

JEken

FOUR ENCASTRABLE AVEC PORTE RÉVERSIBLE

MODELE : F102SIX-RL



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four encastrable.
Conservez-la pour toute future référence.

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	2
DESCRIPTION DU PRODUIT	25
UTILISATION DE VOTRE FOUR	25
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	26
FONCTIONNEMENT DU FOUR	27
SELECTION D'UNE FONCTION DU FOUR	28
CHANGEMENT DE LA TEMPERATURE DU FOUR	28
SYMBOLE DU THERMOMETRE	28
CHANGEMENT DE LA FONCTION	28
ARRET DU FOUR	28
CUISSON RAPIDE	29
FONCTION MEMOIRE	29
FONCTIONS DE L'HORLOGE	30
AUTRES FONCTIONS	31
FONCTIONS DU FOUR	33
POUR GARDER VOTRE FOUR EN BON ETAT	36
CONSEILS PRATIQUES DE CUISINE	38
INSTALLATION	44
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	47
FICHE TECHNIQUE	48

CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous recommandons de lire attentivement les instructions de ce manuel avant toute utilisation pour assurer une performance optimale et pour prolonger la durée de vie de votre appareil, car il vous fournira toutes les instructions dont vous avez besoin pour son installation, son utilisation et son entretien. Conservez toujours ce manuel à portée de main car vous pourriez avoir besoin de vous y reporter dans le futur. Merci

Instructions de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien agréé. L'installateur est responsable de la connexion de l'appareil à l'alimentation secteur en

respectant les recommandations de sécurité appropriées.

Sécurité électrique

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas à l'alimentation.

- L'appareil doit être connecté à l'alimentation secteur uniquement par un électricien spécialement autorisé.
- Dans le cas d'un défaut ou d'un dommage sur l'appareil, n'essayez pas de le faire fonctionner.
- Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé uniquement. Toute réparation incorrecte peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur et les autres personnes.

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

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un de ses représentants ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
- Aucun fil ni câble électrique ne doit être mis en contact avec le four.
- Le four doit-être connecté au réseau électrique au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible approuvé.
- N'utilisez jamais plusieurs adaptateurs ou plusieurs câbles d'extension.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.

- L'alimentation électrique de l'appareil doit-être éteint quand il doit être réparé ou nettoyé.
- Prenez des précautions lors de la connexion des appareils électriques à des prises qui sont placées près du four.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique. Durant l'utilisation, les surfaces intérieures deviennent très chaudes.

Sécurité durant le fonctionnement

- Ce four est uniquement conçu pour une utilisation domestique.
- Ne stockez jamais de matériaux

inflammables dans ce four.

- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée pendant une période prolongée.
- Lors de la cuisson, prenez garde lors de l'ouverture de la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées et la vapeur peut s'enflammer si elle entre en contact avec une partie chaude du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de produits nettoyants à haute

pression ou à jet de vapeur.

- Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur la grille métallique. Si la plaque de cuisson est utilisée, elle peut se déformer en raison de la grande variation de température.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four quand il est chaud. Cela pourrait causer des dommages sur la surface de l'émail.
- La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond du four avec du papier d'aluminium et ne placez pas de plateaux ni de moules à gâteaux sur l'aluminium. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut entraîner des dommages sur la surface de l'émail

et engendrer des mauvais résultats de cuisson.

- Les jus de fruits laissent des traces, qui peuvent devenir indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Lors de la cuisson de gâteaux très juteux, utilisez le plateau profond.
- Ne posez pas de plats de cuisson sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans supervision adéquate d'une personne responsable pour assurer qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.

- Si une durée de cuisson n'est pas entrée, le four s'éteindra automatiquement après le laps de temps indiqué ci-dessous.
- La surface de la poignée peut devenir chaude.
- La lampe située à l'intérieur de l'appareil a pour but d'éclairer l'appareil. Cette lampe ne peut pas être utilisée pour éclairer une pièce.

Sécurité des enfants

- Placez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne touchez pas avec le gant les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de four secs. Des gants mouillés ou

humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas les gants toucher les éléments chauffants du four. N'utilisez pas de serviette ni de tissu épais.

- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent être portées à haute température lorsque l'appareil fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être tenus à distance.
- Sécurisez tous les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attachez vos cheveux s'ils sont longs afin qu'ils ne pendent pas et ne portez pas de vêtements amples ou d'articles suspendus, comme par exemple une cravate, un foulard, des bijoux ou de larges

manches.

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il est la responsabilité exclusive des parents ou des tuteurs légaux que les enfants soient initiés au maniement sécuritaire de l'appareil par des personnes qualifiées.
- Ne permettez à quiconque de grimper, de se tenir debout, de se pencher, de s'asseoir, ou de s'accrocher sur une partie de l'appareil, notamment sur la porte, sur le tiroir de réchauffement ou sur le tiroir de rangement. Cela pourrait endommager l'appareil et l'unité pourrait basculer en causant de graves dommages.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et les surfaces accessibles peuvent

devenir très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils font l'objet d'une surveillance constante. Veillez à ce que les autres personnes, notamment les enfants et les animaux, restent hors de la zone où le four est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer dans le voisinage du four, qu'il soit ou non en cours d'utilisation.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience

ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien général ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Nettoyage et Sécurité

ATTENTION :

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être stockés dans un appareil ou dans un placard placé au-dessus ou derrière le four. Les enfants qui grimpent sur le four pour atteindre un article pourraient être gravement blessés.

Ne nettoyez pas l'appareil alors qu'il

est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les chiffons ou les éponges humides peuvent causer des brûlures par la vapeur.

Extérieur du four

- Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, utilisez un chiffon et un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez les surfaces et séchez-les avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de nettoyeurs abrasifs ni de produits abrasifs.

Façade avant du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, de tampon à récurer ni de matériau abrasif. Ils pourraient endommager le revêtement.

Façade avant du four en aluminium

- Essuyez doucement la plaque avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibres et un détergent doux de nettoyage à vitres.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou des éponges de nettoyage rugueuses.
- Pour éviter d'endommager les surfaces émaillées du four, utilisez un nettoyant spécial four disponible dans le commerce.
- Pour enlever les salissures tenaces, utilisez un nettoyant pour four.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.
- Lorsque la porte est montée, le

retrait de certaines des parties (comme porte en verre ou une autre partie) de la porte peut entraîner des blessures.

