

**Four encastrable
Inbouwoven
Horno encastrable**

954395
CO 62 M K SIMST

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	30
MANUAL DEL USUARIO	58

A	Avant d'utiliser l'appareil	3	Consignes de sécurité
----------	------------------------------------	---	-----------------------

B	Aperçu de l'appareil	9	Description de l'appareil
		9	Bandeau de commande
		10	Accessoires amovibles
		11	Spécifications techniques

C	Utilisation de l'appareil	12	Installation
		16	Branchements électriques
		17	Avant la première utilisation
		18	Utilisation

D	Informations pratiques	22	Nettoyage et entretien
		26	Guide de dépannage
		28	Mise au rebut de votre ancien appareil

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Votre satisfaction étant notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Consignes de sécurité

• Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel (préparation d'aliments) à l'intérieur, et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé conformément aux instructions de ce guide.

Il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans des coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- dans des fermes et par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements à caractère résidentiel ;
- dans des environnements du type chambre d'hôtes ;
- dans le secteur de la restauration et d'autres applications similaires, hormis la vente au détail.

- Ne l'utilisez pas comme un appareil de chauffage.
- Ne transformez et ne modifiez pas les caractéristiques de l'appareil.

Déballage

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez l'éventuel film plastique de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, les film protecteurs et les autocollants sur les différentes faces de l'appareil et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Contrôlez avec soin que l'appareil ne présente aucun dommage une fois déballé. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

Sécurité des enfants

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre 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.

• Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.

• Maintenez à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

• Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les jeter immédiatement.



ATTENTION

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Installation de l'appareil

• N'exposez jamais votre appareil aux conditions atmosphériques, comme le soleil, la pluie, la neige, etc.

• Prêtez une attention particulière à l'arrière et au dessus de l'appareil, car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent provoquer des blessures.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil, référez-vous à la rubrique « Installation ».

Branchements électriques

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise mise à la terre et conforme aux normes en vigueur.
- 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.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs, car cela pourrait provoquer une surchauffe des branchements électriques.
- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique au moyen d'un interrupteur omnipolaire (par exemple, des disjoncteurs, des fusibles, des disjoncteurs différentiels et des contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, un interrupteur doit être intégré à l'installation fixe, conformément à la réglementation en vigueur.

Précautions générales d'utilisation de l'appareil

- Si vous constatez un dysfonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les ustensiles de cuisson utilisés deviennent très chauds et peuvent donc être dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'arrêt de l'appareil.



ATTENTION

Risque de brûlures

- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Ne faites jamais sécher de torchons, d'éponges ou d'autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec une partie chaude de l'appareil ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

Précautions d'utilisation du four

• Pendant son fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

• Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à vous reculer et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.

• Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour placer votre plat de cuisson dans le four ou le sortir.

• Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four.

Cela risquerait de rayer l'émail, voire d'entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et de provoquer un éclatement de l'émail.

• Lors d'une cuisson au bain-marie, un peu d'eau peut s'écouler le long des joints de la porte. Ceci est normal et lié à la différence entre la température de la pièce et celle de l'intérieur du four.

• Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la rubrique « Accessoires amovibles ».

• Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.



ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer l'ampoule.

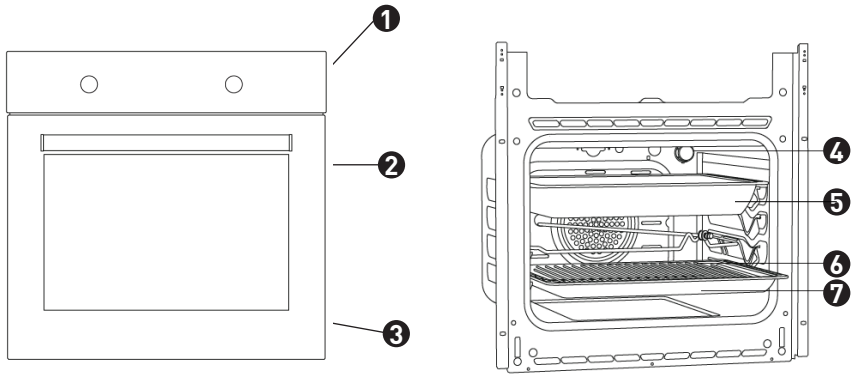
Nettoyage

- Assurez-vous que les boutons de commande sont sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'employez pas 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.
- Veuillez vous référer au chapitre correspondant à la fin de ce guide pour de plus amples informations concernant le nettoyage et l'entretien.

Mise au rebut

- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, avant de le mettre au rebut, nous vous recommandons de le rendre inopérant, comme le prévoit la législation en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de l'appareil).

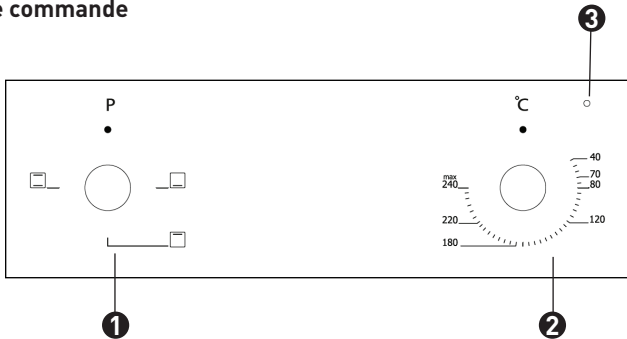
Description de l'appareil



- ❶ Bandeau de commande
- ❷ Poignée
- ❸ Porte
- ❹ Lampe

- ❺ Plateau (non fourni)
- ❻ Grille
- ❼ Lèche-frite

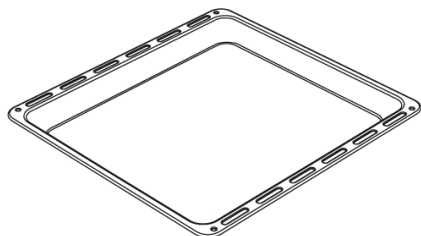
Bandeau de commande



- ❶ Bouton de sélection des modes de cuisson
- ❷ Bouton de thermostat (sélection des températures)
- ❸ Témoin de mise sous tension

Accessoires amovibles

Lèchefrite

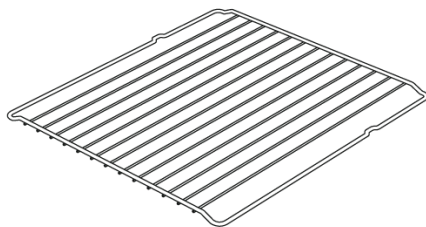


Insérez-la dans le premier cran en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

**ATTENTION**

La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée sur la sole du four ni sur le niveau le plus bas, lorsque la résistance du bas fonctionne à puissance maximale : l'émail du four risquerait d'éclater !

Grille



Elle peut être positionnée sur les 4 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Elle peut également être utilisée pour cuire des grillades (posées directement sur la grille).

Spécifications techniques

Mesures effectuées suivant les règlements UE n°65/2014 et 66/2014 de la Commission européenne, ainsi que les normes EN 60350-1 et EN 60350-2:2013

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Samana	
Référence du modèle	FEE L2n	
Code d'article	8003143	
Pays de destination	France	
Type de four	Encastrable	
Poids net de l'appareil	29,7	kg
Indice d'efficacité énergétique par cavité	106	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Nombre de cavités	1	
Consommation d'énergie du four en mode conventionnel par cavité	0,86	kWh/cycle
Source de chaleur par cavité	Électricité	
Volume utile par cavité	62	litres
Type de cuisson par cavité	Convection naturelle	
Nombre de niveaux par cavité	4	
Plage du thermostat par cavité	40 à 240	°C
Type de nettoyage par cavité	Manuel	
Tension d'alimentation	220 - 240	V
Fréquence	50/60	Hz
Puissance de l'appareil	2 200	W
Type et puissance de l'ampoule	E14 / 15 W	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de cordon d'alimentation	H05VV-F / 3 x 1,5 mm ²	
Longueur du cordon d'alimentation	1,5	m
Protection par fusible	10	A
Dimensions extérieures de l'appareil (L x H x P)	65,5 x 62 x 65	cm
Dimensions d'installation (L x H x P) sous le plan de travail	55,5 x 54,5 x 59,5	cm
Dimensions d'installation (L x H x P) dans un meuble colonne	59 x 56 x 55	cm

Installation



ATTENTION

Débranchez toujours le four de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, de maintenance, etc.

Choix de l'emplacement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le meuble dans lequel le four sera encastré doit présenter des caractéristiques adaptées :

- Les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière qui résiste à la chaleur.
- Si les meubles adjacents sont en bois plaqué, la colle utilisée doit résister à une température de 100 °C.
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il existe un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- Le caisson doit être fixé et son plancher doit être plat pour éviter que l'appareil ne bascule.
- Le plancher du caisson doit être suffisamment résistant pour pouvoir supporter une charge de 60 kg.



ATTENTION

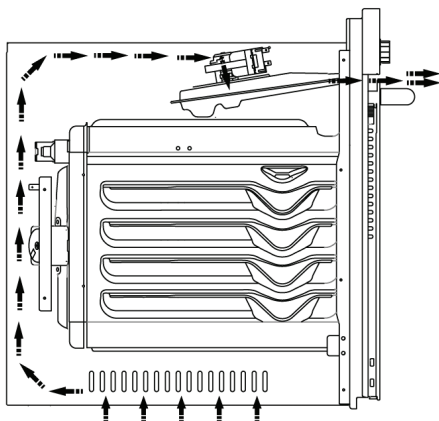
- Ne placez pas ce four à proximité d'appareils de réfrigération. La chaleur émise par le four augmente la consommation d'énergie des appareils de réfrigération.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des endroits exposés à de forts courants d'air.



ATTENTION

- La poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer l'appareil. Si votre appareil est doté de poignées sur les côtés, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après avoir déplacé l'appareil.

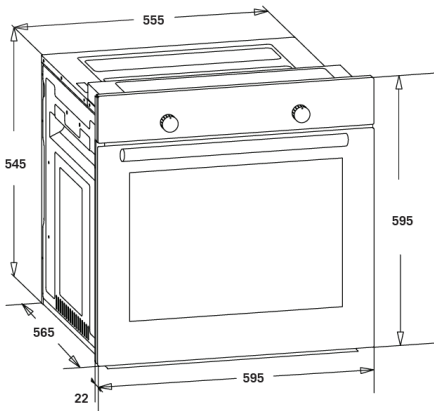
Circulation de l'air



Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble et la façade de l'appareil. Il peut encore continuer à fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint.

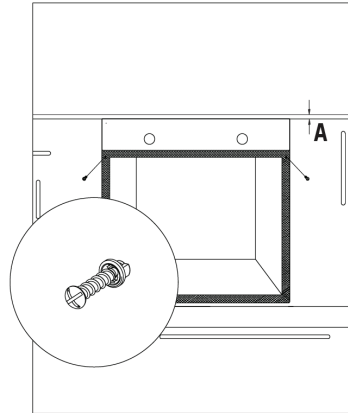
- L'arrière de la niche où le four est encastré doit être ouvert, de façon à assurer une ventilation suffisante.
- Si le four est installé dans une colonne et qu'aucune ouverture n'est prévue dans la partie supérieure du meuble, effectuez une découpe de 560 mm de large et de 40 à 50 mm de hauteur dans la partie inférieure du meuble.

Dimensions de l'appareil



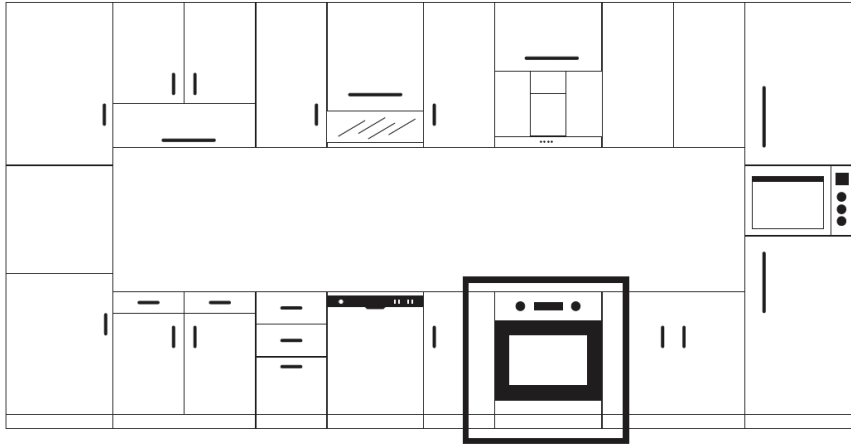
Mise en place et sécurisation du four

- Le transport de l'appareil nécessite au minimum deux personnes.
- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé sous le four, ni comprimé entre le four et des meubles, ou plié.
- Fixez le four au meuble à l'aide des vis et chevilles fournies. Les vis doivent être fixées de la manière indiquée sur le schéma ci-dessous, en les faisant passer à travers les chevilles en plastique fixées sur le châssis de l'appareil. Ne serrez pas trop les vis, cela risquerait d'endommager la douille à vis.

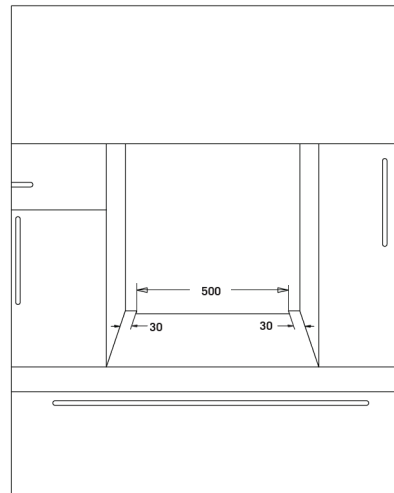
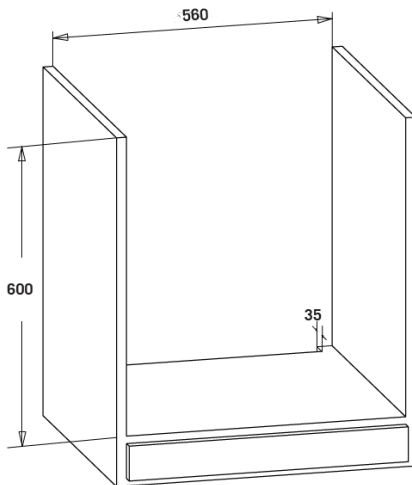


- Maintenez la porte du four ouverte et veillez à ne pas prendre appui sur celle-ci. Ne soumettez pas la porte à des pressions excessives lorsqu'elle est ouverte.
- Vérifiez que le four n'a pas été déplacé après le montage. Si le four n'est pas monté conformément aux instructions, il risque de basculer en cours d'utilisation.

