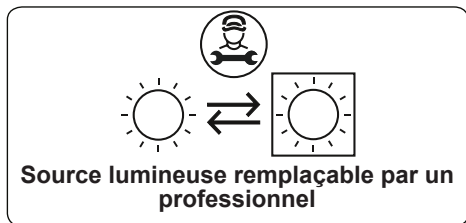
5.2. ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remonter la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		LACO
Modèle		FP187N
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	37.3
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105.7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94.3
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0.93
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0.83
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	78
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie Four - Cuisinez les repas simultanément, si possible. - Réduisez le temps de préchauffage. - Ne prolongez pas le temps de cuisson. - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



SOGEDIS

3 Rue Antoine Laurent de Lavoisier
76300 Sotteville-lès-Rouen

<https://pieces-detachees.sogedis.fr/>



52452736