Attention

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

Accessoires

Lavez tous les ustensiles de cuisson et les accessoires après chaque utilisation puis séchez-les avec un torchon de cuisine. Pour les nettoyer facilement, trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 30 minutes.

Surface de l'émail catalytique
Le revêtement amovible est recouvert

d'un émail catalytique gris foncé qui peut se recouvrir d'huile et de graisse distribuées par la circulation de l'air pendant le chauffage par convection. Ces dépôts brûleront à des températures de 200 °C et plus, par exemple, lors de la cuisson ou du rôtissage.

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

AVERTISSEMENT

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout dommage dû à une installation incorrecte, un usage non approprié ou irrationnel.

Nettoyage à la main

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer.

- Le revêtement en émail catalytique doit-être nettoyé avec une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle appliqué avec une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de brosses dures, de tampons ou de chiffons à récurer, de laine d'acier, de couteaux ou d'autres matériaux abrasifs. N'utilisez pas d'aérosol pour four sur l'émail

catalytique car les produits chimiques utilisés dans les aérosols pour fours peuvent endommager l'émail catalytique et la rendre inefficace.

Si vous utilisez un nettoyant pour four sur les surfaces intérieures du four, le revêtement en émail catalytique doit d'abord avoir été retiré du four.

Nettoyage à haute température

Avant de nettoyer le revêtement catalytique avec des températures élevées, assurez-vous que toutes les surfaces intérieures du four ont été nettoyées comme décrit ci-dessus. Sinon, les températures élevées peuvent durcir les dépôts sur les surfaces intérieures du four et les rendre impossible à enlever.

Si, après le nettoyage manuel, le four

est encore très sale, le chauffer à une température élevée aidera à éliminer les salissures causées par des éclaboussures d'huile et de graisse.

Notez que les dépôts d'épices, de sirop et d'autres substances semblables ne peuvent pas être éliminés par ce procédé. Ceux-ci doivent-êtré retirés à la main avec une solution d'eau chaude et du liquide vaisselle appliqué avec une brosse souple.

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Réglez le four en fonction traditionnelle.
- Réglez la chaleur à 250°C.
- Faites fonctionner le four pendant environ une heure. La durée dépendra du degré de salissure.

C'est une bonne idée de régler l'heure de fin pour ce processus en utilisant le minuteur, au cas où vous oubliez d'éteindre le four à la fin.

Toutes les saletés restantes disparaîtront progressivement avec chaque utilisation du four à haute température.

Instructions de mise au rebut :

Débarrassez-vous des éléments d'emballage.

- Le matériau utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez les matériaux d'emballage dans un conteneur approprié local d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de jeter des appareils usagés, veuillez les rendre inutilisables, de sorte qu'ils ne pourront pas devenir une source de danger.

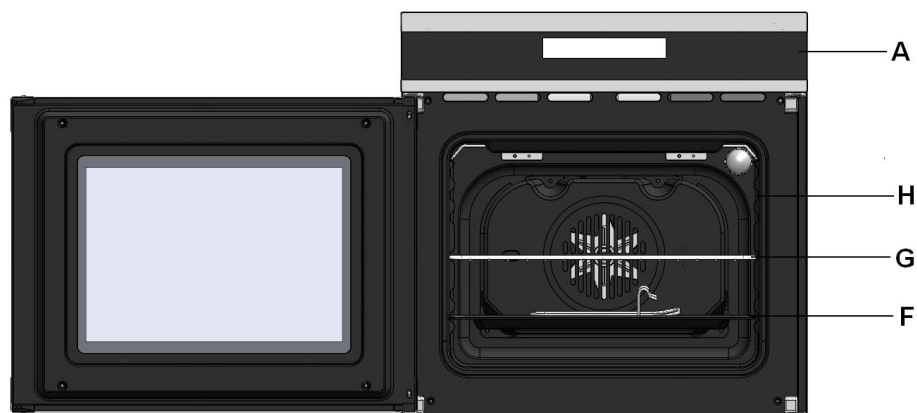
Pour cela, débranchez le câble électrique de la source d'alimentation et coupez le câble.

Pour protéger l'environnement, il est important que les appareils usagés soient jetés d'une manière appropriée.

- Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de

collecte et sur les sites d'élimination des déchets publics en vous adressant aux autorités de votre département ou de votre commune.

DESCRIPTION DU PRODUIT



A. Panneau de Contrôle

G. Grille

H. Guides pour faire glisser les grilles ou les plateaux d'égouttement

F. Plateau d'égouttement ou feuille de cuisson

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Ce four multifonctions associe les avantages des fours à convection traditionnelle avec ceux plus modernes des modèles assistés par des ventilateurs dans un seul appareil.

C'est un appareil très polyvalent qui vous permet de choisir facilement et en toute sécurité entre les différents modes de cuisson.

Remarque : la première fois que vous utilisez votre appareil, nous vous recommandons de régler le thermostat à la température la plus élevée et de laisser votre four fonctionner à vide pendant environ une demi-heure avec la porte fermée. Puis, ouvrez la porte du four et laissez l'air de la pièce entrer dans le four. L'odeur qui est souvent détectée lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le stockage et jusqu'à ce qu'il soit installé.

Remarque : placez le plateau d'égouttement fourni sur la tablette en bas du four pour empêcher la sauce et / ou les graisses de s'égoutter sur le fond du four lorsque vous grillez des aliments ou lors de l'utilisation du tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles). Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais la tablette du bas et ne placez jamais rien sur le fond du four quand il est en marche car cela





pourrait endommager l'émail. Placez toujours vos ustensiles de cuisson (plats, feuille d'aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil insérée le long des guides du four.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Réglage et changement de l'heure

Le four ne fonctionne que lorsque l'heure a été réglée.

Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique ou quand il y a eu une coupure de courant, le symbole de l'heure clignote automatiquement.




1. Pour changer l'heure qui a déjà été réglée, appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Utilisez le bouton  ou  pour régler l'heure. Après environ 5 secondes, le clignotement s'arrêtera et l'horloge affichera l'heure réglée.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.




Fonctionnement de l'appareil

L'appareil peut être utilisé en mode test pour tester ou pour réaliser toutes les étapes de fonctionnement. Le four ne chauffe pas pendant le test.

