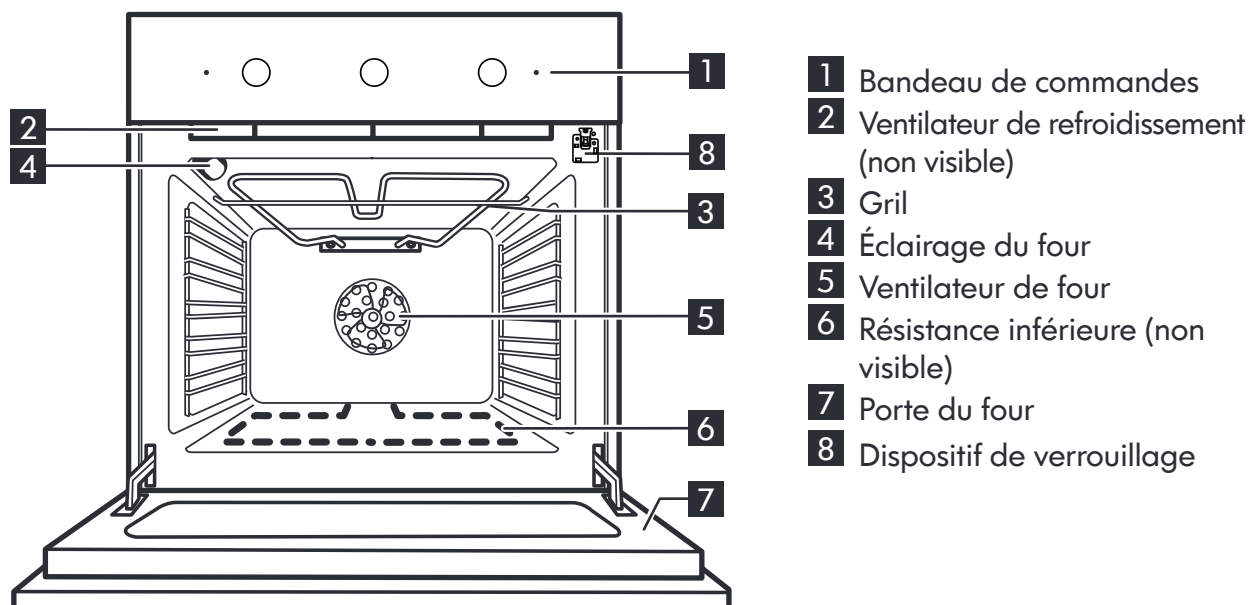
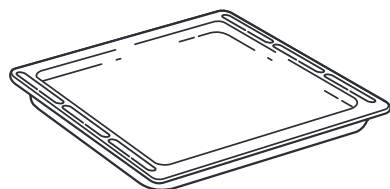


Description du produit



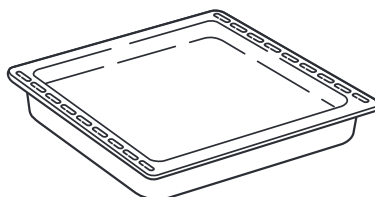
Accessoires

Plaque à pâtisserie



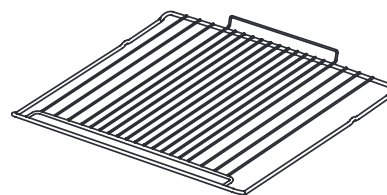
1x

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



2x

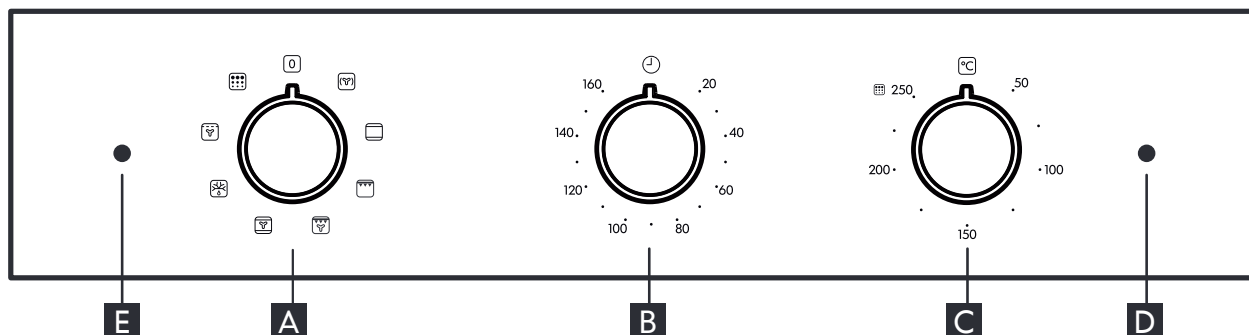
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.

Bandeau de commandes



- A** Bouton de sélection
- B** Bouton de l'heure
- C** Bouton du thermostat

- D** Voyant thermostat/préchauffage
- E** DEL de verrouillage

Usage quotidien

1. Sélectionner une fonction

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. Activer une fonction

MANUELLE

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps, éteignez le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat*.

3. Préchauffage

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé.

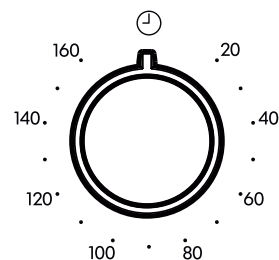

À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débuter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

4. Réglage de la minuterie

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.









Pour activer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* de droite dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez-le de nouveau dans le sens contraire pour la durée souhaitée : un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

5. Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône .

La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint

Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez depuis le niveau inférieur.

| Fonction | | Description des fonctions |
|---|---|--|
| 0 | ARRÊT FOUR | Pour éteindre le four. |
|  | CHALEUR PULSÉE | Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. |
|  | CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole) | Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e ou 3e niveau. |
|  | GRIL | Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson: Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique. |
|  | GRIL AVEC VENTILATEUR | Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique. |
|  | CONVECTION FORCÉE | Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme. |
|  | DÉCONGÉLATION | Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez la nourriture au centre de la cavité, niveau 3 |
|  | NETTOYAGE PYRO | Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). La durée est réglée automatiquement à 120 minutes. |
|  | ÉCO* | Lorsque la fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte avant la fin de la cuisson |

*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65 / 2014

Remarques importantes :

Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, afin d'éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et d'assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.