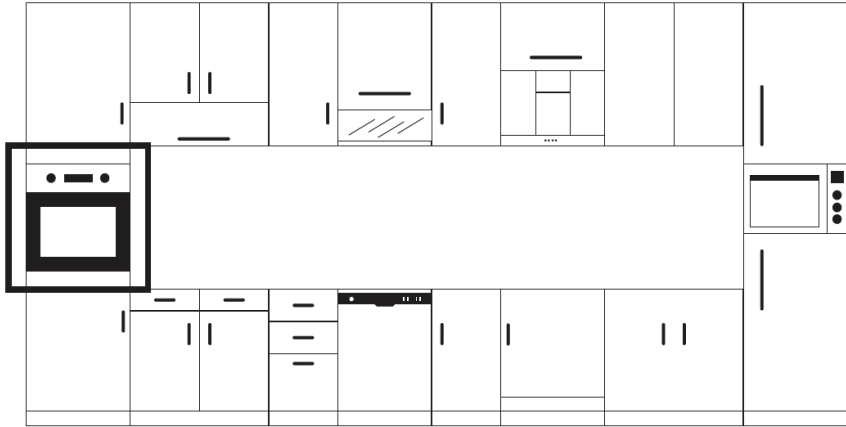
Installation sous un plan de travail



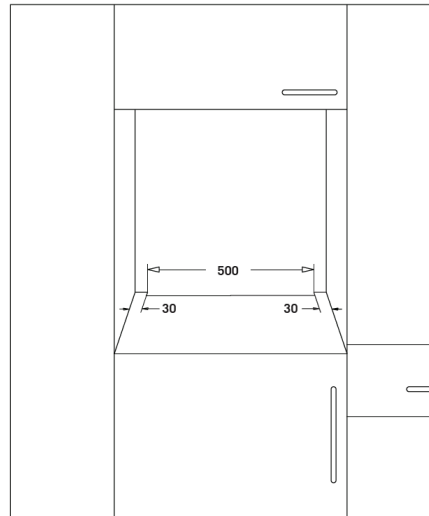
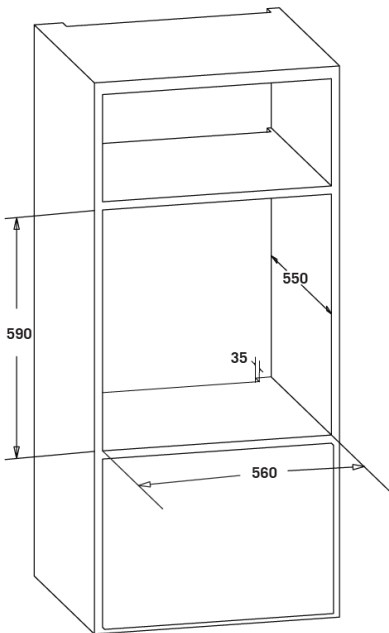
- Les dimensions du meuble doivent correspondre aux dimensions indiquées dans les schémas ci-dessous.
- Un espace doit être prévu à l'arrière du caisson afin d'assurer la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.
- À la fin de l'installation, un espace doit être laissé au niveau des parties inférieure et supérieure du plan de travail. Cet espace est destiné à la ventilation et ne doit pas être recouvert.



Installation dans un meuble haut



- Les dimensions du meuble doivent correspondre à celles qui figurent dans les schémas ci-dessous.
- Des espaces correspondant aux dimensions définies dans les schémas ci-dessous doivent être prévus à l'arrière du meuble, au-dessus et au-dessous de celui-ci, afin de permettre la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.



Branchements électriques



ATTENTION

- Débranchez toujours le four de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, de maintenance, etc.
- Cet appareil doit être mis à la terre. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les branchements doivent être effectués par des personnes qualifiées et conformément aux normes en vigueur.
- Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que :

- la prise est mise à la terre et qu'elle est conforme aux normes en vigueur ;
- la prise est en mesure de supporter la puissance maximale du four ;
- la prise demeure facilement accessible une fois le four installé.

Après avoir installé l'appareil, vérifiez que :

- l'accès au cordon d'alimentation et à la prise de courant peut s'effectuer facilement ;
- le cordon d'alimentation n'est pas plié ou coincé ;
- le cordon doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

Si ces règles ne sont pas respectées, nous déclinons toute responsabilité concernant les dommages causés à des personnes ou des objets.

Branchement à l'alimentation électrique

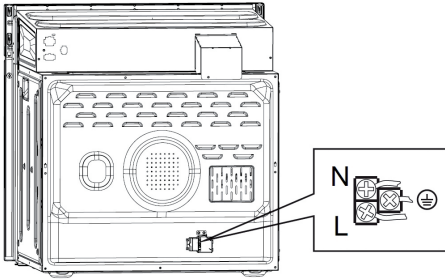


ATTENTION

- Un cordon d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprise !

- Utilisez exclusivement un cordon flexible du type H05VV-F 3G 1,50 mm², adapté à la puissance et à la température de fonctionnement.
- L'installateur doit prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ que les deux autres conducteurs (phase et neutre) et il doit aussi respecter les consignes concernant les branchements au niveau du bornier électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50 °C.

Pour une connexion monophasée, veuillez à effectuer les branchements suivants :



(Visuel non contractuel)

- Câble marron = L (phase)
- Câble bleu = N (neutre)
- Câble vert/jaune = E (terre)

Première mise en fonction

1. Après avoir branché le cordon d'alimentation, activez le fusible sur votre tableau électrique.
2. Allumez l'appareil pour vérifier son bon fonctionnement.

Remplacement du cordon d'alimentation


- Le cordon doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.
- Si le cordon de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécifique disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.
- Utilisez un cordon présentant les mêmes caractéristiques que le dispositif d'origine (reportez-vous à la rubrique « Spécifications techniques ») et adapté à la puissance et la température requises. Le cordon devra également respecter les consignes concernant les branchements électriques.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage du four

- Retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four avant la première utilisation.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire, puis séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Première cuisson

- Faites chauffer l'appareil à vide pendant 30 minutes en mode « Cuisson traditionnelle »  et à température maximale, afin d'éliminer les résidus gras qui peuvent provoquer de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Aérez ensuite la pièce.

(Pour sélectionner le mode de cuisson et le thermostat, reportez-vous à la rubrique « Description des modes de cuisson ».)

- Éteignez votre four. Votre appareil est alors prêt à être utilisé.



REMARQUE

Un dégagement d'odeurs et de fumée est possible lors de la première utilisation. Ceci est normal et se résorbera rapidement. Afin de limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant une dizaine de minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette période), puis laissez-le refroidir complètement.



ATTENTION

Vous risquez de vous brûler sur les surfaces chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants de cuisine.

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence recouverts d'émail, car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire les plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les aliments avant de les cuire.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson, en maintenant la porte du four fermée.

Utilisation

Conseils pour la pâtisserie, les aliments à rôtir et les grillades

Conseils pour la pâtisserie :

- Utilisez des plaques en métal adaptées avec un revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone qui résistent à la chaleur.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

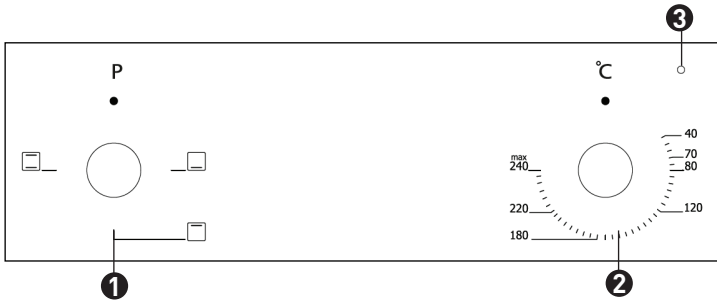
Conseils pour les aliments à rôtir :

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os nécessitent 15 à 30 minutes supplémentaires de cuisson qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes à la fin du temps de cuisson. Le jus se répartira dans l'ensemble de la viande et ne coulera pas lors de sa découpe.

Conseils pour les grillades :

- Lorsque la viande, les poissons et les volailles sont grillés, ils brunissent, deviennent croustillants et ne séchent pas. Les morceaux fins, les brochettes de viande et les saucisses, mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple, les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.
- Répartissez les aliments à griller sur la grille.
- Placez la lèche-frite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèche-frite pour faciliter le nettoyage.

Sélection d'une température et d'un mode de cuisson



1. Réglez le bouton du thermostat **2** sur la température souhaitée (entre 40 et 240 °C).
 - Pour augmenter la température, tournez légèrement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Pour diminuer la température, tournez légèrement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Réglez le bouton **1** sur le mode de cuisson souhaité. Le témoin de mise sous tension **3** s'allumera alors et la cuisson commencera.
3. Lorsque la cuisson est terminée, placez les boutons **1** et **2** sur la position « • » (Arrêt) pour arrêter le four. Le témoin de mise sous tension **3** s'éteindra. Le ventilateur continuera de tourner après l'arrêt de la cuisson jusqu'au refroidissement de l'appareil.

Description des modes de cuisson

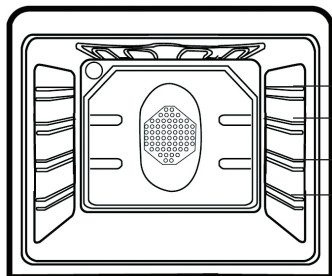
Symbole	Mode de cuisson	Description
	Cuisson traditionnelle (viandes, poissons, gâteaux)	Les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau de gradin pour ce mode de cuisson. Ce mode de cuisson est adapté à tous les types d'aliments (viandes, poissons, gâteaux). Un préchauffage est nécessaire.
	Sole chauffante (tartes, pizzas)	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté aux cuissons lentes, pour réchauffer des plats ou pour cuire des aliments comme des pizzas ou des tartes, qui doivent cuire par le dessous.
	Gril	Seule la résistance du gril (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode permet de finir la cuisson en surface (gratins).

Tableau des temps de cuisson en mode traditionnel

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type d'aliments, ainsi que selon vos préférences de cuisson.

**REMARQUE**

Lorsque vous utilisez la plaque et la grille en même temps, placez la plaque du four sur la partie inférieure.



4 (niveau de gradin le plus haut)

3

2

1 (niveau de gradin le plus bas)

Aliments	Mode de cuisson	Niveau de gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux*		2-3	170-180	35-45
Cookies*		2	170-180	25-30
Tartes*		2	180-200	35-45
Pâtes levées*		2	180-190	20-25
Lasagnes		2-3	180-200	20-30
Pizzas		3	180-200	20-30
Rôti de bœuf (entier)**		4	25 min à 220, puis 180-190	15-20
Gigot d'agneau ** (ragoût)		4	25 min à 220, puis 180-190	70-90
Poulet rôti**		3	15 min à 250, puis 190	25-35
Poisson**		3	200-220	25-35

* Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

** Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson.

Tableau des temps de cuisson pour le mode grill

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type d'aliments, ainsi que selon vos préférences de cuisson.

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade
Poisson	4	20-25 min*
Ailes ou cuisses de poulet	4	25-35 min
Côtelettes d'agneau	4	20-25 min
Rôti de bœuf	4	25-30 min*
Côtelettes de veau	4	25-30 min*

(*) Selon l'épaisseur

Nettoyage et entretien

Nous vous recommandons de nettoyer fréquemment l'intérieur du four pour éviter un encrassement excessif, qui pourrait provoquer des fumées ou des odeurs lors de l'utilisation suivante de l'appareil.



ATTENTION

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur. Laissez les surfaces chaudes refroidir avant de nettoyer le four. Assurez-vous que le four est à l'arrêt (les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat doivent être sur la position « Arrêt »).



ATTENTION

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'objets tranchants pour nettoyer le four. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Nettoyage du bandeau de commande

- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Nettoyez le bandeau de commande et les boutons à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage du four

L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant spécifique n'est nécessaire pour nettoyer le four. Nous vous recommandons d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage des parois en émail lisse (voûte, sole, fond et parois) :

- Essuyez le four avec une éponge ou un chiffon doux imbibés d'eau chaude, puis séchez-le soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récuser ou d'objets tranchants pour le nettoyage, afin d'éviter tout risque de dégâts.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des agents nettoyants secs ou en poudre.

Démontage et nettoyage de la porte du four

- N'utilisez pas d'objets rugueux ou abrasifs, ni de racloirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, afin d'éviter de rayer sa surface et de briser la vitre.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la vitre avec un produit adapté, puis séchez-la complètement.

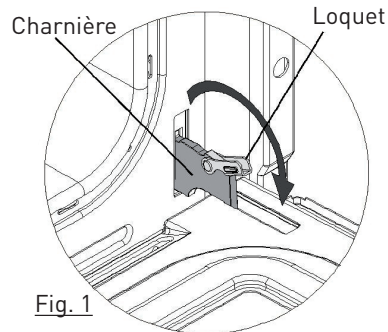


Fig. 1

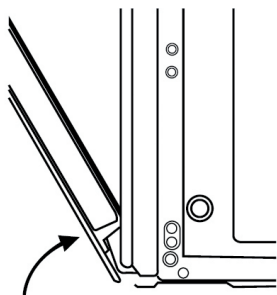


Fig. 2

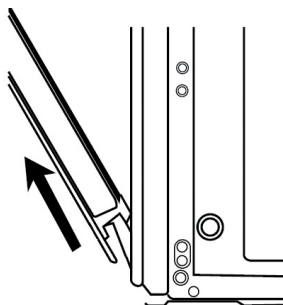


Fig. 3

1. Ouvrez complètement la porte du four, puis soulevez le loquet de verrouillage à l'aide d'un tournevis ou d'une pince, au niveau des charnières de chaque côté de la porte. (Fig. 1).
2. Refermez doucement la porte jusqu'à mi-hauteur (Fig. 2).
3. Enlevez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer de ses charnières (Fig. 3).
4. Pour remonter la porte du four, les étapes précédentes doivent être effectuées dans l'ordre inverse (étapes 3, 2 et 1). N'oubliez pas de fermer les loquets du logement de la charnière lors de la repose de la porte.