Mise en marche du mode test

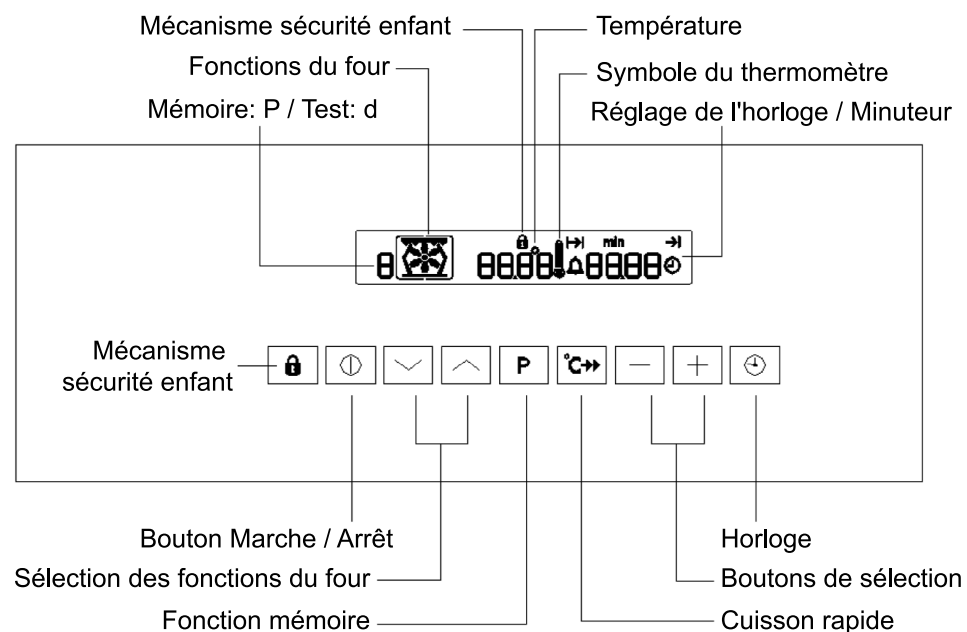
1. Éteignez l'appareil en utilisant le bouton Marche / Arrêt. 
2. Appuyez et maintenez simultanément les boutons  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et que "d" apparaisse sur l'affichage.

Arrêt du mode test

1. Éteignez l'appareil en utilisant le bouton Marche / Arrêt. 
2. Appuyez et maintenez simultanément les boutons  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et que "d" disparaisse de l'affichage.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Contrôle électronique du four



Instructions générales

- Mettez toujours l'appareil en marche tout d'abord en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.
- Lorsque la fonction sélectionnée est allumée, le four commence à chauffer ou le minuteur commence le compte à rebours.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, une alarme sonore retentit.
- L'éclairage du four s'allume dès qu'une fonction du four est activée. La lumière du four s'éteint après 10 minutes une fois que l'appareil s'est éteint automatiquement.
- Eteignez l'appareil en utilisant le bouton Marche / Arrêt.

SELECTION D'UNE FONCTION DU FOUR

1. Mettez le four en marche en utilisant le bouton Marche / Arrêt.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse.
 - Une suggestion de température apparaît sur l'affichage.
 - Si la température suggérée n'est pas modifiée avant 5 secondes, le four commencera à chauffer.

CHANGEMENT DE LA TEMPERATURE DU FOUR

Appuyez sur le bouton ou pour augmenter ou baisser la température. Le réglage change par intervalles de 5° C.

SYMBOLE DU THERMOMETRE

- Le symbole du thermomètre augmentant lentement indique à quelle température est le four actuellement.
- Les trois segments du symbole du thermomètre indiquent que le chauffage rapide fonctionne.


CHANGEMENT DE LA FONCTION

Pour changer la fonction du four, appuyez plusieurs fois sur le bouton ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse.



ARRET DU FOUR

Éteignez le four en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

CUISSON RAPIDE

Une fois qu'une fonction du four est sélectionnée couplée à la fonction cuisson rapide , le four à vide peut être préchauffé dans un temps relativement court.

Important : ne mettez pas d'aliments à cuire dans le four, avant que la fonction de cuisson rapide soit terminée et que le four puisse fonctionner en utilisant la fonction désirée.




1. Sélectionnez la fonction désirée. Si nécessaire, changez la température suggérée.
2. Appuyez sur le bouton de Cuisson rapide . Le symbole  s'allumera. Les barres clignoteront l'une après l'autre indiquant que la fonction de cuisson rapide est en cours.


Lorsque la température réglée est atteinte, les barres de l'indicateur de chauffage s'allument. Un signal sonore retentit.

Le four continue de chauffer selon la fonction du four sélectionnée et la température réglée. Vous pouvez maintenant placer les aliments dans le four.



FONCTION MEMOIRE

La fonction mémoire peut être utilisée pour sauvegarder un réglage fréquemment utilisé.

1. Sélectionnez la fonction du four désirée, la température et si nécessaire, les fonctions de l'horloge (le minuteur  et/ou l'heure de fin .
2. Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé durant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le réglage est sauvegardé.

Pour sauvegarder un nouveau réglage, appuyez sur le bouton  environ 2 secondes. Le réglage précédemment sauvegardé sera remplacé par le nouveau réglage.

Démarrage de la fonction mémoire

1. Mettez le four en marche en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt. .
2. Utilisez le bouton  pour rappeler le réglage sauvegardé.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Minuteur

Pour régler le minuteur. L'alarme retentira lorsque le délai sera écoulé. Cette fonction ne modifie pas le fonctionnement du four.

Durée de cuisson

Pour régler la durée de fonctionnement du four.






Heure de fin

Pour régler l'heure à laquelle le four devra s'éteindre.







Horloge

Pour régler, changer ou vérifier l'heure (reportez-vous au paragraphe "Avant la première utilisation")










Instructions générales

- Après la sélection d'une des fonctions de l'horloge, le symbole correspondant clignote pendant environ 5 secondes. Au cours de cette période, la durée souhaitée peut être réglée ou modifiée à l'aide du bouton  ou .
- Une fois que la durée désirée a été réglée, le symbole continue à clignoter pendant environ 5 secondes. Après cela, le symbole s'allume. Le minuteur  commence le compte à rebours.
- La durée réglée pour le temps de cuisson  et l'heure de fin  commence à décompter une fois que la fonction sélectionnée a démarré.

Minuteur






1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole du minuteur  clignote.
2. Entrez la durée désirée en utilisant le bouton  ou  (maximum: 99 minutes). Après environ 5 secondes, l'affichage indique le compte à rebours. Le symbole du minuteur  s'allume. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit durant 2 minutes. "0.00" s'allume et le symbole du minuteur  clignote. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.

