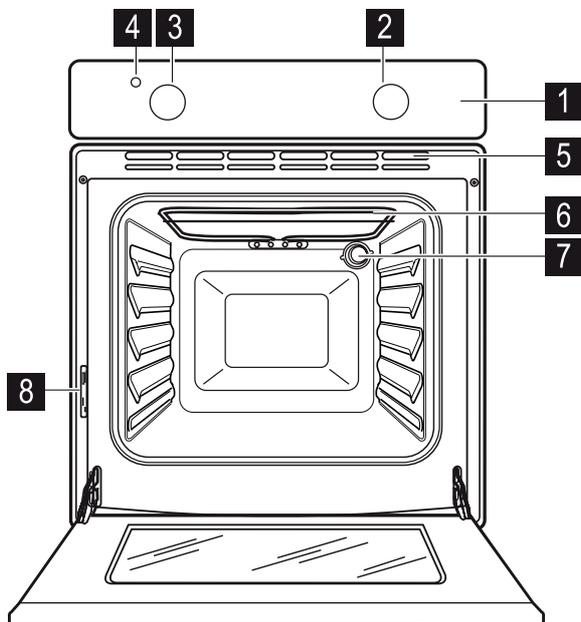


Description de l'appareil

Description de l'appareil



- 1** Bandeau de commandes
- 2** Sélecteur de fonctions du four

- 3** Thermostat
- 4** Voyant du thermostat
- 5** Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6** Résistance
- 7** Éclairage du four
- 8** Plaque signalétique

Accessoires du four

Plaque de cuisson Grille



1x



1x

Avant la première utilisation

i Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Premier nettoyage

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Nettoyez les accessoires et l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse en prenant soin de bien rincer et essuyer.

Ensuite, avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide.

Préchauffe

Positionnez la manette du four sur  et faites fonctionner le four pendant 45 minutes à la température maximum, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement de l'appareil

Sélectionnez une fonction du four et réglez la température.

Sélection de la fonction

Tournez le sélecteur de fonctions du four (voir chapitre " Description de l'appareil ").

Réglage de la température

Tournez le thermostat (voir chapitre " Description de l'appareil "). La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.

Mise à l'arrêt du four

Positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position Arrêt.

Manette du four

Symbole	Fonction
0	Position Arrêt
	Éclairage du four - Il s'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson par l'élément chauffant inférieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Cuisson traditionnelle - La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Cuisson par l'élément chauffant supérieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant supérieur. Pour terminer la cuisson des plats.

Voyant du thermostat

Le voyant du thermostat (voir chapitre "Description de l'appareil") s'allume pendant le préchauffage du four. Il s'éteint lorsque la température du four sélectionnée est atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer les ajustements de température.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche en cas de baisse de température.

En cas de défaillance du thermostat de sécurité, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez votre service après vente.

Ventilateur de refroidissement

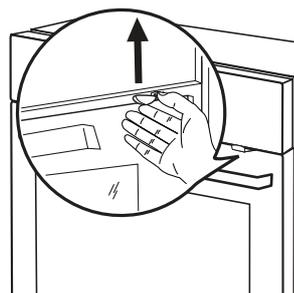
Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement (non visible) et sert à refroidir la façade avant, le bandeau de commande et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met automatiquement en fonctionnement lors du démarrage de la cuisson. De l'air chaud est expulsé par l'ouverture située à proximité de la poignée de la porte du four. Le ventilateur s'arrête après la cuisson lorsque la manette du four est mise sur la position Arrêt (0).

⚠ Avertissement La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Évitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

⚠ Avertissement Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole. La chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

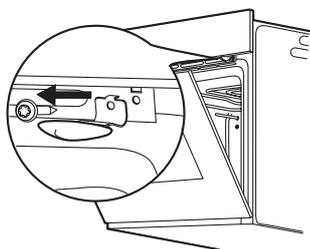
Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants fixée et opérationnelle. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commandes du four sur le côté droit.



Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants activée, tirez la manette du verrou vers le haut comme illustré sur la figure.

Fermez la porte du four sans abaisser la sécurité enfants.



Pour retirer la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et dévissez la sécurité à l'aide de la clé à six lobes fournie dans le kit d'installation du four.

Tableaux de cuisson

Poids (kg)	Mets	Fonction du four	Gratin	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min)
1	Porc / agneau		2	180	110-130
1	Veau / bœuf		2	190	70-100
1,2	Poulet/lapin		2	190	70-80
1,5	Canard		1	160	120-150
3	Oie		1	160	150-200
4	Dinde		1	180	210-240
1	Poisson		2	190	30-40
1	Tomates farcies aux pepperonis/pommes de terre au four		2	190	50-70
	Gâteaux prêts à cuire		2	160	45-55
1	Tartes		2	160	80-100
	Biscuits		3	140	25-35
2	Lasagnes		2	180	45-60
1	Pain blanc		2	190	50-60
1	Pizzas		1	190	25-35

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt", qu'il soit débranché électriquement et qu'il soit complètement refroidi.

⚠ Avertissement N'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

⚠ Avertissement Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires, surtout dans la lèchefrite, pourrait provoquer une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson (risque d'incendie).

Extérieur du four

- Nettoyez la façade du four avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez.
- Pour nettoyer les parties avants en métal, utilisez des produits de nettoyage classiques.
- N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponge avec grattoir, d'éponge métallique, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Intérieur du four

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.

Accessoires

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse après chaque utilisation en prenant bien soin des les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux. Faites-les tremper pour faciliter le nettoyage.

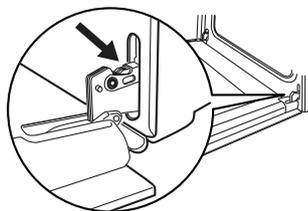
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

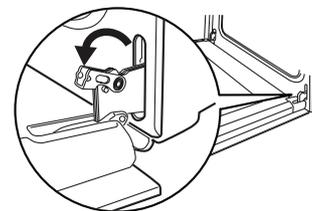
⚠ Avertissement Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre

1



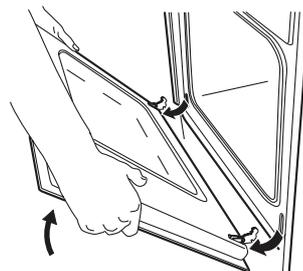
2



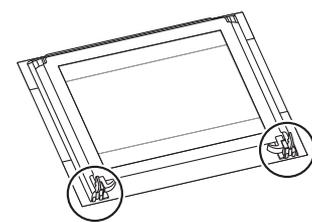
Ouvrez complètement la porte et saisissez les deux charnières.

Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.

3



4



Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

Déposez la porte sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Remède
Le four ne fonctionne pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez que la température et la fonction de cuisson ont été sélectionnées
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas correctement branché	Vérifiez que l'appareil est correctement branché
Le voyant du thermostat ne s'allume pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Sélectionnez la fonction de cuisson et la température
L'éclairage du four ne s'allume pas	L'ampoule du four est défectueuse	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Vous avez laissé les plats dans le four trop longtemps	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes

i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur	405
	Hauteur	335
	Profondeur	410
Volume utile	56 l	
Superficie de la plaque de cuisson la plus grande (surface nette)	1 130 cm ²	
Résistance inférieure	1000 W	
Résistance supérieure	800 W	
Éléments chauffants inférieur et supérieur	1800 W	
Éclairage du four	25 W	
Ventilateur de refroidissement	25 W	
Puissance totale ¹⁾	1850 W	
Nombre de fonctions	3	
Consommation d'énergie	0,79 kWh	