Démontage et nettoyage de la vitre du four

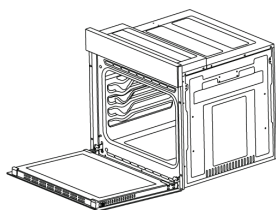


Fig. 1

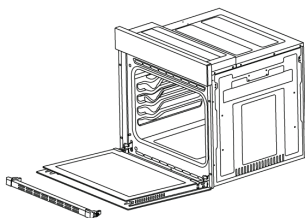


Fig. 2

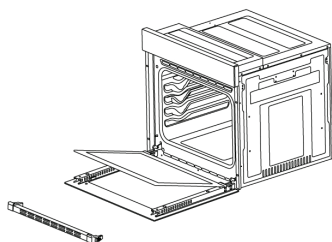


Fig. 3

Vous pouvez démonter la vitre intérieure du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Procédez de la manière suivante :

1. Ouvrez complètement la porte (Fig. 1).
2. Tirez le profilé vers vous en appuyant sur les côtés pour le déverrouiller (Fig. 2).
3. Soulevez la vitre avec précaution et tirez-la vers vous (Fig. 3).
4. Nettoyez la vitre avec un produit adapté, puis séchez-la complètement.
5. Après le nettoyage, remplacez la vitre et le profilé dans les encoches jusqu'à entendre le clic de verrouillage, puis refermez la porte du four.

Remplacement de l'ampoule



ATTENTION

Avant d'effectuer cette manipulation, assurez-vous que le four et la lampe ont complètement refroidi et débranchez le four de la prise murale, afin d'éviter tout choc électrique.

La lampe du four se trouve au fond du four, en haut à droite. Il s'agit d'une ampoule électrique spéciale qui résiste à la chaleur (T 300 °C). Reportez-vous à la rubrique « Spécifications techniques »).

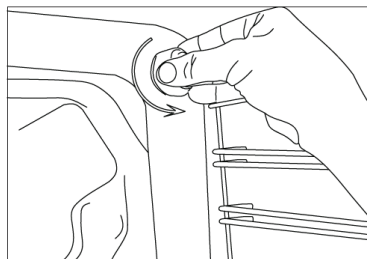


Fig. 1

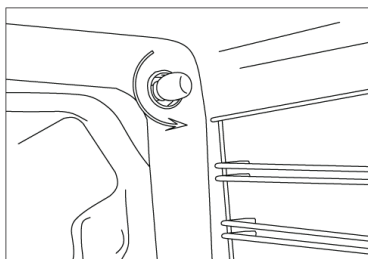


Fig. 2

1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de protection de l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve avec des caractéristiques identiques :
 - 220 - 240 V~ 50/60 Hz CA
 - 15 W
 - Type E14
4. Réinstallez le cache en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Rebranchez le courant.

Guide de dépannage



ATTENTION

- Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
- Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

Conditions de fonctionnement normales

- Des odeurs et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures lors de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et produire des bruits.

Matériel électrique

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants :

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le fusible, le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacez l'ampoule du four.
	Pas de courant	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le fusible, le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat sont sur la position « 0 » (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat.
	Pas de courant	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

Si le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Mise au rebut de votre ancien appareil


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

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, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son 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 un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

A

Alvorens het toestel te gebruiken

31 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het toestel

37 Beschrijving van het toestel
37 Bedieningspaneel
38 Verwijderbare accessoires
39 Technische specificaties

C

Gebruik van het toestel

40 Installatie
44 Elektrische aansluitingen
45 Voor het eerste gebruik
46 Gebruik

D

Praktische informatie

50 Reiniging en onderhoud
54 Probleemoplossingsgids
56 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

- Dit toestel is uitsluitend bestemd voor een normaal huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingswaren) en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden. Het moet gebruikt worden overeenkomstig de aanwijzingen in deze handleiding.

Het toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt:

- in keukenhoeken voorbehouden voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- in boerderijen en door klanten in hotels, motels en andere omgevingen van residentieel karakter;
- in omgevingen van het type bed and breakfast;
- in horeca en gelijkaardige toepassingen, met inbegrip van kleinhandel.

- Gebruik het toestel niet als verwarmingstoestel.
- Transformeer en wijzig de karakteristieken van het toestel niet.

Verwijdering uit de verpakking

- Alvorens het toestel te gebruiken, verwijder de eventuele beschermende folie.
- Verwijder alle verpakkingselementen.
- Verwijder alle etiketten, beschermende folies en zelfklevers op de verschillende oppervlakken van het toestel en eventueel op de kookplaat.
- Eenmaal het is uitgepakt, controleer zorgvuldig of het toestel geen beschadigingen vertoont. Gebruik het toestel in geval van beschadiging niet en neem onmiddellijk contact op met uw verkoper.

Veiligheid van kinderen

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht

is of men instructies heeft ontvangen over het gebruik van het toestel in alle veiligheid en men de mogelijke gevaren begrijpt. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.

- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen. Zorg ervoor dat ze de bedieningsknoppen niet aanraken.

- Hou kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand, tenzij er constant toezicht wordt uitgeoefend.

- Gelet op het feit dat de verpakkingsmaterialen (nylon, nietjes, polystyreen, enz.) voor kinderen gevaarlijk kunnen zijn, gelieve deze onmiddellijk bijeen te rapen en weg te werpen.

**OPGELET**

Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik ervan. We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.

Installatie van het toestel

- Stel uw toestel nooit bloot aan atmosferische omstandigheden, zoals zon, regen, sneeuw, enz.
- Besteed een bijzondere aandacht aan de achterkant en de bovenkant van het toestel aangezien sommige onderdelen scherp of ruw kunnen zijn en kwetsuren kunnen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel conform de instructies van de fabrikant is.
- Wat betreft de gedetailleerde informatie over de afmetingen van de ruimte die voorzien moet

worden voor het toestel, verwijzen we naar de rubriek "Installatie".

Elektrische aansluitingen

- Alvorens het toestel aan te sluiten, controleer of de voedingsspanning die vermeld staat op het typeplaatje van het toestel overeenstemt met die van uw elektrische installatie. De technische gegevens en de elektrische aansluitingsvoorwaarden staan vermeld op het typeplaatje van het toestel, of in de buurt daarvan.
- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.
- Indien het voedingsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.

- Gebruik geen verlengsnoer, tussenverbindingen of adapters aangezien deze oververhitting van de elektrische aansluitingen kunnen veroorzaken.
- Het toestel moet aangesloten worden op de elektrische voeding door middel van een meerpolige schakelaar (bijvoorbeeld schakelaars, zekeringen, differentieelschakelaars en relais) met een tussenruimte van minimaal 3 mm tussen de contactpunten.
- Indien het toestel niet uitgerust is met een toegankelijke stekker, dienen er ontkoppelingsvoorzieningen opgenomen te worden in de vaste installatie, conform de van kracht zijnde regelgeving.

A l g e m e n e gebruiksvoorzorgen voor het toestel

- Indien u vaststelt dat het toestel niet goed werkt, schakel het dan uit en sluit

de elektrische voeding af en/of sluit het kraantje van de gastoevoer of het kraantje van de gasfles.

- Laat het toestel tijdens het kookproces nooit zonder toezicht achter.
- Vergeet niet dat dit toestel, de toegankelijke onderdelen en het gebruikte kookgerei zeer warm worden en bijgevolg gevaarlijk kunnen zijn, zowel tijdens de werking van het toestel als gedurende de tijd die nodig is om te toestel te laten afkoelen na het uitschakelen van het toestel.



OPGELET
Er bestaat een risico
op brandwonden

- We raden aan de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden eerst te laten afkoelen alvorens ze aan te raken.
- Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken.
- Laat geen brandbare materialen achter in de buurt

van uw toestel wanneer het in werking is.

- Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Deze kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.
- Laat nooit dweilen, sponzen of andere gelijkaardige accessoires drogen op het toestel of op het handvat ervan.
- Indien u andere elektrische toestellen gebruikt die zich in de buurt bevinden van het toestel, zorg er dan voor dat het voedingsnoer van deze elektrische toestellen niet in contact komt met een warm deel van het toestel of niet klem raakt tussen de warme deur van de oven.

Gebruiksvoorzorgen voor de oven

- Wanneer het toestel aan staat, wordt het warm. Let erop de warm wordende elementen aan de binnenkant van de oven niet aan te raken.

• Wanneer u de deur van het toestel opent, zorg er dan voor dat u zich terugtrekt en hoed u voor de hete stoom die uit de oven komt.

• Gebruik altijd speciaal daarvoor voorziene ovenwanten om uw kookplaat in de oven te plaatsen of deze eruit te nemen.

• Leg nooit vellen aluminiumfolie in de oven. Plaats de bakplaat of de lekbak nooit op de bodem van de oven.

Hierdoor kan het gevaar ontstaan dat het email wordt bekrast of zelfs dat er oververhitting ontstaat tijdens de werking waardoor het email barst.

• Tijdens het koken au bain-marie, is het mogelijk dat er een beetje water langs de dichtingen van de deur afloopt. Dit is normaal en kan worden verklaard door het verschil in temperatuur tussen die van de kamer en

die van de binnenkant van de oven.

- Voor het uitrusten van de binnenkant van de oven verwijzen we naar de rubriek "Verwijderbare accessoires".
- Wanneer de grill werkt, moet de deur van de oven dicht blijven.



OPGELET

Om elektrische schokken te voorkomen trekt u de stekker van het toestel uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt.

Reiniging

- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen op de stand "0" (Uit) staan wanneer het toestel niet wordt gebruikt of alvorens het te reinigen of het een onderhoudsbeurt te geven.
- Gebruik geen stoomreiniger om het toestel te reinigen.
- Gebruik geen erg bijtende

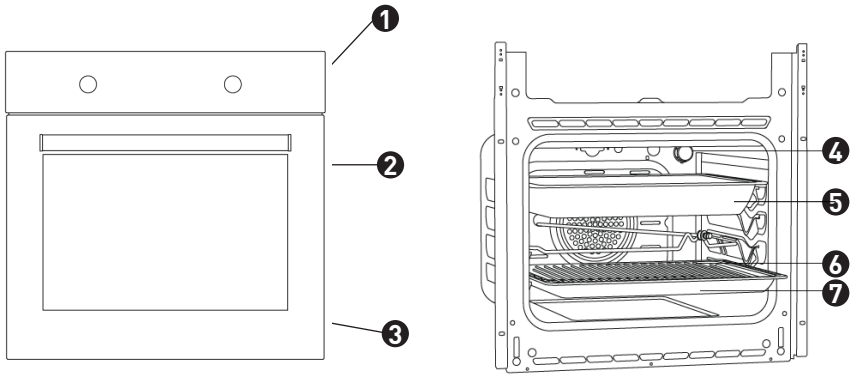
onderhoudsproducten of staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen met het risico het oppervlak te krassen en een barst in het glas te veroorzaken.

- Raadpleeg het overeenkomstige hoofdstuk op het einde van deze handleiding voor meer informatie over de reiniging en het onderhoud.

Afdanken van uw oude toestel

- Indien u beslist om dit toestel niet meer te gebruiken, en alvorens het af te danken, raden we u aan om ervoor te zorgen dat het niet meer kan werken, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde wetgeving betreffende gezondheid en bescherming van het milieu, door de onderdelen die een gevaar zouden kunnen vormen voor kinderen onschadelijk te maken (het voedings snoer achteraan het toestel losknippen).

Beschrijving van het toestel



1 Bedieningspaneel

2 Handvat

3 Deur

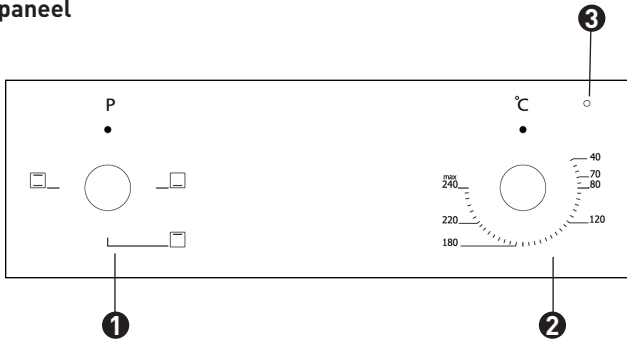
4 Lamp

5 Plateau (niet meegeleverd)

6 Rooster

7 Lekbak

Bedieningspaneel



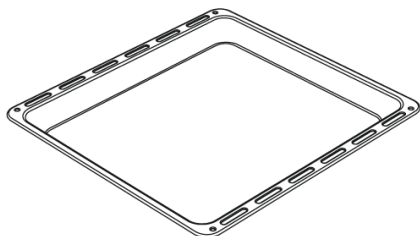
1 Selectieknop voor de bereidingswijzen

2 Thermostaatknop (selectie van temperaturen)

3 Controlelampje machine aan

Verwijderbare accessoires

Vetvanger

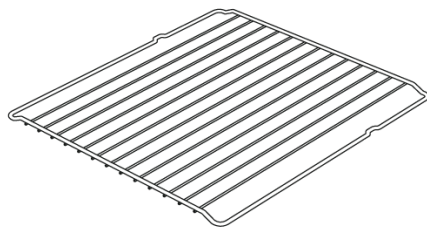


Schuif de lekbak in de eerste rekstand te beginnen van onderaan om de jus en de vetten van de grillades op te vangen.

**OPGELET**

De lekbak mag in geen geval op de bodem van de oven worden geplaatst, noch op het laagste niveau, wanneer de weerstand onderaan op maximaal vermogen werkt: hierdoor ontstaat het gevaar dat het email van de oven barst!

Rooster



Deze kan op de 4 niveaus worden geplaatst. Deze dient om er borden of andere recipiënten voor het kookproces op te plaatsen. Deze kan ook gebruikt worden om grillades te bereiden (rechtstreeks op het rooster gelegd).