Durée de cuisson

1. Sélectionnez la fonction du four puis sélectionnez la température en utilisant le bouton  ou .
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson  clignote.
3. Utilisez le bouton  ou  pour régler la durée de cuisson désirée. Le four se met automatiquement en marche. Le symbole de la durée de cuisson  s'allume. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'horloge  jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit durant 2 minutes. Le four s'éteint automatiquement. "0.00" s'affiche et le symbole de la durée de cuisson  clignote.


Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.

Heure de fin →I

1. Sélectionnez la fonction du four puis sélectionnez la température en utilisant le bouton  ou .
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin →I clignote.
3. Utilisez le bouton  ou  pour régler l'heure de fin désirée.

Les symboles de l'heure de fin →I et de la durée de cuisson I→I s'allument.

Le four se met automatiquement en marche.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'horloge  jusqu'à ce que l'heure de fin désirée s'affiche.

Lorsque l'heure de fin réglée est atteinte, un signal sonore retentit durant 2 minutes.

Le four s'éteint automatiquement.

“0.00” s'affiche et les symboles de l'heure de fin →I et de la durée de cuisson I→I clignent.

Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.

Durée de cuisson I→I et Heure de fin →I combinées

La durée de cuisson I→I et l'heure de fin →I peuvent être simultanément utilisées, si vous désirez que le four se mette automatiquement en marche puis s'éteigne automatiquement.

1. Sélectionnez la fonction du four puis sélectionnez la température.
2. Utilisez la fonction de la durée de cuisson I→I pour régler la durée dont votre plat aura besoin pour cuire; par exemple, 1 heure.
3. Utilisez la fonction de l'heure de fin →I pour régler l'heure à laquelle votre plat sera prêt; par exemple, à 14:05.

Les symboles de la durée de cuisson I→I et de l'heure de fin →I s'allument.

Le four se met automatiquement en marche à l'heure calculée; par exemple, à 13:05.




Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, un signal sonore retentit durant 2 minutes.

Le four s'éteint automatiquement, par exemple, à 14:05.

AUTRES FONCTIONS

Désactiver l'affichage




Vous pouvez économiser de l'énergie si vous désactivez l'affichage.

1. Si nécessaire, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. .
2. Appuyez sur le bouton de l'horloge  et sur le bouton  en même temps jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.

Dès que l'appareil est remis en marche, l'affichage apparaît de nouveau automatiquement.

Si l'appareil est éteint, l'affichage s'éteint.




Activer l'affichage

1. Si nécessaire, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. .
2. Appuyez sur le bouton de l'horloge  et sur le bouton  en même temps jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.




Mécanisme de sécurité enfant

Dès que le mécanisme de sécurité enfant est activé, l'appareil ne peut plus être mis en marche.

Activer le mécanisme de sécurité enfant




1. Si nécessaire, mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. .
- Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.**
2. Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que  apparaisse sur l'affichage. Le mécanisme de sécurité enfant est maintenant activé.

Désactiver le mécanisme de sécurité enfant

1. Pour désactiver le mécanisme de sécurité enfant, mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. .
2. Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que  disparaisse de l'affichage. Le mécanisme de sécurité enfant est maintenant désactivé et l'appareil est de nouveau prêt à être utilisé.



Tonalité des boutons

Désactiver la tonalité des boutons

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. .
2. Appuyez et maintenez le bouton  et  en même temps jusqu'à ce que le signal sonore retentisse (environ 2 secondes).

La tonalité des boutons est maintenant désactivée.

Activer la tonalité des boutons

Appuyez et maintenez le bouton  et  en même temps jusqu'à ce que le signal sonore retentisse (environ 2 secondes).

La tonalité des boutons est maintenant activée de nouveau.

FONCTIONS DU FOUR

Mode Convection 2100-2520W

Les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument. Ce type traditionnel de four a été perfectionné, avec une distribution de chaleur exceptionnelle et une consommation d'énergie réduite. Le fonctionnement de ce four à convection est encore inégalé quand il s'agit de plats composés de plusieurs ingrédients, par exemple du chou avec des côtelettes, de la morue façon espagnole, du poisson séché style Ancona, des lanières de veau tendres avec du riz, etc. D'excellents résultats sont obtenus lors de la préparation de plats à base de veau ou de bœuf (viandes braisées, ragoût, goulasch, gibier, jambon etc.), qui ont besoin de cuire lentement et nécessitent d'être badigeonnés ou auxquels il faut ajouter du liquide. Il offre également le meilleur système pour la cuisson des gâteaux ainsi que des fruits et pour la cuisson d'aliments avec des casseroles couvertes. Lors de la cuisson en mode convection, n'utilisez qu'un seul plateau d'égouttement ou grille de cuisson à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs de grilles disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four. Choisissez parmi les différentes hauteurs de grilles selon si votre plat a besoin de plus ou moins de chaleur provenant du haut du four.

Mode Cuisson rapide 2125-2560W

Les éléments chauffants supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur s'allument, garantissant une chaleur constante uniformément répartie dans le four.

Ce mode est recommandé pour la cuisson des aliments préemballés (car le préchauffage n'est pas nécessaire): comme par exemple: les aliments surgelés ou précuits) ainsi que quelques plats «faits maison».

Les meilleurs résultats lors de la cuisson en utilisant le mode “Cuisson rapide” peuvent être obtenus si vous utiliser une seule grille (la deuxième à partir du bas). Veuillez consulter le tableau intitulé “Conseils pratiques de cuisine”.

Mode Multi-Cuisson 2370-2924W

Les éléments chauffants supérieur, circulaire et inférieur s'allument, ainsi que le ventilateur. Puisque la chaleur reste constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et dore de façon uniforme les aliments sur toute leur surface. Avec ce mode, vous pouvez aussi faire cuire plusieurs plats en même temps, si leurs températures de cuisson respectives sont les mêmes. Deux grilles au maximum peuvent être utilisées en même temps, en suivant les instructions dans le paragraphe intitulé: “Cuire sur plusieurs grilles”.

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats nécessitant une finition de gratin ou pour ceux qui exigent des durées de cuisson prolongées comme par exemple: les lasagnes, les pâtes, le poulet rôti avec des pommes de terre, etc. De plus, grâce à l'excellente répartition de la chaleur, il est possible d'utiliser de faibles températures lors de la cuisson de rôti. Cela permet une moindre perte de jus de la viande qui reste plus tendre et une diminution de la perte de poids pour le rôti. Le mode multi-cuisson est particulièrement adapté pour la cuisson du poisson, qui peut être préparé avec l'ajout d'une quantité limitée de condiments, tout en maintenant sa saveur

et son apparence. D'excellents résultats peuvent être obtenus lorsque vous cuisinez des plats d'accompagnement à base de légumes comme les courgettes, les aubergines, les poivrons, etc ...

Pour les desserts, ce mode est également parfait pour la cuisson des gâteaux.

En outre, ce mode peut être aussi utilisé pour dégeler rapidement de la viande blanche ou rouge et du pain en réglant la température à 80°C. Pour décongeler des aliments les plus délicats, réglez le thermostat à 60°C ou utilisez uniquement la fonction ventilation en réglant le thermostat à 0°C.

Mode Pizza 2772-3420W

Les éléments chauffants circulaire et inférieur s'allument, ainsi que le ventilateur. Cette combinaison permet un chauffage rapide du four grâce à la grande quantité d'énergie utilisée par l'appareil, qui se traduit par la production d'une chaleur importante provenant principalement de l'élément chauffant inférieur.

Le mode Pizza est idéal pour les aliments nécessitant des températures élevées pour la cuisson, comme les pizzas et les gros rôtis. Utilisez une seule plaque ou une seule grille à la fois. Toutefois, si plus d'une plaque ou grille est utilisée, elles devront être permutées lors du processus de cuisson.

Cuisson délicate 1220-1460W

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur s'allument. Ce mode convient pour les pâtisseries, les gâteaux et les confiseries non-sèches dans des boîtes de cuisson ou des moules. D'excellents résultats sont obtenus pour une cuisson nécessitant surtout un chauffage par le bas.

Il est conseillé de mettre le plat sur un niveau bas.

Élément chauffant “supérieur” 940-1110W

L'élément chauffant supérieur s'allume. Ce mode convient pour dorer les aliments en fin de cuisson.

Gril 2090-2520W

L'élément chauffant central supérieur s'allume. La température extrêmement élevée et directe du gril permet de dorer la surface des viandes et des grillades tout en préservant les sucs pour garder les viandes tendres. Le gril est également fortement recommandé pour cuire les plats qui nécessitent une haute température en surface: les steaks de bœuf, le veau, les entrecôtes, les filets, les hamburgers, etc.

Cuire des aliments avec la porte du four entrouverte

Quelques exemples de grillades sont incluses dans le paragraphe “Conseils pratiques de cuisine”.

Gril assisté du ventilateur 2100-2550W

L'élément chauffant central supérieur s'allume. Cette combinaison de fonctions augmente l'efficacité de l'irradiation thermique unidirectionnelle des éléments de chauffage par circulation forcée de l'air dans le four. Cela permet d'éviter de brûler vos aliments en surface, permettant à la chaleur de pénétrer directement dans la nourriture. D'excellents résultats sont obtenus avec les brochettes de viandes et de légumes, les saucisses, les côtelettes d'agneau, le poulet dans une sauce épicée, les cailles, les côtelettes de porc, etc.

Cuisson des aliments en mode “Gril assisté du ventilateur” avec la porte du four fermée

Ce mode est également idéal pour la cuisson de steaks de poisson, comme l'espadon, les seiches farcies, etc.

Mode Pâtisserie 1660-2020W

L'élément de chauffage arrière et le ventilateur s'allument, garantissant une douce chaleur uniformément répartie dans le four.





Ce mode est idéal pour la cuisson d'aliments délicats, surtout les gâteaux qui ont besoin d'être levés et pour la préparation de tartelettes sur 3 grilles en même temps. Voici quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, feuilletés salés, roulés suisses et petites portions de légumes au gratin, etc.

Mode "Décongélation" 45-55W

Le ventilateur situé sur le fond du four fait circuler l'air à la température ambiante autour des aliments. Ce mode est recommandé pour la décongélation de tous les types d'aliments, mais en particulier pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, comme par exemple, les gâteaux à la crème glacée, la crème ou les crèmes desserts ou les gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, la durée de décongélation est réduite de moitié. Pour la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode "Cuisson au four" et en réglant la température à 80°C -100°C.

Le tournebroche (uniquement disponible sur certain modèles)

Pour démarrer le tournebroche, procédez comme suit :

- Placez la plaque du four sur le 1er niveau de grille;
- Insérez le support spécial du tournebroche sur le 2ème niveau de grille et positionnez la broche en l'insérant dans le trou spécial du tournebroche sur la façade arrière du four;
- Appuyez sur la sélection de fonction du four  ou  pour sélectionner le réglage  / 

Ventilation de refroidissement

Afin de refroidir l'extérieur de l'appareil, ce modèle est équipé d'un ventilateur de refroidissement, qui s'active automatiquement lorsque le four est chaud.

Lorsque le ventilateur est en marche, un flux régulier d'air peut être entendu lorsqu'il sort entre la porte du four et le panneau de contrôle.

Remarque : lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur reste allumé jusqu'à ce que le four se refroidisse suffisamment.

POUR GARDER VOTRE FOUR EN BON ETAT

Avant de nettoyer votre four, ou de procéder à son entretien, débranchez-le de l'alimentation.

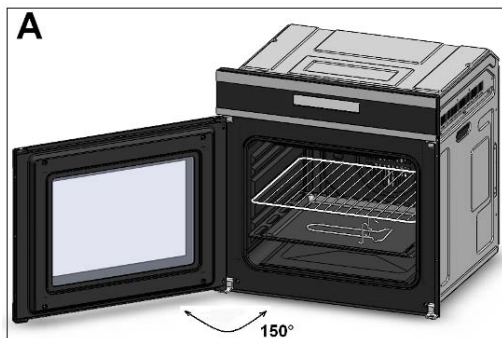
Pour prolonger la durée de vie de votre four, il doit être nettoyé régulièrement en gardant à l'esprit que:

- Les pièces émaillées ou en acier inoxydable doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou corrosives qui pourraient les endommager; l'acier inoxydable peut se tacher. Si ces taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux disponibles dans le commerce. Après le nettoyage, il est conseillé de rincer abondamment et de sécher.
- L'intérieur du four doit de préférence être nettoyé immédiatement après usage, tant qu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude et du savon. Le savon doit être ensuite rincé et l'intérieur doit être soigneusement séché. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple des poudres de nettoyage etc.) ou des éponges abrasives de vaisselle ou des produits acides (comme du détartrant, etc.) car ceux-ci pourraient endommager l'émail. Si les taches de graisse et les saletés sont particulièrement difficiles à enlever, utilisez un produit spécial pour le nettoyage du four, en suivant les instructions fournies sur l'emballage du produit. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Si vous utilisez votre four durant une période prolongée, de la condensation peut se former. Séchez votre four avec un chiffon doux.
- Il y a un joint en caoutchouc qui entoure l'ouverture du four garantissant son parfait fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, nettoyez-le et évitez d'utiliser des produits ou des objets abrasifs pour le nettoyage. Si le joint devient endommagé, veuillez contacter le centre de service après-vente le plus proche. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce que le joint soit réparé.
- Ne recouvrez jamais le fond du four avec du papier d'aluminium, car l'accumulation consécutive de chaleur pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyez la porte en verre en utilisant des éponges ou des produits non abrasifs et séchez-la avec un chiffon doux.

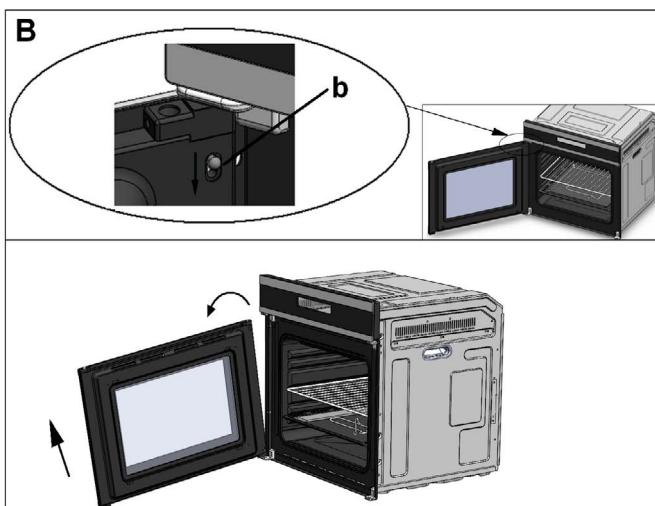
Comment retirer la porte du four

Pour un nettoyage plus en profondeur, vous pouvez enlever la porte du four. Choisissez la méthode pour enlever et réassembler la porte selon la structure de la porte du modèle de votre four. Procédez comme suit:

- Ouvrez la porte et saisissez le bas de la porte (schéma A).

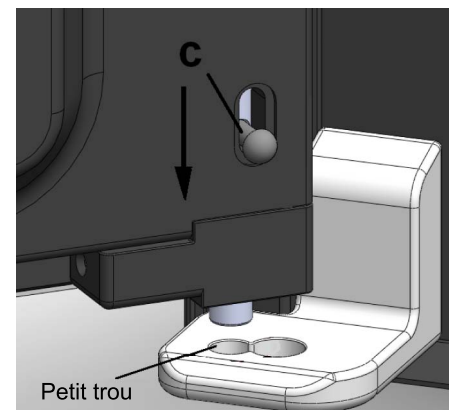


- Faites glisser le loquet (position b) vers le bas avec la main, déplacez la porte, puis soulevez la porte jusqu'à ce qu'elle se déboîte (schéma B).



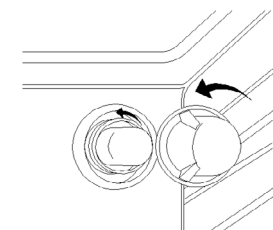
Comment permuter la porte du côté droit au côté gauche

- Retirez la porte du four (reportez-vous au paragraphe "Comment retirer la porte du four").
- Faites pivoter la porte sur 180°.
- Saisissez le bas de la porte, puis faites glisser le loquet (position b et c) vers le bas avec la main jusqu'à insérer la tige dans le petit trou du four.



Remplacer la lampe du four

- Débranchez le four de l'alimentation au moyen de l'interrupteur bipolaire utilisé pour connecter l'appareil au réseau électrique ou débranchez l'appareil si la prise est accessible;
- Retirez le couvercle en verre du support de lampe;
- Retirez la lampe et remplacez-la par une lampe résistante aux températures élevées (300°C) aux caractéristiques suivantes:
Tension d'alimentation : 220-240V
Puissance : 25W
Type : E14
- Remplacez le couvercle en verre et reconnectez le four à l'alimentation.



CONSEILS PRATIQUES DE CUISINE



Le four offre une large gamme de possibilités vous permettant de faire cuire tout type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à faire le meilleur usage de cet appareil à cuisson polyvalente et les instructions suivantes sont uniquement un guide qui peut être personnalisé en fonction de votre propre expérience.

Préchauffage

Si le four doit être préchauffé (généralement, c'est le cas pour la cuisson des aliments au levain), le mode « Multi-cuisson » et le mode « Cuisson rapide » peuvent être utilisés pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible afin d'économiser l'énergie.

Une fois que le plat a été placé dans le four, le mode de cuisson le plus approprié peut alors être sélectionné.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Si vous désirez faire cuire des aliments en utilisant plusieurs niveaux du four, utilisez soit le mode “Pâtisserie”  ou le mode “Multi-cuisson” , car ce sont les seuls modes qui vous permettent de le faire.

Si vous faites cuire des aliments délicats sur plusieurs grilles, utilisez le mode “Pâtisserie”, qui vous permet de cuire des aliments sur 3 niveaux en même temps (le 1er, le 3ème et le 5ème à partir du bas). Quelques exemples sont inclus dans le tableau des “Conseils pratiques de cuisine”.

Lors de la cuisson d’autres aliments sur plusieurs grilles, utilisez le mode “Multi-cuisson” en gardant les suggestions suivantes à l’esprit :


- Le four est équipé de 5 niveaux pour grilles ou plateaux. Lorsque la cuisson est assistée du ventilateur, utilisez deux des trois grilles centrales; la grille la plus haute et la grille la plus basse reçoivent directement l’air chaud et les aliments délicats pourraient être directement brûlés sur ces grilles.
- En règle générale, utilisez le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas, en plaçant les plats nécessitant une chaleur plus intense sur la 2ème grille en partant du bas. Par exemple, lors de la cuisson d’un rôti de viande avec d’autres aliments, placez le rôti sur la 2ème grille à partir du bas et les aliments plus délicats sur la 4ème grille en partant du bas.
- Lors de la cuisson de plats qui nécessitent différentes durées de cuisson et différentes température, réglez la température qui se situe entre les deux températures requises, placez les aliments plus délicats sur la 4ème grille en partant du bas et enlevez les plats nécessitant moins de temps de cuisson hors du four en premier.
- Placez le plateau d’égouttement sur le niveau le plus bas et la grille sur le niveau le plus haut.