Technische specificaties

Maatregelen uitgevoerd overeenkomstig de EU-verordeningen nrs. 65/2014 en 66/2014 van de Europese Commissie, alsook de normen EN 60350-1 en EN 60350-2:2013

Aanduiding	Waarde	Eenheid
Merk	Samana	
Referentie van het model	FEE L2n	
Artikelcode	8003143	
Land van bestemming	Frankrijk	
Type oven	Inbouw	
Nettogewicht van het toestel	29,7	Kg
Energie-efficiëntie-index per bakruimte	106	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Aantal bakruimten	1	
Energieverbruik van de oven in gewone modus per bakruimte	0,86	kWh/cyclus
Warmtebron per bakruimte	Elektriciteit	
Nuttig volume per bakruimte	62	Liter
Type kookproces per bakruimte	Natuurlijke convectie	
Aantal niveaus per bakruimte	4	
Bereik van de thermostaat per bakruimte	40 tot 240	°C
Type reiniging per bakruimte	Handmatig	
Voedingsspanning	220 - 240	V
Frequentie	50/60	Hz
Vermogen van het toestel	2.200	W
Type en vermogen van de lamp	E14 / 15 W	
Controlelampje toestel aan en voor de afstelling van de thermostaat	Ja	
Type voedingskabel	H05VV-F / 3 x 1,5 mm ²	
Lengte van de voedingskabel	1,5	M
Beveiliging door middel van een zekering	10	A
Buitenafmetingen van het toestel (L x H x B)	65,5 x 62 x 65	Cm
Installatieafmetingen (L x H x B) onder het Werkblad	55,5 x 54,5 x 59,5	cm
Installatieafmetingen (L x H x B) in een Kolommeubel	59 x 56 x 55	cm

Installatie



OPGELET

Koppel de oven altijd af van de elektrische voeding alvorens elke interventie inzake afstelling, onderhoud, enz. uit te voeren.

Keuze van de plaatsing

Om de goede werking van het toestel te waarborgen, moet het meubel waarin de oven wordt ingebouwd, aangepaste karakteristieken vertonen:

- De panelen die de oven omringen, moeten vervaardigd zijn uit materiaal dat hittebestendig is.
- Indien de omringende meubels vervaardigd zijn uit fineerhout, moet de gebruikte lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C.
- De keukenmeubels moeten stabiel en vastgemaakt zijn.
- Indien er zich een lade onder de oven bevindt, moet er een rek worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.
- De behuizing moet vastgemaakt zijn en de bodem moet vlak zijn om te vermijden dat het toestel klikt.
- De bodem van de behuizing moet voldoende sterk zijn om een gewicht van 60 kg te kunnen dragen.



OPGELET

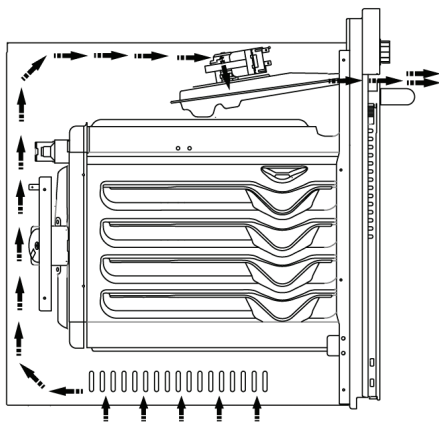
- Plaats deze oven niet in de buurt van koeltoestellen. De warmte de oven afgeeft zal het energieverbruik van koeltoestellen doen toenemen.
- Het toestel mag niet worden geïnstalleerd in plaatsen die blootgesteld zijn aan sterke luchtstromen.



OPGELET

- Het handvat van de deur mag niet gebruikt worden om het toestel op te tillen of te verplaatsen.
- Gebruik de sleuven en de metalen handvaten die zich aan beide zijden bevinden om het toestel te verplaatsen. Indien uw toestel voorzien is van handvaten aan de zijden, gelieve deze dan terug in de zijwanden te duwen na het toestel te hebben verplaatst.

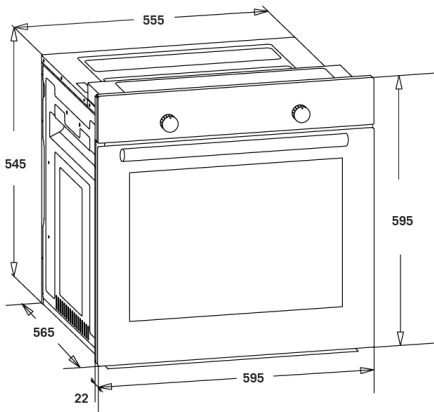
Luchtcirculatie



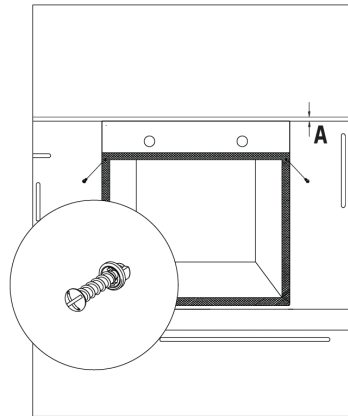
De ingebouwde ventilator koelt zowel het meubel als de voorzijde van het toestel af. Hij kan gedurende ongeveer 20 tot 30 minuten blijven werken, zelfs wanneer de oven is uitgeschakeld.

- De achterzijde van de nis waarin de oven is ingebouwd moet open zijn, zodat een voldoende ventilatie kan worden gewaarborgd.
- Indien de oven is geïnstalleerd in een kolommeubel waarin geen enkele opening is voorzien in het bovenste deel van het meubel, zaag dan een stuk van 560 mm breed en 40 tot 50 mm hoog uit het onderste deel van het meubel.

Afmetingen van het toestel

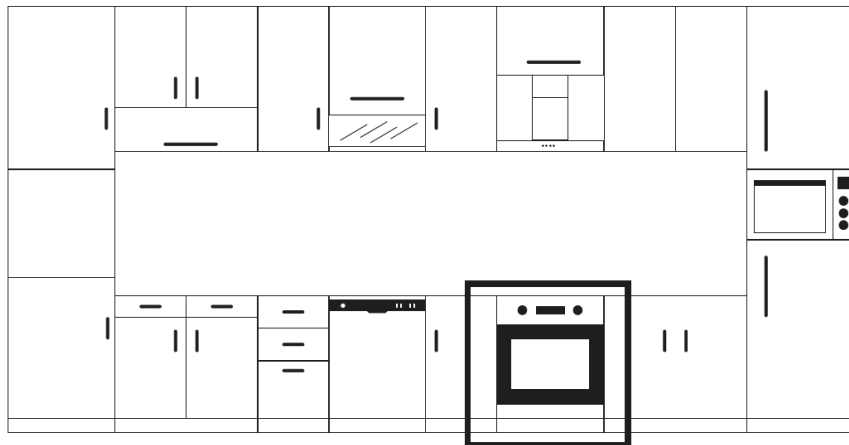


- Voor het transport van het toestel zijn minimaal twee personen nodig.
- Gebruik de sleuven en de metalen handvaten die zich aan beide zijden bevinden om het toestel te verplaatsen.
- De voedingskabel mag niet onder de oven worden geplaatst, noch geklemd worden tussen de oven en meubels, noch worden geplooid.
- Bevestig de oven aan het meubel met behulp van de meegeleverde schroeven en ankers. De vijzen moeten bevestigd worden op de manier zoals die weergegeven staat op onderstaand schema. Steek de schroeven door de kunststof ankers die bevestigd zijn op het chassis van het toestel. Draai de schroeven niet te strak aan om te vermijden dat de schroefkop beschadigd raakt.

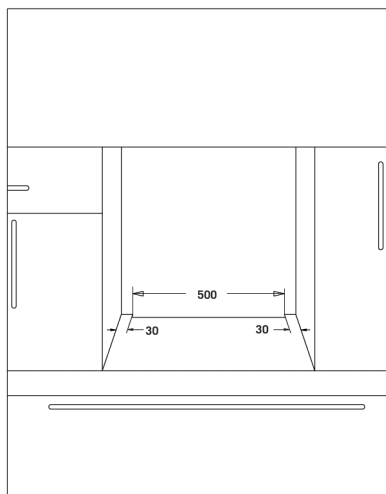
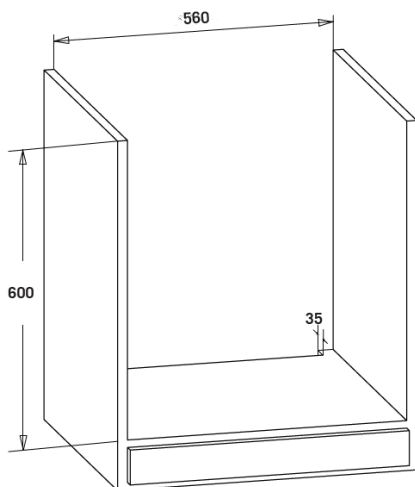


- Houd de deur van de oven open en zorg ervoor dat u er niet op leunt. Oefen geen overmatige druk uit op de deur wanneer deze open staat.
 - Controleer of de oven niet verplaatst is na de montage. Indien de oven niet gemonteerd is overeenkomstig de instructies, bestaat het risico dat deze tijdens het gebruik klikt.
- Installatie onder een werkblad**

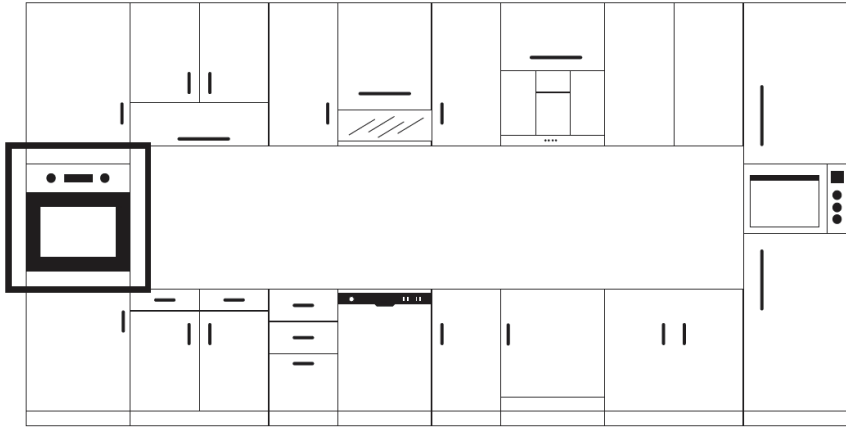
Plaatsing en beveiliging van de oven



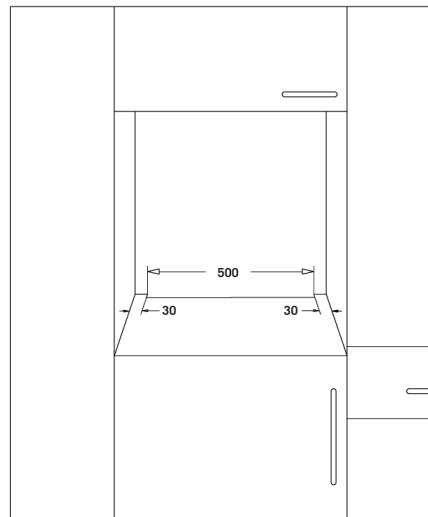
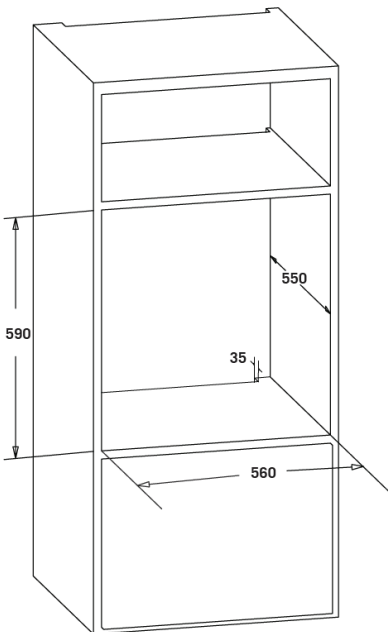
- De afmetingen van het meubel moeten overeenstemmen met de afmetingen die vermeld staan in de onderstaande schema's.
- Er moet een ruimte voorzien zijn achteraan de behuizing om de ventilatie te verzekeren die noodzakelijk is voor de goede werking van het toestel.
- Op het einde van de installatie moet er een ruimte worden gelaten op het niveau van de bovenste en onderste delen van het werkblad. Deze ruimte is bedoeld voor de ventilatie en mag niet afgedekt worden.



Installatie in een hoog meubel



- De afmetingen van het meubel moeten overeenstemmen met de afmetingen die vermeld staan op de onderstaande schema's.
- De ruimtes die overeenstemmen met de afmetingen die vermeld staan in de onderstaande schema's moeten achteraan het meubel worden voorzien om de ventilatie te verzekeren die noodzakelijk is voor de goede werking van het toestel.



Elektrische aansluitingen



OPGELET

- Koppel de oven altijd af van de elektrische voeding alvorens elke interventie inzake afstelling, onderhoud, enz. uit te voeren.
- Dit toestel moet geaard worden. De voedingsspanning en het aangewend vermogen staan vermeld op het typeplaatje van het toestel.
- De aansluitingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde personen en overeenkomstig de van kracht zijnde normen.
- Wanneer de installatie wordt uitgevoerd door niet-professionele personen, loopt u het risico te worden blootgesteld aan elektrocutie, kortsluiting of brand.

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u er voor te zorgen dat:

- de stekker geaard is en dat deze conform is aan de van kracht zijnde normen;
- de stekker het maximale vermogen van de oven aankan;
- de stekker gemakkelijk toegankelijk blijft eenmaal de oven is geïnstalleerd.

Na het toestel te hebben geïnstalleerd, controleer of:

- de voedingskabel en de stekker gemakkelijk toegankelijk zijn;
- de voedingskabel niet geplooid of geklemd is;
- de voedingskabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag enkel worden vervangen door een erkend technicus.

Indien deze regels niet worden nageleefd, wijzen we elke verantwoordelijkheid af betreffende de schade die veroorzaakt wordt aan mensen of voorwerpen.

Aansluiting op de elektrische voeding

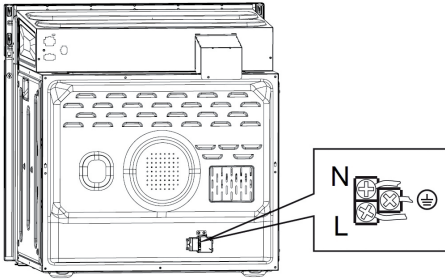


OPGELET

- Een beschadigde voedingskabel houdt een risico op elektrocutie, kortsluiting of brand in. De voedingskabel mag niet gespannen, geplooid of geklemd zijn en niet in contact staan met de warme onderdelen van het toestel.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door uw verkoper, zijn dienst-verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, en dit om elk risico uit te sluiten.
- Gebruik geen verlengkabel of stekkerdoos!

- Gebruik uitsluitend een flexibele voedingskabel van het type H05VV-F 3G 1,50 mm², die aangepast is aan het vermogen en aan de werkingstemperatuur.
- De installateur moet een aardingsgeleider voorzien van meer dan 2 cm lang, alsook twee andere geleiders (fase en neutraal) en hij moet ook de consignes betreffende de aansluitingen op het niveau van de elektrische uitgang naleven.
- De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn dat op geen enkel punt de omgevingstemperatuur van meer dan 50°C wordt overschreden.

Voor een eenfasige aansluiting, dient u de volgende aansluitingen uit te voeren:



(Visueel niet contractueel)

- Bruine kabel = L (fase)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groen/gele kabel = E (aarding)

Eerste ingebruikname

1. Na de voedingskabel te hebben aangesloten, activeer de zekering in uw zekeringenkast.
2. Schakel het toestel aan om te controleren of het goed werkt.

Vervangen van de voedingskabel

- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag enkel worden vervangen door een erkend technicus.
- Indien de kabel van dit toestel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een specifieke kabel of een specifieke set die verkrijgbaar is bij uw verkoper of zijn dienstna-verkoop.
- Gebruik een kabel die dezelfde kenmerken vertoont als de oorspronkelijke kabel (zie de rubriek "Technische specificaties") en die aangepast is aan het vereiste vermogen en aan de vereiste temperatuur. De kabel moet ook in overeenstemming zijn met de consignes betreffende elektrische aansluitingen.

Vóór het eerste gebruik

Eerste reiniging van de oven


- Verwijder alle verpakkingen en accessoires die zich aan de buiten- en binnekant van de oven bevinden alvorens de eerste reiniging uit te voeren.
- Was alle accessoires met warm zeepwater, spoel af met helder water en droog ze vervolgens af met behulp van een zachte doek.
- Wrijf de oppervlakken van het toestel af met behulp van een vochtige doek of een spons en droog ze vervolgens af met behulp van een zachte doek.

slechte geurtjes kunnen veroorzaken tijdens het kookproces. Verlucht vervolgens de kamer.

(Om de kookwijzen en de thermostaat te selecteren, verwijzen we naar de rubriek "Beschrijving van de kookwijzen")

- Schakel uw oven uit. Uw toestel is nu klaar om te worden gebruikt.

Eerste gebruik

- Laat het toestel gedurende 30 minuten leeg opwarmen in de modus "Traditioneel koken"  en op maximale temperatuur om zo vetrestanten te verwijderen die



OPMERKING

Er kunnen geurtjes en rook vrijkomen bij het eerste gebruik. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Om dit te vermijden, laat uw toestel gedurende een tiental minuten opwarmen zonder voedsel (verlucht de kamer gedurende deze periode) en laat het toestel vervolgens volledig afkoelen.



OPGELET

U loopt het risico u te verbranden aan de warme oppervlakken. Raak de warme oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen weg van de oven en gebruik ovenwanten.

Tips om energie te besparen

De volgende tips laten u toe uw toestel op milieuvriendelijke wijze gebruiken en zo energie te besparen:

- Gebruik ondoorzichtige deksels die bij voorkeur bedekt zijn met email, aangezien daardoor de warmteoverdracht beter verloopt.
- Wanneer u kookt, verwarm de oven voor wanneer dit aanbevolen wordt in het recept.
- Vermijd tijdens het kookproces dat de deur van de oven te vaak wordt geopend.
- U kan twee verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden of de gerechten een na een bereiden. De oven zal reeds op temperatuur zijn.
- Ontdooi de voedingsmiddelen alvorens ze te bereiden.
- Zet de oven enkele minuten voor het einde van het kookproces uit en houd daarbij de deur van de oven gesloten.

Gebruik

Tips voor patisserie, gebrad en grillades

Tips voor patisserie:

- Gebruik aangepaste metalen platen met een antiaanbaklaag, aluminium keukengerei of bakvormen in silicone die hittebestendig zijn.
- We raden aan om de patiseriebakvorm in het midden van de plaat te plaatsen.
- Houd de deur van de oven dicht.

Tips voor gebrad:

- Een marinade van citroensap en zwarte peper zal de kookprestaties verbeteren bij het bereiden van een volledige kip, een eend of een groot stuk vlees.
- Stukken vlees met het been er nog aan hebben 15 tot 30 minuten extra bereidingstijd nodig dan een gebrad van dezelfde grootte maar zonder been.
- U moet rekenen op 4 tot 5 minuten kooktijd

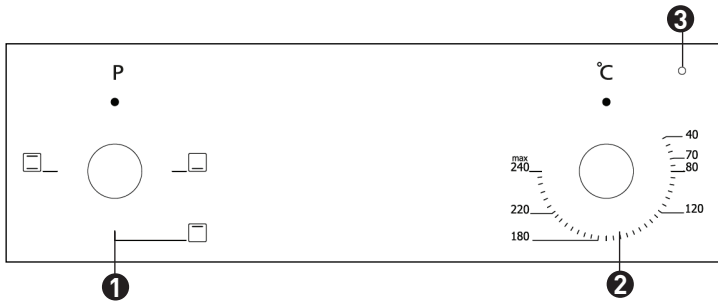
per centimeter dikte van het vlees.

- Laat het vlees op het einde van de kooktijd gedurende ongeveer 10 minuten rusten in de oven. De jus zal opnieuw in het volledige stuk vlees trekken en zal er niet uitlopen wanneer het in sneetjes wordt gesneden.

Tips voor grillades:

- Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrilld, kleuren ze bruin, worden ze knapperig en drogen ze niet uit. Fijne lapjes, vleesbrochettes en worstjes, maar ook groenten die veel vocht bevatten (bijvoorbeeld tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt voor deze bereidingswijze.
- Verdeel de te grillen voedingsmiddelen op het rooster.
- Plaats de lekbak op de eerste trede van onderaan te beginnen om het vet op te vangen.
- Voeg een beetje water toe in de lekbak om het reinigen te vergemakkelijken.

Selectie van een temperatuur en een kookwijze



1. Stel de knop van de thermostaat **2** in op de gewenste temperatuur (tussen 40 en 240 °C).
 - Om de temperatuur te verhogen, draai zachtjes aan de knop in de richting van de wijzers van een klok.
 - Om de temperatuur te verlagen, draai zachtjes aan de knop in de omgekeerde richting van de wijzers van een klok.
2. Stel de knop **1** in op de gewenste bereidingsmodus. Het controlelampje toestel aan **3**, gaat branden en het kookproces begint.
3. Wanneer het kookproces is beëindigd, zet de knoppen **1** en **2** op de stand "•" (Uit) om de oven te stoppen. Het controlelampje toestel aan **3**, gaat uit. De ventilator zal nog blijven draaien na het stopzetten van het kookproces tot het toestel is afgekoeld.

Beschrijving van de bereidingswijzen

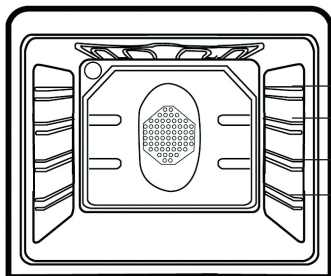
Symbol	Bereidingsmodus	Beschrijving
	Traditioneel koken (vlees, vis, gebak)	De verwarmingselementen onderaan en bovenaan werken. Gebruik voor deze bereidingsmodus enkel een rekstand. Deze bereidingsmodus is geschikt voor alle soorten voedingsmiddelen (vlees, vis, gebak). Het is noodzakelijk om de oven voor te verwarmen.
	Verwarmende bodem (vlaaien, pizza's)	Alleen het verwarmingselement onderaan werkt. Deze bereidingsmodus is vooral geschikt voor trage kookprocessen, om gerechten op te warmen of om voedingswaren te bereiden, zoals pizza's of vlaaien die van onderaf moeten worden bereid.
	Grill	Enkel de weerstand van de grill (die zich bovenaan de bakruimte bevindt) werkt. Deze modus laat toe kookprocessen aan de oppervlakte (gratins) af te werken.

Tabel met kooktijden in traditionele modus

De waarden die vermeld staan in onderstaande tabel zijn louter indicatief. Deze kunnen verschillen al naargelang het type voedingsmiddel of uw bereidingsvoorkeuren.

**OPMERKING**

Wanneer u tezelfdertijd de plaat en de grill gebruikt, plaats dan de plaat van de oven op het onderste deel.



4 (de hoogste rekstand)

3

2

1 (de laagste rekstand)

Voedingsmiddelen	Bereidings- de modus	Trede-niveau	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min)
Gebak*		2-3	170-180	35-45
Koekjes*		2	170-180	25-30
Vlaaien*		2	180-200	35-45
Gistdeeg*		2	180-190	20-25
Lasagnes		2-3	180-200	20-30
Pizza's		3	180-200	20-30
(Volledige) rosbief**		4	25 min op 220, vervolgens op 180-190	15-20
Lamsbout ** (ragoût)		4	25 min op 220, vervolgens op 180-190	70-90
Gebraden kip**		3	15 min op 250, vervolgens op 190	25-35
Vis**		3	200-220	25-35

* Voor een kookproces waarbij het noodzakelijk is de oven voor te verwarmen, verwarm de oven voor bij het begin van het kookproces tot het lichtje van de thermostaat uit gaat.

** De voedingsmiddelen moeten in het midden van het kookproces worden omgedraaid.

Tabel met kooktijden voor de grillmodus

De waarden die vermeld staan in onderstaande tabel zijn louter indicatief. Deze kunnen verschillen al naargelang het type voedingsmiddel of uw bereidingsvoorkeuren.

Voedingsmiddelen	Niveau van het rooster	Grilltijd
Vis	4	20 - 25 min*
Kippenvleugels of -billen	4	25 - 35 min
Lamskoteletten	4	20 - 25 min
Rosbief	4	25 - 30 min*
Kalfskoteletten	4	25 - 30 min*

(*) Afhankelijk van de dikte

Reiniging en onderhoud

We raden aan met de binnenkant van de oven regelmatig te reinigen om overmatig aankoeken te vermijden waardoor rook of geurtjes kunnen worden veroorzaakt de volgende keer wanneer het toestel wordt gebruikt.



OPGELET

Gebruik geen stoomreinigers. Laat warme oppervlakken afkoelen alvorens de oven te reinigen. Vergewis u ervan dat de oven uit staat (de selectieknoppen voor de bereidingswijzen en de thermostaat moeten op de stand "Uit" staan).



OPGELET

Gebruik geen bijtende detergents of scherpe voorwerpen om de oven te reinigen. Hierdoor loopt u het risico dat u de oven beschadigt.

Reiniging van het bedieningspaneel

- Verwijder nooit de bedieningsknoppen om het bedieningspaneel te reinigen.
- Reinig het bedieningspaneel en de knoppen met behulp van een zachte doek.

Schoonmaken van de oven

De binnenkant van de oven kan gemakkelijker gereinigd worden wanneer de oven nog een beetje warm is. Er is geen

ovenschoonmaakproduct of ander specifiek reinigingsmiddel nodig om de oven te reinigen. We raden aan om de oven te reinigen met een vochtige doek.

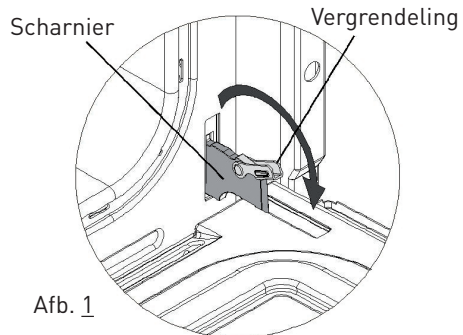
Reiniging van de gladde geëmailleerde wanden (gewelf, bodem, achterwand en zijwanden):

- Reinig de oven met behulp van een in warm water gedrenkte spons of zachte doek en droog vervolgens de oven af met behulp van een zachte en droge doek.
- Gebruik geen bijtende producten of schuursponsjes of scherpe voorwerpen bij het schoonmaken, en dit om elk gevaar op beschadigingen te vermijden.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.
- Reinig de binnenkant van de oven niet met droge reinigingsmiddelen

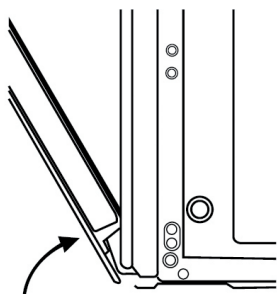
of reinigingsmiddelen in poedervorm.

Demontage en reiniging van de deur van de oven

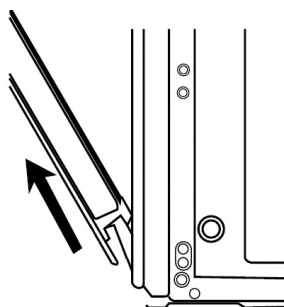
- Gebruik geen ruwe of bijtende voorwerpen, staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen, om te vermijden dat het oppervlak krassen oploopt en het glaspaneel barst.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het glaspaneel met een aangepast product en droog het glaspaneel vervolgens volledig af.



Afb. 1



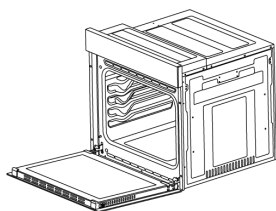
Afb. 2



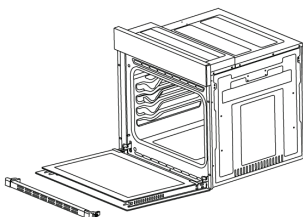
Afb. 3

1. Open de deur van de oven volledig, til de klemhendel met behulp van een schroevendraaier of een tang op ter hoogte van de scharnieren aan elke zijde van de deur. (Afb. 1).
2. Sluit de deur zachtjes tot op halve hoogte (Afb. 2).
3. Verwijder de deur door deze naar boven te trekken om de scharnieren vrij te maken (Afb. 3).
4. Om de deur van de oven opnieuw te monteren, dienen de vorige stappen te worden uitgevoerd in de omgekeerde volgorde (stappen 3, 2 en 1). Vergeet niet de klemhendels van de scharnieren te sluiten bij het opnieuw plaatsen van de deur.

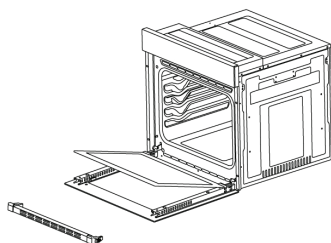
Demontage en reiniging van het glaspaneel van de oven



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

U kunt het binnenste glaspaneel van de oven ook demonteren voor een grondige reiniging (indien nodig). Ga als volgt te werk:

1. Open de deur helemaal (Afb. 1).
2. Trek het profiel naar u toe door op de zijanten te duwen om het te ontgrendelen (Afb. 2).
3. Til het glaspaneel voorzichtig op en trek het naar u toe (Afb. 3).
4. Reinig het glaspaneel met een aangepast product en droog het vervolgens volledig af.
5. Plaats na het reinigen het glaspaneel en het profiel opnieuw tot u de vergrendelklik hoort en sluit de deur van de oven.

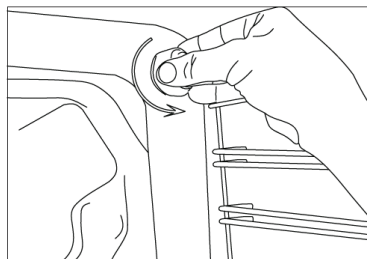
Vervanging van de lamp



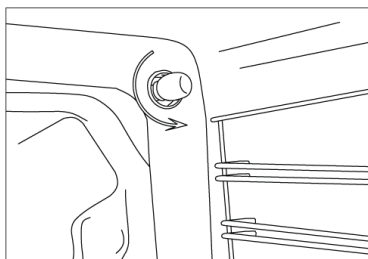
OPGELET

Alvorens deze handeling uit te voeren, vergewis u ervan dat de oven en de lamp volledig afgekoeld zijn en trek de stekker van de oven uit het stopcontact om elke elektrische schok te vermijden.

De lamp van de oven bevindt zich achteraan in de oven, bovenaan rechts. Het gaat om een speciale elektrische lamp die hittebestendig is (T 300 °C). Zie rubriek "Technische specificaties").



Afb. 1



Afb. 2

1. Zet de stroom uit.
2. Schroef het beschermingskapje van de lamp los door eraan te draaien in tegenovergestelde richting van de wijzers van een klok.
3. Schroef de lamp van de oven los door eraan te draaien in tegenovergestelde richting van de wijzers van een klok en vervang de lamp door een nieuwe lamp met identieke kenmerken:
 - 220 - 240 V~ 50/60 Hz CA
 - 15 W
 - Type E14
4. Plaats het kapje opnieuw door eraan te draaien in de richting van de wijzers van een klok.
5. Zet de stroom opnieuw aan.

Probleemoplossingsgids



OPGELET

- Wanneer de installatie wordt uitgevoerd door niet-professionele personen, loopt u het risico te worden blootgesteld aan elektrocutie, kortsluiting of brand.
- Herstellingen aan het toestel moeten uitgevoerd worden door een gekwalificeerd technicus van de dienst-na-verkoop van uw winkel-verkoper.

Normale werksomstandigheden

- Er kunnen geurtjes en rook vrijkomen gedurende enkele uren waarop het toestel voor het eerst wordt gebruikt.
- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens de werking van het toestel.
- Wanneer de metalen onderdelen warm zijn, kunnen ze uitzetten en lawaai maken.

Elektrisch materiaal

Alvorens uw dienst-na-verkoop te contacteren, nodigen we u uit de volgende punten te controleren:

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het toestel werkt niet.	De zekering is defect of uitgeschakeld.	Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of activeer in voorkomend geval de zekering.
De verlichting van de oven brandt niet.	De lamp van de oven is defect.	Vervang de lamp van de oven.
	Geen stroom	Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of activeer in voorkomend geval de zekering.
De oven warmt niet op.	De selectieknoppen voor de bereidingswijzen en de thermostaat staan op de stand "0" ("Uit").	Draai aan de selectieknoppen van de bereidingswijzen en van de thermostaat
	Geen stroom	Controleer de voeding van de sector en de zekeringenkast

Indien het probleem aanhoudt, schakel het toestel los van de sector en contacteer de dienst-na-verkoop van uw winkel-verkoper.

Afdanken van uw oud toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van elektrische en elektronische toestellen volgens welbepaalde regels verlopen en dat vraagt de betrokkenheid van iedereen, zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het typeplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

A	Antes de utilizar el aparato	59	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	65	Descripción del aparato
		65	Panel de mando
		66	Accesorios extraíbles
		67	Especificaciones técnicas
C	Utilización del aparato	68	Instalación
		72	Conexiones eléctricas
		73	Antes de su primera utilización
		74	Utilización
D	Información práctica	78	Limpieza y mantenimiento
		82	Solución de problemas
		84	Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

• Su utilización está destinada a un uso doméstico habitual (preparación de comidas) en interiores y en ningún caso puede usarse para otro tipo de uso doméstico, comercial o industrial. Debe utilizarse siguiendo las instrucciones de este manual.

El aparato no está destinado para su uso en:

- Zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales.
- En fincas y por clientes que se alojen en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- En alojamientos rurales o similares.
- En el sector de la restauración y otros usos similares, incluida la venta al por menor.

- No lo utilice como un aparato de calefacción.
- No transforme ni modifique las características del aparato.

Desembalaje

- Antes de utilizar el aparato, retire el film plástico de protección.
- Retire todas las partes del embalaje.
- Retire todas las etiquetas, films de protección y los adhesivos de las distintas caras del aparato y, eventualmente, en el área de cocción.
- Tras desembalarlo, compruebe con atención que el aparato no tiene ningún daño. No utilice el aparato si estuviese dañado y contacte inmediatamente a su vendedor.

¡Seguridad de los niños!

- Los niños con más de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos pueden usar este aparato, siempre y cuando se supervise correctamente su uso o se les proporcione las instrucciones relativas al uso del aparato en condiciones de seguridad y comprendan los riesgos a los que pueden enfrentarse. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario sin la debida supervisión.
- Vigile que los niños no jueguen con este aparato. Asegúrese de que no tocan los controles.
- Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- Dado que los materiales de embalaje (nailon, grapas, poliestireno, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, júntelos y deséchelos inmediatamente.



ATENCIÓN

Este electrodoméstico y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. Se recomienda mantener alejados a los niños.

Instalación del aparato

- No exponga nunca el aparato a las condiciones atmosféricas como sol, lluvia, nieve, etc.
- Preste una especial atención a la parte trasera y superior del aparato, ya que algunas partes pueden ser cortantes o rugosas y pueden provocar heridas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato

cumple con las instrucciones del fabricante.

- En lo que respecta a la información detallada sobre el tamaño del espacio para el aparato, consulte la sección «Instalación».

Conexiones eléctricas

- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características del aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica. Los datos técnicos y las condiciones de conexión eléctrica se indican en la placa de características del aparato o cerca de ella.

- Solo se puede garantizar la seguridad si el aparato está conectado a un enchufe con una puesta a tierra conforme con las normas vigentes.

- Si el cable de alimentación está estropeado, debe reemplazarlo el fabricante, su servicio postventa o personal con una cualificación similar

para evitar cualquier peligro.

- No utilice alargadores, una toma múltiple de corriente ni adaptadores, ya que podría provocar el sobrecalentamiento de las conexiones eléctricas.

- El aparato debe estar conectado a la corriente eléctrica a través de un interruptor omnipolar (por ejemplo, disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales y contactores) con una separación mínima entre los contactos de 3 mm.

- Si el aparato no está dotado de un enchufe accesible, debe agregarse un interruptor a la instalación fija de acuerdo con la normativa en vigor.

Precauciones generales de uso del aparato

- Si detecta un mal funcionamiento, apague el aparato, corte la corriente eléctrica y/o cierre la llave de paso del gas o de la bombona.

- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción.
- No olvide que este aparato, sus partes accesibles y los utensilios de cocina utilizados se calientan mucho y pueden ser peligrosos tanto durante el funcionamiento del aparato como durante el tiempo necesario para que se enfríen después de apagar el aparato.



ATENCIÓN

R i e s g o d e
quemaduras

- Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.
- No toque las resistencias.
- No deje sustancias inflamables cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección. Podrían calentarse y prenderse.
- No seque nunca paños, esponjas u otros accesorios

similares en el aparato o en el tirador.

- Si utiliza otros aparatos eléctricos cerca del aparato, procure que el cable de alimentación de estos aparatos no esté en contacto con ninguna parte caliente del aparato o que no se quede pillada con la puerta caliente del horno.

Precauciones de uso del horno

- Durante su funcionamiento, el aparato se calienta. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- Al abrir la puerta del aparato, aléjese y tenga cuidado con el vapor caliente que sale del horno.
- Utilice siempre guantes de cocina adecuados para sacar o colocar la bandeja de cocción en el horno.
- No coloque nunca papel de aluminio en el horno. No coloque bandejas para

repostería ni graseras en el fondo del horno.

Esto podría rayar el recubrimiento o, incluso, provocar un sobrecalentamiento durante su funcionamiento y romper el recubrimiento.

- Cuando cocine al baño maría, puede escurrirse un poco de agua por las juntas de la puerta. Esto es normal y se debe a la diferencia de temperatura entre la habitación y el interior del horno.
- Para equipar el interior del horno, consulte la sección «Accesorios extraíbles».
- Cuando el horno esté en funcionamiento, la puerta debe permanecer cerrada.



ATENCIÓN

Asegúrese de haber desenchufado el aparato de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Limpieza

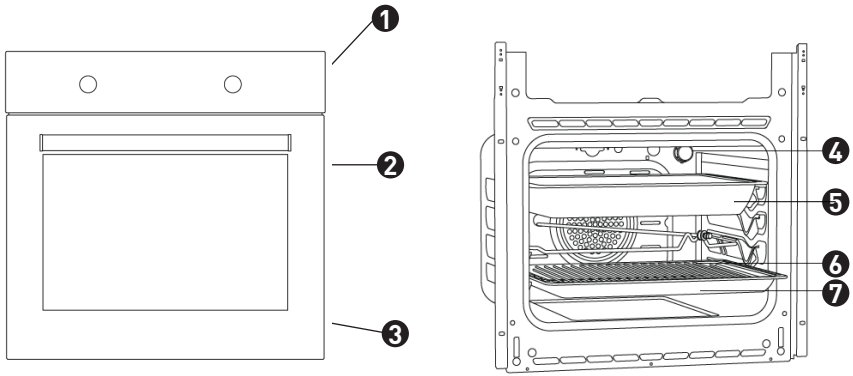
- Asegúrese de que los botones de control están en posición «0» (Apagado) cuando no se está utilizando el aparato y antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- No utilice nunca limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de mantenimiento muy abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.
- Consulte la sección correspondiente al final de

este manual para obtener más información sobre la limpieza y el mantenimiento.

Desechar el aparato

- Si decide dejar de usar el aparato, le recomendamos que, antes de desecharlo, lo deje inoperativo tal y como establece la legislación vigente en materia de salud y protección del medio ambiente, haciendo inofensivas las partes que puedan suponer un peligro para los niños (corte el cable de alimentación a ras del aparato).

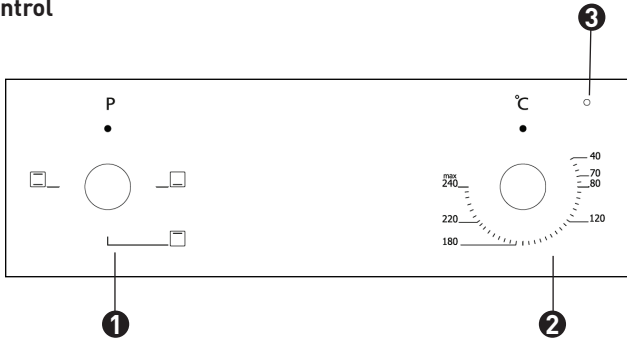
Descripción del aparato



- 1 Panel de control
- 2 Tirador
- 3 Puerta
- 4 Lámpara

- 5 Bandeja (no incluida)
- 6 Rejilla
- 7 Grasera

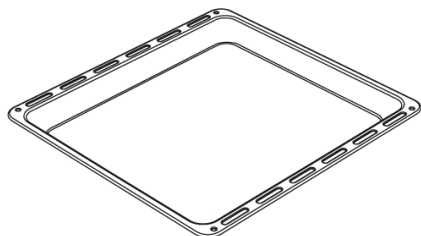
Panel de control



- 1 Botón de selección de modo de cocción
- 2 Botón del termostato (selección de temperatura)
- 3 Indicador luminoso de encendido

Accesorios extraíbles

Grasera



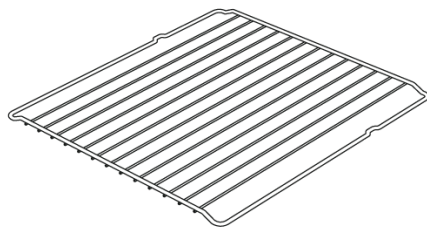
Introdúzcala en la primera ranura empezando por abajo para recoger el jugo y las grasas de los asados.



ATENCIÓN

En ningún caso se debe poner la grasera en el fondo del horno ni en el nivel más bajo cuando la resistencia del horno funciona a la potencia máxima: el revestimiento del horno podría romperse.

Rejilla



Se puede colocar en los 4 niveles. Sirve para poner las bandejas u otros recipientes para la cocción. También se puede utilizar para hacer parrilladas (colocando los alimentos directamente en la rejilla).

Especificaciones técnicas

Mediciones efectuadas según los reglamentos UE n°65/2014 et 66/2014 de la Comisión Europea, así como las normas EN 60350-1 y EN 60350-2:2013

Denominación	Valor	Unidad
Marca	Samana	
Referencia del modelo	FEE L2n	
Código de artículo	8003143	
País de destino	Francia	
Tipo de horno	Encastrable	
Peso neto del aparato	29,7	kg
Índice de eficacia energética por cavidad	106	
Clase de eficiencia energética	A	
Número de cavidades	1	
Consumo de energía del horno en modo normal por cavidad	0,86	kWh/ciclo
Fuente de calor por cavidad	Electricidad	
Volumen útil por cavidad	62	litros
Tipo de cocción por cavidad	Convección natural	
Número de niveles por cavidad	4	
Rango del termostato por cavidad	40-240	°C
Tipo de limpieza por cavidad	Manual	
Tensión de alimentación	220 - 240	V
Frecuencia	50/60	Hz
Potencia del aparato	2.200	W
Tipo y potencia de la bombilla	E14 / 15 W	
Indicador luminoso de encendido y regulación del termostato	Sí	
Tipo de cable de alimentación	H05VV-F / 3 x 1,5 mm ²	
Longitud del cable de alimentación	1,5	m
Protección por fusible	10	A
Dimensiones exteriores del aparato (L x A x P)	65,5 x 62 x 65	cm
Dimensiones de instalación (L x A x P) bajo una encimera trabajo	55,5 x 54,5 x 59,5	cm
Dimensiones de instalación (L x A x P) en un mueble de torre	59 x 56 x 55	cm

Instalación



ATENCIÓN

Desenchufe siempre el horno de la corriente eléctrica antes de efectuar cualquier intervención de ajuste, mantenimiento, etc.

Elección del lugar de instalación

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, el mueble en el que se va a empotrar el horno debe tener unas características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben estar hechos de un material que resista al calor.
- Si los muebles adyacentes son de madera chapada, la cola utilizada debe resistir una temperatura de 100 °C.
- Los muebles de cocina deben ser estables y estar fijados.
- Si hay un cajón bajo el horno, debe haber instalada una balda entre el horno y el cajón.
- El mueble debe estar fijado y su base debe ser plana para evitar que el aparato se mueva.
- La base del mueble debe ser lo suficientemente resistente para soportar una carga de 60 kg.



ATENCIÓN

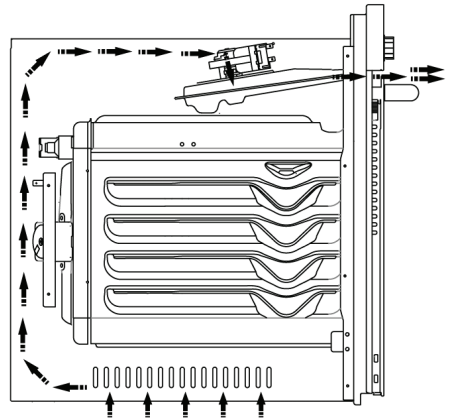
- No coloque este horno cerca de aparatos de refrigeración. El calor que emite el horno aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.
- El aparato no debe instalarse en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.



ATENCIÓN

- No se debe usar el tirador de la puerta para levantar o desplazar el aparato.
- Utilice las ranuras o los tiradores metálicos situados a los dos lados del aparato para desplazarlo. Si su aparato está dotado de tiradores a los lados, vuélvalos a meter en las paredes laterales después de desplazar el aparato.

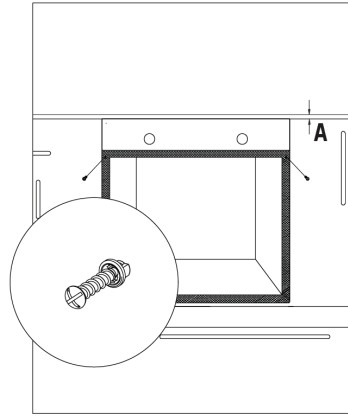
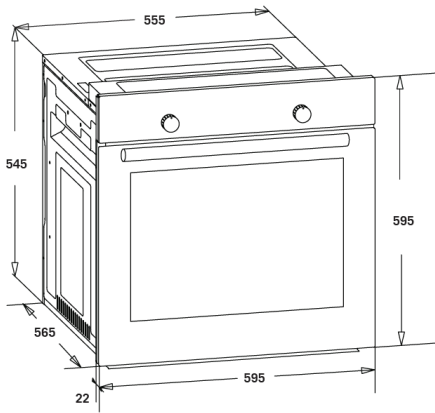
Circulación del aire



El ventilador integrado enfría a la vez el mueble y la parte frontal del aparato. Puede seguir funcionando durante 20 o 30 minutos más aunque el horno esté apagado.

- La parte trasera del hueco en el que está empotrado el horno debe estar abierta para que haya una ventilación suficiente.
- Si el horno está instalado en una columna y no hay ninguna abertura en la parte superior del mueble, haga un corte de 560 mm de ancho y de 40 a 50 mm de alto en la parte inferior del mueble.

Dimensiones del aparato

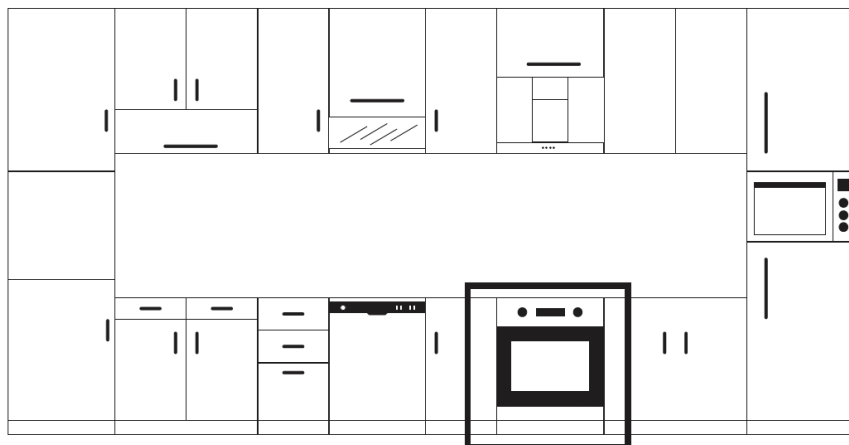


- Mantenga la puerta del horno abierta y procure no apoyarse en ella. No someta a la puerta a una presión excesiva cuando esté abierta.
- Compruebe que el horno no ha quedado desplazado tras el montaje. Si el horno no se instala de acuerdo con las instrucciones, podría moverse mientras lo usa.

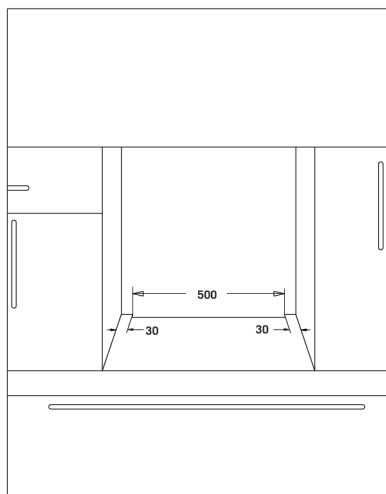
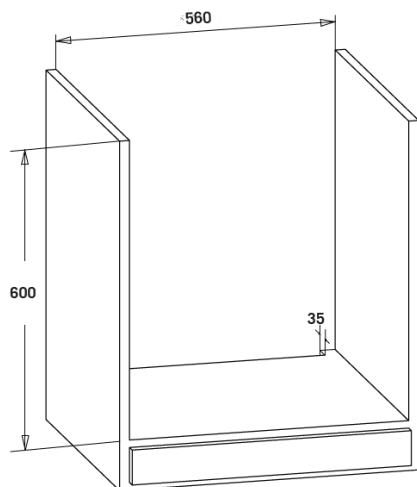
Instalación y protección del horno

- El transporte del aparato requiere un mínimo de dos personas.
- Utilice las ranuras o los tiradores metálicos situados a los dos lados del aparato para desplazarlo.
- El cable de alimentación no debe estar colocado bajo el horno, ni comprimido entre el horno y los muebles ni doblado.
- Fije el horno al mueble con ayuda de los tornillos y los tacos incluidos. Los tornillos deben estar fijados de la forma indicada en el siguiente esquema, haciendo que pasen a través de los tacos de plástico fijados en el chasis del aparato. No apriete demasiado los tornillos, podría dañar el casquillo.

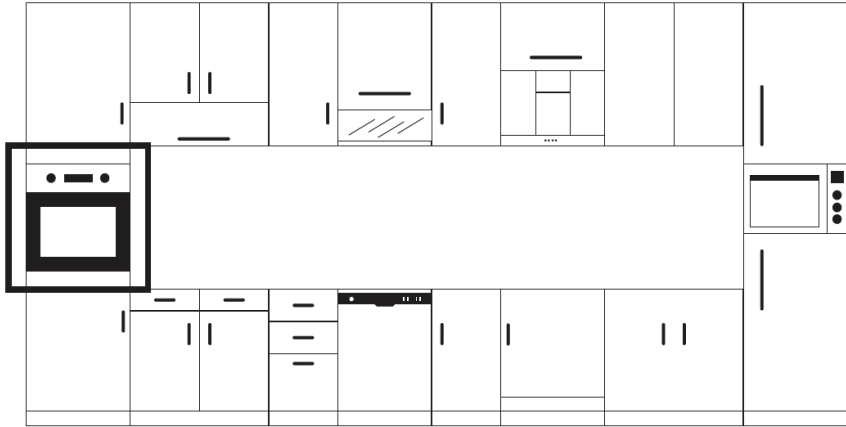
Instalación bajo una encimera



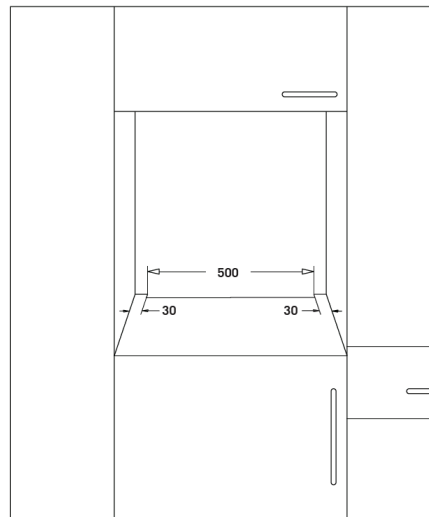
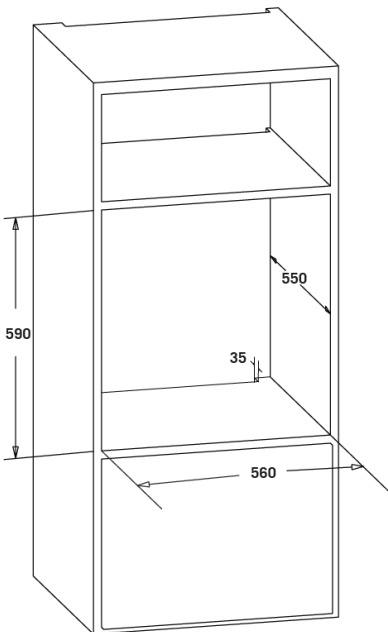
- El tamaño del mueble debe coincidir con las dimensiones indicadas en los siguientes esquemas.
- Debe quedar un espacio en la parte trasera del mueble para que haya una ventilación necesaria para el correcto funcionamiento del aparato.
- Al final de la instalación debe haber un espacio en las partes inferior y superior de la encimera. Este espacio está destinado a la ventilación y no debe cubrirse.



Instalación en un mueble alto



- El tamaño del mueble debe coincidir con el que se indica en los siguientes esquemas.
- Deben quedar espacios del tamaño indicado en los esquemas en la parte trasera del mueble, así como por encima y por debajo, para permitir la ventilación necesaria para el correcto funcionamiento del aparato.



Conexiones eléctricas



ATENCIÓN

- **Desenchufe siempre el horno de la corriente eléctrica antes de efectuar cualquier intervención de ajuste, mantenimiento, etc.**
- **Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. La tensión de alimentación y la potencia absorbida se indica en la placa de características del aparato.**
- **Las conexiones deben efectuarlas únicamente personas cualificadas y cumpliendo con la normativa en vigor.**
- **Una instalación efectuada por personal no cualificado le expone a un riesgo de electrocución, cortocircuito o incendio.**

Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que:

- El enchufe cuenta con toma de tierra y cumple con la normativa en vigor.
- El enchufe puede soportar la potencia máxima del horno.
- Se puede acceder con facilidad al enchufe una vez instalado en horno.

Después de instalar el aparato, compruebe que:

- Se puede acceder fácilmente al cable de alimentación y a la toma de corriente.
- El cable de alimentación no está aplastado o doblado.
- Se debe comprobar periódicamente el cable y únicamente un técnico autorizado puede sustituirlo.

Si no se cumplen estas normas, declinamos toda responsabilidad de los daños causados a personas u objetos.

Conexión a la corriente eléctrica

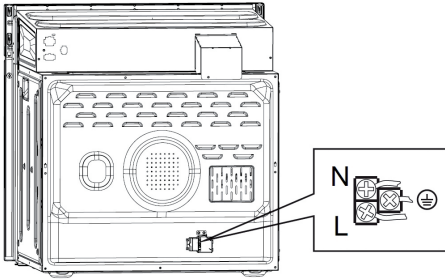


ATENCIÓN

- **Un cable de alimentación dañado supone un riesgo de electrocución, cortocircuito o incendio. El cable de alimentación no debe estar apretado, doblado o aplastado, ni debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el distribuidor, su servicio postventa o personal con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.**
- **No utilice alargadores ni tomas múltiples.**

- Utilice únicamente un cable flexible de tipo H05VV-F 3G 1,50 mm² adaptado a la potencia y a la temperatura de funcionamiento.
- El instalador debe contar con un conductor de tierra aproximadamente 2 cm más largo que los otros dos conectores (fase y neutro) y también debe cumplir con las instrucciones sobre las conexiones con la caja eléctrica.
- El cable de alimentación debe estar colocado de forma que ningún punto supere la temperatura ambiente de 50 °C.

Para una conexión monofase, efectúe las siguientes conexiones:



(Imágenes no contractuales)

- Cable marrón = L (fase)
- Cable azul = N (neutro)
- Cable verde/amarillo = E (tierra)

Primera puesta en marcha

1. Después de conectar el cable de alimentación, active el fusible en su cuadro eléctrico.
2. Encienda el aparato para comprobar que funciona correctamente.

Sustitución del cable de alimentación


- Se debe comprobar periódicamente el cable y únicamente un técnico autorizado puede sustituirlo.
- Si el cable de este aparato está dañado, debe sustituirlo por un cable o un conjunto específico disponible en su distribuidor o en su servicio postventa.
- Utilice un cable con las mismas características que el original (consulte la sección «Especificaciones técnicas») y adaptado a la potencia y la temperatura necesarias. El cable también deberá cumplir con las instrucciones sobre conexiones eléctricas.

Antes de su primera utilización

Primera limpieza del horno

- Retire todos los embalajes y accesorios situados dentro y fuera del horno antes de su primera utilización.
- Lave todos los accesorios con agua con jabón, aclare con agua y, después, séquelos cuidadosamente con un paño suave.
- Limpie las superficies del aparato con un paño húmedo o una esponja y séquelas con un paño suave.

Primera cocción

- Caliente el horno vacío durante 30 minutos en modo «Cocción tradicional»  y a temperatura máxima para eliminar los residuos grasos que pueden provocar malos olores durante la cocción. Ventile correctamente la habitación.

(Para seleccionar el modo de cocción y el termostato, consulte la sección «Descripción de los modos de cocción».)

- Apague el horno. Su aparato ya está listo para su uso.



OBSERVACIONES

Es posible que se liberen olores o humo durante la primera utilización. Esto es normal y se reabsorberá rápidamente. Para reducir este fenómeno, caliente su aparato durante 10 minutos sin alimentos (ventile la habitación durante este periodo) y deje que se enfríe completamente.



ATENCIÓN

Puede quemarse con las superficies calientes. No toque las superficies calientes del aparato. Mantenga a los niños alejados del horno y utilice guantes de cocina.

Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le permitirán utilizar su aparato de forma ecológica y ahorrar energía:

- Utilice tapaderas no transparentes y, preferiblemente, con revestimiento, ya que mejora la transmisión del calor.
- Cuando cocine, precaliente el horno si lo aconseja la receta.
- Evite abrir muy a menudo la puerta del horno durante la cocción.
- Puede cocinar dos platos diferentes al mismo tiempo o un plato después de otro. El horno ya estará a la temperatura adecuada.
- Descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- Apague el horno unos minutos antes de que termine la cocción y mantenga la puerta del horno cerrada.

Utilización

Consejos para repostería, alimentos asados y parrilladas

Consejos para repostería:

- Utilice bandejas metálicas adecuadas con revestimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona que resisten el calor.
- Es recomendable colocar el molde de repostería en el centro de la bandeja.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para alimentos asados:

- Un aderezo con zumo de limón y pimienta negra mejorará la cocción al preparar un pollo, un pavo o un trozo grande de carne.
- La carne con hueso requiere entre 15 y 30 minutos más de cocción que una carne del mismo tamaño sin hueso.
- Debe calcular 4 o 5 minutos de cocción por centímetro de grosor de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno durante 10 minutos aproximadamente al final del tiempo de cocción. La salsa se repartirá por toda la carne y no se escurrirá al cortarla.

Consejos para parrilladas:

- Cuando se tuesta la carne, el pescado y las aves, se oscurecen, se ponen crujientes y no se queman. Los trozos finos, las brochetas de carne y las salchichas, además de las verduras con un alto contenido líquido (por ejemplo, los tomates y las cebollas), son especialmente adecuadas para este tipo de cocción.
- Reparta en la parrilla los alimentos que va a cocinar.
- Coloque la grasera en el primer nivel empezando por abajo para recoger las grasas.
- Añada un poco de agua en la grasera para facilitar la limpieza.

Selección de temperatura y de modo de cocción



1. Ajuste el botón del termostato **2** a la temperatura deseada (entre 40 y 240 °C).
 - Para aumentar la temperatura, gire ligeramente el botón en el sentido de las agujas del reloj.
 - Para reducir la temperatura, gire ligeramente el botón en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
2. Ajuste el botón **1** en el modo de cocción deseado. El indicador luminoso de encendido **3** se encenderá y empezará la cocción.
3. Cuando la cocción haya terminado, ponga los botones **1** y **2** en la posición «•» (Apagado) para apagar el horno. El indicador luminoso de encendido **3** se apagará. El ventilador seguirá girando después de finalizar la cocción hasta que se enfríe el aparato.

Descripción de los modos de cocción

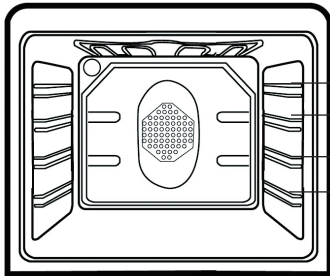
Símbolo	Modo de cocción	Descripción
	Cocción tradicional (carne, pescados y pasteles)	Las resistencias inferior y superior funcionan. Utilice solamente un nivel de altura para este modo de cocción. Este modo de cocción es adecuado para todo tipo de alimentos (carne, pescados y pasteles). Es necesario precalentar el horno.
	Fondo calefactor (tartas, pizzas)	Solo funciona la resistencia inferior. Este modo de cocción es especialmente adecuado para las cocciones lentas, para volver a calentar platos o para cocinar alimentos como pizzas o tartas, que deben cocerse por debajo.
	Grill	Solo funciona la resistencia del grill (situada en la parte superior de la cavidad). Este modo permite terminar la cocción en superficie (gratinar).

Tabla de tiempos de cocción en modo normal

Los valores indicados en la siguiente tabla son orientativos. Pueden variar en función del tipo de alimento y de sus preferencias de cocción.

**OBSERVACIONES**

Quando utilice la bandeja y la rejilla al mismo tiempo, coloque la bandeja del horno en la parte inferior.



4 (altura más alta)

3

2

1 (altura más baja)

Alimentos	Modo de cocción	Nivel de altura	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pasteles*		2-3	170-180	35-45
Cookies*		2	170-180	25-30
Tartas*		2	180-200	35-45
Bizcochos*		2	180-190	20-25
Lasañas		2-3	180-200	20-30
Pizzas		3	180-200	20-30
Buey asado (entero)**		4	25 min a 220, después de 180-190	15-20
Pierna de cordero** (estofado)		4	25 min a 220, después de 180-190	70-90
Pollo asado**		3	15 min a 250, después 190	25-35
Pescado**		3	200-220	25-35

* Para una cocción que requiera precalentamiento, precaliente al inicio de la cocción hasta que el indicador del termostato se apague.

** Hay que dar la vuelta a los alimentos a media cocción.

Tabla de tiempos de cocción en modo grill

Los valores indicados en la siguiente tabla son orientativos. Pueden variar en función del tipo de alimento y de sus preferencias de cocción.

Alimentos	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción
Pescado	4	20-25 min*
Alas o muslos de pollo	4	25-35 min
Chuletas de cordero	4	20-25 min
Buey asado	4	25-30 min*
Chuletas de ternera	4	25-30 min*

(*) Según el grosor

Limpieza y mantenimiento

Le recomendamos que limpie con frecuencia el interior del horno para evitar un engrasamiento excesivo que puede producir humos u olores al utilizar el aparato.



ATENCIÓN

No utilice un aparato de limpieza al vapor. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de limpiar el horno.

Asegúrese de que el horno está apagado (los botones de selección de modos de cocción y del termostato están en posición «Apagado»).



ATENCIÓN

No utilice detergentes abrasivos u objetos cortantes para limpiar el horno. Podría dañar el aparato.

Limpieza del panel de control

- No retire nunca los botones para limpiar el panel de control.
- Limpie el panel de control y los botones con un paño suave.

Limpeza del horno

El interior del horno se limpia con mayor facilidad cuando el horno está todavía un poco caliente. No es necesario ningún producto limpiador de horno ni ningún otro agente limpiador específico para limpiar el horno. Le recomendamos que limpie el horno con un paño húmedo.

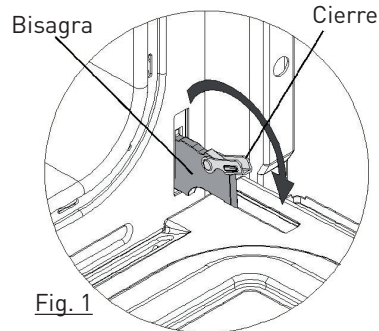
Limpeza de las paredes con revestimiento liso (bóveda, suelo, fondo y paredes):

- Limpie el horno con una esponja o un paño suave empapado en agua caliente y séquelo cuidadosamente con un paño suave y seco.
- No utilice productos detergentes abrasivos ni estropajos u objetos cortantes para limpiar el aparato, evitará causarle daños.

- No utilice un aparato de limpieza a presión o al vapor.
- No limpie el interior del horno con agentes limpiadores secos o en polvo.

Desmontaje y limpieza de la puerta del horno

- No utilice objetos rugosos o abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno para evitar rayar su superficie y romper el cristal.
- Limpie el interior y el exterior del cristal con un producto adecuado y séquelo completamente.



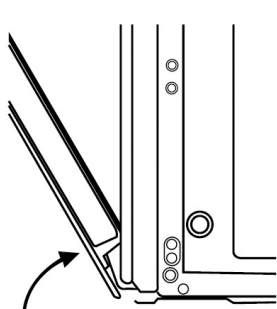


Fig. 2

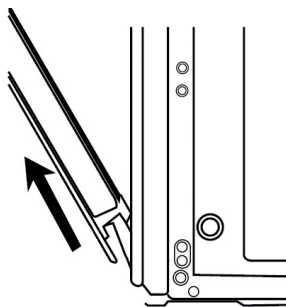


Fig. 3

1. Abra completamente la puerta del horno, levante el cierre con un destornillador o unos alicates a la altura de las bisagras de cada lado de la puerta. (Fig. 1).
2. Cierre con suavidad la puerta hasta media altura (Fig. 2).
3. Quite la puerta tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras (Fig. 3).
4. Para volver a colocar la puerta del horno, debe seguir los pasos anteriores en orden inverso (pasos 3, 2 y 1). No olvide cerrar las tuercas de las bisagras al volver a colocar la puerta.

Desmontaje y limpieza del cristal del horno

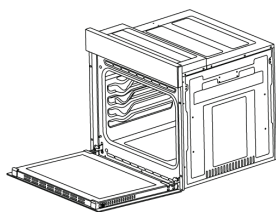


Fig. 1

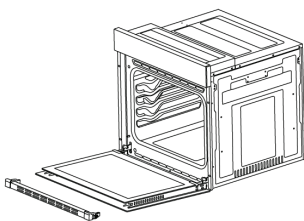


Fig. 2

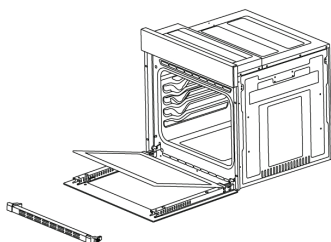


Fig. 3

Puede desmontar el cristal interior del horno para una limpieza profunda (si es necesario). Proceda de la siguiente manera:

1. Abra la puerta completamente (Fig. 1).
2. Tire del perfilado hacia usted apoyándose en los lados para desbloquearlo (Fig. 2).
3. Levante el cristal con cuidado y tire de él hacia usted (Fig. 3).
4. Limpie el cristal con un producto adecuado y séquelo completamente.
5. Después de la limpieza, vuelva a colocar el cristal en las muescas hasta que oiga el clic de bloqueo y, después, cierre la puerta del horno.

Sustitución de la bombilla



ATENCIÓN

Antes de efectuar esta operación, asegúrese de que el horno y la bombilla están completamente fríos y desconecte el horno de la toma de pared para evitar cualquier descarga eléctrica.

La lámpara del horno está al fondo del horno, en la parte superior derecha. Se trata de una bombilla eléctrica especial que resiste al calor (300 °C). (Consulte la sección «Especificaciones técnicas»).

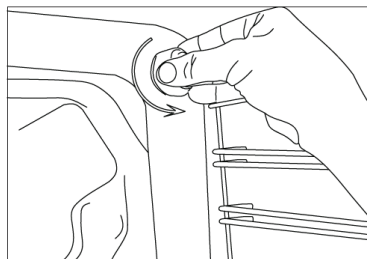


Fig. 1

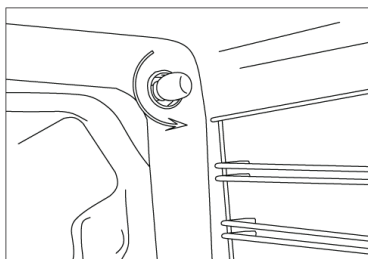


Fig. 2

1. Corte la corriente.
2. Afloje la tapa de protección de la bombilla girándola en el sentido inverso al de las agujas del reloj.
3. Afloje la bombilla del horno girando en el sentido inverso al de las agujas del reloj y cámbiela por una bombilla nueva con características idénticas:
 - 220 - 240 V~ 50/60 Hz CA
 - 15 W
 - Tipo E14
4. Vuelva a colocar la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj.
5. Vuelva a conectar la corriente.

En caso de problema



ATENCIÓN

- Las reparaciones efectuadas por personal no cualificado le expone a un riesgo de electrocución, cortocircuito o incendio.
- Las reparaciones del aparato deben efectuarlas un técnico cualificado del servicio postventa de su distribuidor.

Condiciones de funcionamiento normales

- Se pueden desprender olores y humos durante unas horas durante la primera utilización.
- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento del aparato.
- Cuando las piezas metálicas se están calentando, pueden dilatarse y producir ruidos.

Material eléctrico

Antes de ponerse en contacto con su servicio postventa, le invitamos a comprobar los siguientes puntos:

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso o desactivado.	Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Sustituya o reactive el fusible si es necesario.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla del horno está defectuosa.	Sustituya la bombilla del horno.
	No hay corriente	Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Sustituya o reactive el fusible si es necesario.
El horno microondas no calienta.	Los botones de selección de modo de cocción y del termostato están en posición «0» (Apagado).	Accione los botones de selección de modo de cocción y del termostato.
	No hay corriente	Compruebe que hay corriente y la caja de fusibles.

Si el problema persiste, desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

Cómo desechar su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