Utilisation du mode “Cuisson rapide”

Fonctionnel, pratique et rapide pour ceux d’entre vous qui utilisent les produits préemballés (comme par exemple: aliments surgelés ou précuits) ainsi que d’autres produits alimentaires. Vous trouverez des suggestions utiles dans la “Cooking Conseils pratiques” table.


Utilisation du grill

Ce four multifonctions vous offre 2 modes de grills différents.

Utilisez le mode “Gril”  avec la porte du four entrouverte, en plaçant les aliments au centre du grill (situé sur la 3ème ou la 4ème grille en partant du bas) car seule la partie centrale de l’élément chauffant supérieur est activée.

Utilisez la grille du bas (1er niveau en partant du bas) pour placer le plateau

d’égouttement afin de récupérer toute la sauce et les graisses et ainsi empêcher tout égouttement au fond du four. Lors de l’utilisation de ce mode, nous recommandons de régler le thermostat sur le réglage le plus fort. Cependant, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus faibles; ajustez simplement le bouton du thermostat sur la température désirée.

Le mode “Gril assisté du ventilateur” , **uniquement avec la porte du four fermée**, est extrêmement pratique pour griller des aliments rapidement, car la distribution de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais aussi de cuire la partie inférieure. En outre, ce mode peut également être utilisé pour dorer des aliments à la fin de la cuisson, ou d’ajouter une finition de gratin à un plat de pâtes, par exemple.

Pour utiliser ce mode, placez la grille sur le 2ème ou le 3ème niveau en partant du bas (voir le tableau de cuisson) puis, pour empêcher les graisses de s’égoutter au fond du four et empêcher que de la fumée se forme, placez un plateau d’égouttement sur le niveau le plus bas.

Important : utilisez toujours le mode “Gril assisté du ventilateur” avec la porte du four fermée. Cela vous permettra à la fois d’obtenir d’excellents résultats et d’économiser de l’énergie (environ 10%).

Dans ce mode, nous vous conseillons de régler le thermostat à 200°C, car c’est le moyen le plus efficace d’utiliser le grill qui fonctionne grâce à l’utilisation de rayons infrarouges. Toutefois, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, en ajustant simplement le bouton du thermostat à la température désirée.

Par conséquent, les meilleurs résultats lorsque vous utilisez les modes de grill sont obtenus en plaçant la grille sur les niveaux inférieurs (voir le tableau de cuisson) puis, pour empêcher les graisses de s’égoutter sur le fond du four et toute formation de fumée, placez un plateau d’égouttement sur le niveau le plus bas.

Cuisson de gâteaux

Pour la cuisson des gâteaux, placez-les toujours dans un four préchauffé Assurez-vous d’attendre que le four a été complètement préchauffé. N’ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson pour empêcher que le gâteau ne retombe. En général :

La pâte est trop sèche

Augmentez la température de 10°C et réduisez la durée de cuisson.

La pâtisserie est retombée

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Le gâteau est trop foncé sur le dessus

Placez-le sur une grille inférieure, baissez la température et augmentez la durée de cuisson.

Le gâteau est bien cuit à l’intérieur mais collant à l’extérieur

Utilisez moins de liquide, baisser la température, et d’augmenter le temps de cuisson.


La pâte colle au plat

Graissez le plat et saupoudrez-le avec un peu de farine ou utilisez du papier sulfurisé.

J'ai utilisé plus d'un niveau (fonction "four ventilé») et mes gâteaux ne sont pas tous cuits uniformément

Utilisez un réglage de température plus bas. Il n'est pas nécessaire d'enlever les plats de tous les niveaux en même temps.

Cuisson de pizza

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de pizzas, utilisez le mode "Pizza": 

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes;
- Utilisez un moule à pizza en aluminium léger, placez-le sur la grille fournie avec le four. Si le plateau d'égouttement est utilisé, cela prolongera la durée de cuisson, ce qui rendra difficile d'obtenir une croûte croustillante.;
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson de pizza;
- Si la pizza est couverte de plusieurs garnitures (trois ou quatre), nous vous recommandons d'ajouter le fromage de mozzarella sur le dessus à mi-parcours du processus de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire des pizzas sur deux grilles, utilisez les 2ème et 4ème niveaux avec une température de 220°C et placez les pizzas dans le four après l'avoir préchauffé pendant au moins 10 minutes.







Cuisson de poisson et viande

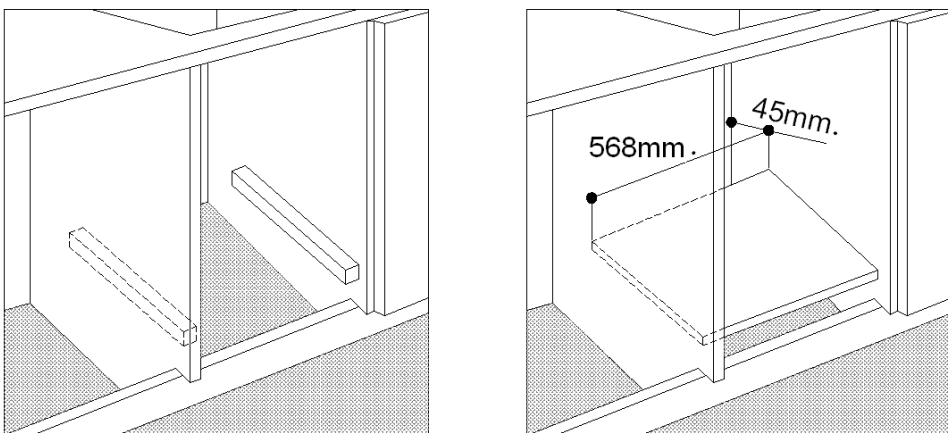
Lors de la cuisson de viande blanche, de volaille et de poisson, utilisez le réglage de température de 180°C à 200°C.

Pour la viande rouge qui doit être bien cuite à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur, il est conseillé de commencer avec un réglage de température élevée (200°C - 220°C) pendant une courte période, puis de réduire la température par la suite.

En général, plus le rôti est gros, plus le réglage de la température doit être faible. Placez la viande au centre de la grille et placez le plateau d'égouttement en dessous pour recueillir la graisse.

Assurez-vous que la grille est insérée sur le niveau central du four. Si vous souhaitez augmenter la quantité de chaleur venant du bas, utilisez les niveaux inférieurs. Pour les rôtis savoureux (surtout pour le canard et le gibier), enrobez la viande avec du lard ou du bacon sur le dessus.

Réglage du bouton de sélection	Aliments à cuire	Poids (in kg)	Niveau de la grille en partant du bas	Durée de préchauffage (Minutes)	Réglage du bouton du thermostat	Durée de cuisson (Minutes)	
Convection 	Canard	1	3	15	200	65-75	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75	
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20	
	Tartes	1	3	15	180	30-35	
Multi-Cuisson 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35	
	Agneau	1	2	10	180	50-60	
	Poulet rôti	1	2-4	10	180	60-75	
	Maquereau	1	2	10	180	30-35	
	Gâteau aux prunes	1	2	10	170	40-50	
	Choux à la crème (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Génoise (sur un niveau)	0,5	2	10	170	15-20	
Génoise (sur deux niveaux)	1,0	2-4	10	170	20-25		
Tarte salée	1,5	3	15	200	25-30		
Élément chauffant supérieur 	Dorer les aliments pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-	
Décongélation 	Tous les aliments congelés						
Gril 	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10	
	Calamars et brochettes de crevettes	1	4	5	Max	6-8	
	Filets de poisson	1	4	5	Max	10	
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15	
	Escalopes de veau	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	15-20	
	Maquereaux	1	4	5	Max	7-10	
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	15-20	
	Avec le tournebroche (si applicable)						
		Veau à la broche	1,0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1,5	-	5	Max	70-80	
	Agneau à la broche	1,0	-	5	Max	70-80	
Gril assisté du ventilateur 	Poulet grillé	1,5	3	5	200	55-60	
	Seiche	1,5	3	5	200	30-35	
	Avec le tournebroche (si applicable)						
		Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
		Poulet à la broche	2.0	-	5	200	70-80
		Poulet (à la broche) et pommes de terre (rôties)	1.5	-	5	200	70-75
		Agneau à la broche	-	2	5	200	70-75
		1.5	-	5	200	70-80	



Les panneaux des meubles adjacents doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. En particulier, les meubles avec un placage extérieur doivent être assemblés avec des colles pouvant résister à des températures allant jusqu'à 100°C.

En conformité avec les normes de sécurité en vigueur, le contact avec les parties électriques du four ne doit pas être possible une fois qu'il a été installé.

Toutes les pièces assurant le fonctionnement sécuritaire de l'appareil, ne doivent être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le pourtour du cadre.

Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation à trois pôles sont conçus pour fonctionner avec un courant alternatif. Le câble pour connecter l'appareil à la terre est de couleur jaune-vert.

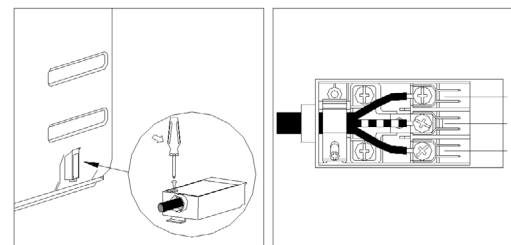
Installation du câble d'alimentation électrique

Ouverture du boîtier à bornes :

- À l'aide d'un tournevis, retirez le boulon des onglets latéraux du boîtier à bornes;
- Dévissez le boulon et ouvrez le couvercle du boîtier à bornes.

Pour installer le câble, procédez comme suit:

- Retirez la vis de serrage des fils et les trois vis de contact L-N -
- Fixez les fils sous les têtes de vis en utilisant le schéma des couleurs suivant : **Bleu (Neutre) Marron (Sous tension) Jaune-Vert (Terre)**
- Fixez le câble d'alimentation en place avec la pince et refermez le couvercle du boîtier à bornes.



Connexion du câble électrique à l'alimentation

Installez une prise normalisée correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Lorsque vous connectez directement le câble au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné selon la charge et doit être conforme aux réglementations en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).

Le câble d'alimentation doit être positionné de telle sorte qu'il n'atteint pas une température de plus de 50°C par rapport à la température ambiante, n'importe où sur sa longueur, ou doit être protégé avec une isolation appropriée.











Avant de procéder au raccordement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garanti que si le four est correctement et efficacement connecté à la terre, en conformité avec les règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace. Si vous avez des doutes, consultez un technicien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été connecté à la terre.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que les spécifications indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et / ou sur l'emballage) correspondent aux spécifications du système d'alimentation électrique de votre domicile.
- Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises soutiendra la puissance maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique. Si vous avez des doutes, faites appel à un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, faites-les remplacer par un modèle approprié par un technicien qualifié. Celui-ci, en particulier devra également veiller à ce que les prises des câbles sont adaptées à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et / ou de câbles d'extension n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des câbles d'extension qui sont conformes aux normes de sécurité actuelles. Dans ce cas, ne dépassez jamais la capacité de courant maximum indiquée sur l'adaptateur simple ou sur l'extension et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur

multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Largeur : 59,4cm
 Profondeur : 59,4cm
 Hauteur : 54,3cm
 Volume intérieur du four : 56 litres
 Tension et fréquence de la source d'alimentation : 220-240V ~50/60Hz

				
2100-2520W	2090-2520W	2100-2550W	2772-3420W	1660-2020W
				
2125-2560W	1220-1460W	940-1110W	2370-2924W	45-55W

FICHE TECHNIQUE

Fabricant	JEKEN
Modèle	F102SIX-RL
Type d'appareil	Four Encastrable
Classe énergétique	A
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Consommation d'énergie pour convection naturelle (kWh)	0.85
Consommation d'énergie pour chaleur tournante (litres)	0.75
Volume utile (litres)	57
Taille (L x Ha x P)	330 x 400 x 420mm
Type de four	Volume moyen
Temps de cuisson pour poids standard (min)	40
Niveau sonore [dB(A) re 1pW]	50
Consommation d'énergie lorsqu'il n'y a aucune cuisson (W)	0.951
Surface du plateau de cuisson le plus grand (cm ²)	1440

Enlèvement des appareils ménagers usagés :

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

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

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



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

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant
www.fillony.com

© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés