LISTO

Notice d’utilisation

Four encastrable
FEP L2i

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (VOIR FEUILLET ADDITIONNEL FOURNI)

FICHE PRODUIT 5

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 6

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 6
Vue d'ensemble 6
Accessoires amovibles fournis 7
Bandeau de commande 8

INSTALLATION 8
Choix de l'emplacement 8
Circulation de l'air 9
Dimensions de l'appareil 10
Mise en place et sécurisation du four 10
Installation sous un plan de travail 11
Installation sous un meuble haut 12

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 13
Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique 14
Première mise en fonction 15
Remplacement du câble d'alimentation 16

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 16
Placer l'appareil en mode « fonctionnement manuel » 16
Régler l'heure 16
Premier nettoyage du four 17
Première cuisson 17
Conseils pour économiser l'énergie 17

CONSEILS DE PRÉPARATION 18

UTILISATION DE BASE 18
Bandeau de commande et écran d'affichage 18

Sélectionner un mode de cuisson et une température (thermostat) 19

UTILISATION AVANCÉE 19
Régler le minuteur 19
Programmer un arrêt automatique par compte a rebours 20
Programmer un arrêt automatique a une certaine heure de la journée 20
Programmer un départ différé et un arrêt automatique 21
Régler le volume sonore de l'alarme 22

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON 22

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON 24
Tableau des temps de cuisson en mode traditionnel 25
Tableau des temps de cuisson pour les modes « gril » 26

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27
Nettoyage du bandeau de commande 27
Nettoyage des accessoires 27
Nettoyage du four 27
Auto-nettoyage par pyrolyse 28
Démontage et nettoyage de la porte du four 29
Remplacer l'ampoule 30

GUIDE DE DÉPANNAGE 31
Conditions de fonctionnement normales 31
Équipement électrique 31

FICHE PRODUIT

Mesures effectuées suivant les règlements UE N° 65/2014 & 66/2014 de la Commission Européenne et les normes EN 60350-1 & EN 60350-2:2013

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence du modèle	FEP L2i	
Code article	8005970	
Pays de destination	France	
Type de four	Encastrable	
Indice d'efficacité énergétique par cavité - Mode convectionnel	105,0	
Indice d'efficacité énergétique par cavité - Mode ventilation forcée	95,3	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Nombre de cavités	1	
Consommation d'énergie du four par cavité - Mode conventionnel	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie du four par cavité - Mode ventilation forcée	0,78	kWh/cycle
Source de chaleur par cavité	Électricité	
Volume utile par cavité	64	litres
Fonction de chauffage par cavité	Convection naturelle	
Nombre de gradins par cavité	4	
Plage du thermostat par cavité	50 à 270	°C
Type de nettoyage par cavité	Pyrolyse	
Tension d'alimentation	230	V~
Fréquence	50	Hz
Puissance de l'appareil	2600	W
Type et puissance de l'ampoule	E14 / 25 W	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de câble d'alimentation et sections	H05VV-F / 3 x 1,5 mm²	
Longueur de câble d'alimentation	1,5	mètre

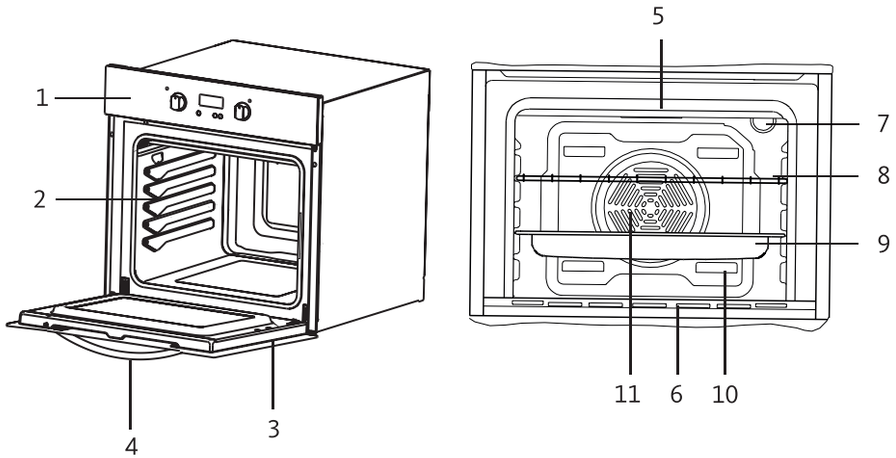
Désignation	Valeur	Unité
Protection par fusible	10	A
Dimensions extérieures de l'appareil (L x H x P)	595 x 595 x 575	mm
Dimensions d'installation (L x H x P) sous plan de travail	560 x 600 x 555	mm
Dimensions d'installation (L x H x P) dans un meuble colonne	560 x 590 x 555	mm
Poids	34,6 (+/-2)	kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Four multifonction
- Nettoyage pyrolyse
- Éclairage intérieur
- 5 niveaux de gradins
- Puissance : 2600 W
- 7 modes de cuisson
- Boutons mécaniques
- Porte 3 verres abattante
- Classe A
- Accessoires fournis : 1 grille et 1 lèchefrite

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

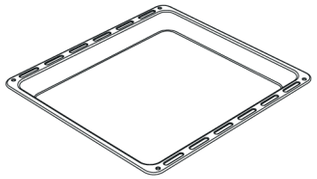
Vue d'ensemble



1. Bandeau de commande
2. Gradins
3. Porte
4. Poignée de porte
5. Résistance supérieure
6. Résistance inférieure
7. Lampe
8. Grille
9. Lèchefrite
10. Sortie d'air pulsé
11. Élément de chauffage chaleur tournante

Accessoires amovibles fournis

La lèchefrite

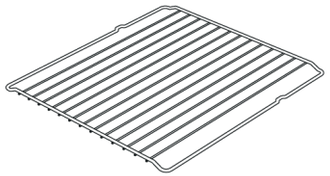


Insérez-la dans le premier gradin en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

Attention ! La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée sur la sole du four ni sur le niveau le plus bas <u>lorsque la résistance du bas fonctionne à puissance maximum</u> : risque d'éclatement de l'émail du four !

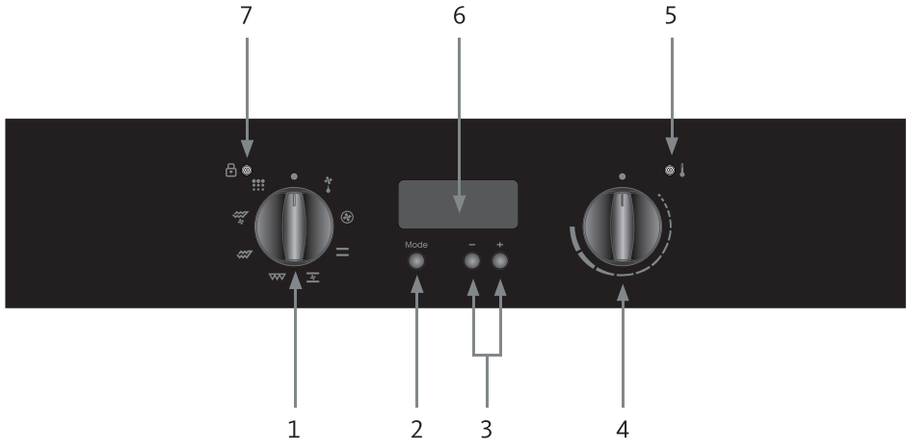
Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures. Ceci est normal. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson.

La grille



Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades (à poser directement sur la grille).

Bandeau de commande



1. Bouton de sélection du mode de cuisson
2. Touche de sélection de l'horloge, du minuteur et de l'alarme
3. Touches de réglage de l'horloge et du minuteur
4. Bouton de sélection du thermostat
5. Témoin lumineux de thermostat
6. Écran d'affichage
7. Témoin lumineux de verrouillage de la porte (pendant la pyrolyse)

INSTALLATION

Attention ! Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.

Choix de l'emplacement

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

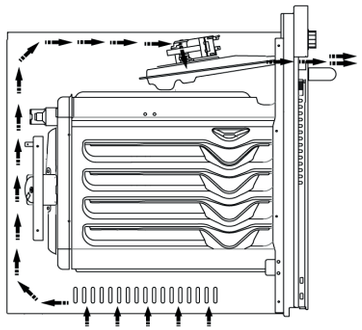
- Les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière résistante à la chaleur ;
- Si les meubles adjacents sont en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 90°C.
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.

- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- L'habitacle de montage doit être fixé et son plancher doit être plat pour éviter que le produit ne bascule.
- Le plancher de l'habitacle doit avoir une résistance minimale qui puisse supporter une charge de 60 kg.

Important :

- Ne placez pas le produit à proximité d'appareils de réfrigération. La chaleur émise par le produit augmente la consommation en énergie des appareils de réfrigération.
- Le produit ne doit pas être installé dans des endroits soumis à de forts courants d'air.
- 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 le produit. 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

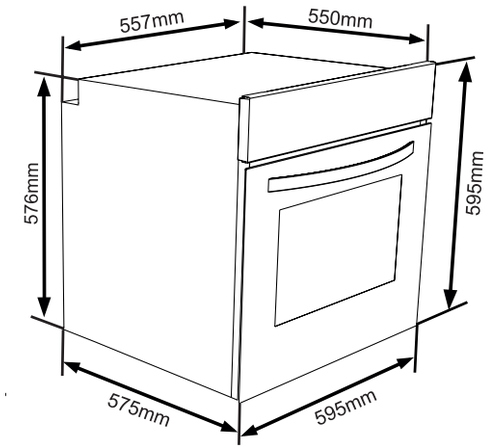


(Visuel non contractuel)

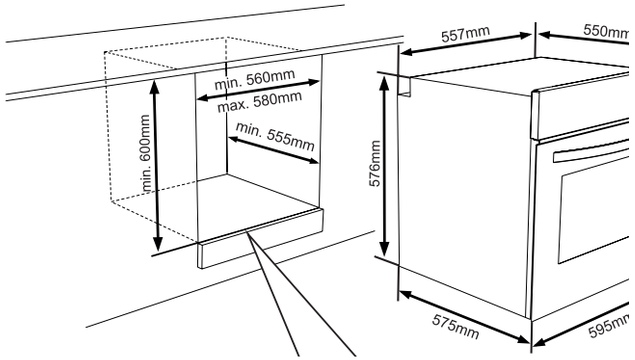
Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil. Il peut continuer encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint.

- La partie arrière de la niche où le four est encastré doit être ouverte 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 40 à 50 mm de haut dans la partie inférieure du meuble.

Dimensions de l'appareil

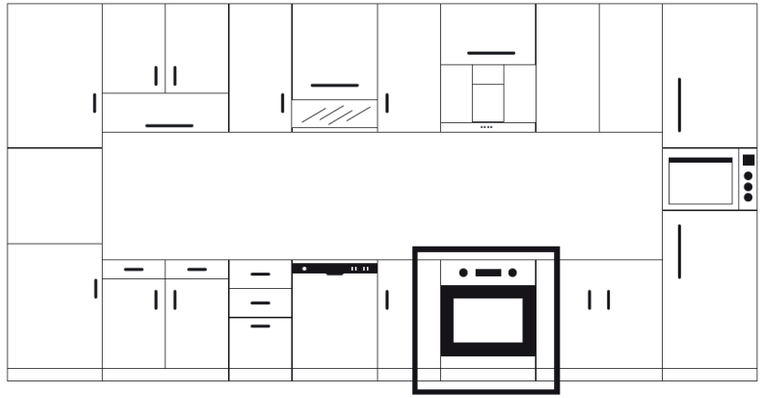


Mise en place et sécurisation du four



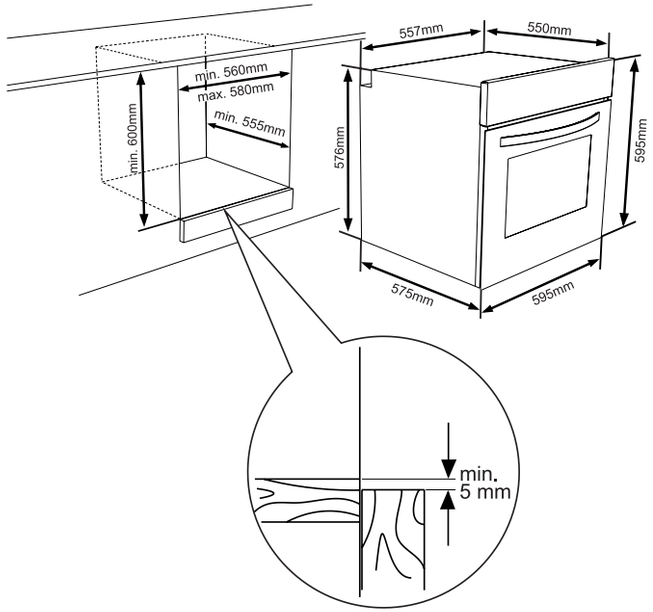
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé en dessous du four, comprimé entre le four et les meubles, ou plié.
- Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis. Les vis ne doivent pas être trop serrées, 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'ait 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



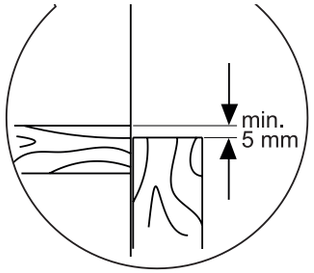
(Visuel non contractuel)

- Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre aux dimensions fournies dans les figures ci-dessous :



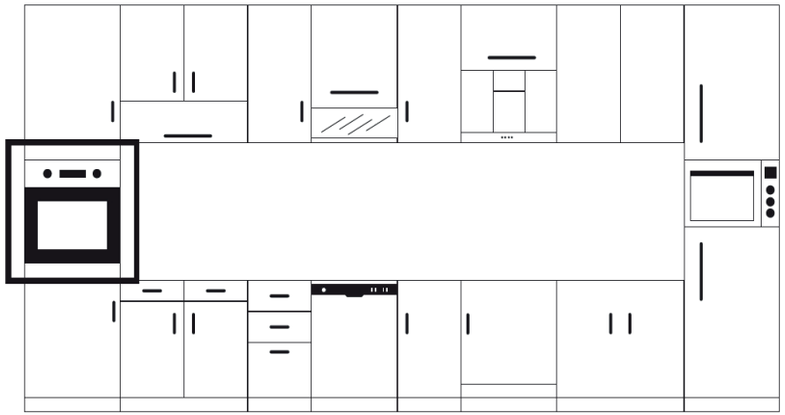
- Un espacement doit être prévu à l'arrière de l'habitacle afin d'assurer la ventilation nécessaire au bon fonctionnement du produit.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance séparant le plan de travail du panneau supérieur doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau doit être de 25 mm minimum :



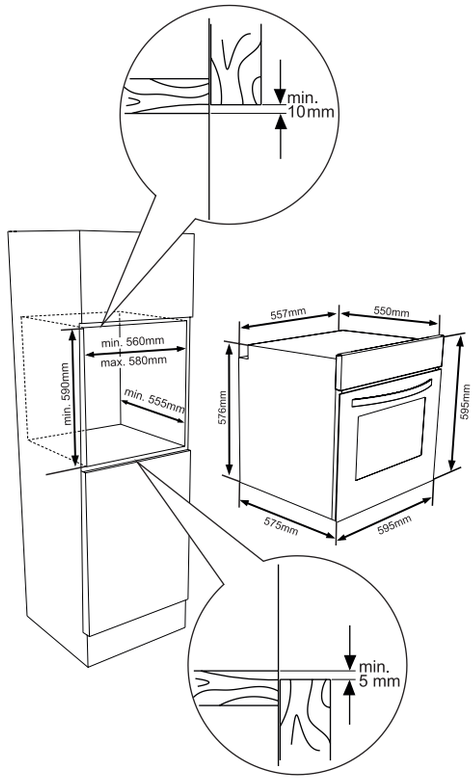
- À la fin de l'installation, un espacement doit être laissé au niveau de la partie inférieure et supérieure du plan de travail. Cet espace est destiné à la ventilation et ne doit pas être recouvert.

Installation dans un meuble haut



(Visuel non contractuel)

- Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre à celles énoncées dans les figures ci-après.



- Les espacements correspondant aux dimensions définies dans les figures ci-dessus doivent être prévus à l'arrière de l'habitacle, au dessus et au dessous de celui-ci, afin de permettre une ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

ATTENTION !

- Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.

- Cet appareil doit être relié à la terre. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié 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.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

ATTENTION !

- Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé, ou entrer en contact avec des pièces 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 un danger.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise !

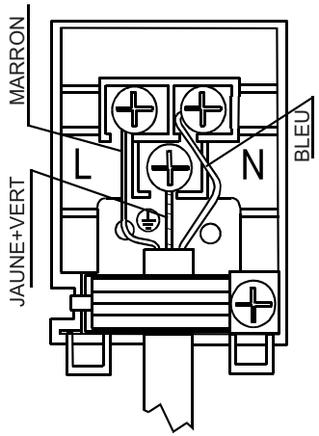
Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que :
- La prise soit mise à la terre et qu'elle soit conforme aux normes en vigueur ;
- La prise soit en mesure de supporter la charge maximale de puissance du four ;
- La prise demeure facilement accessible une fois le four installé ;

Quand l'appareil est installé, vérifiez que :
- L'accès au câble d'alimentation et à la prise de courant doit pouvoir s'effectuer facilement ;
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou coincé après l'installation ;
- Le câble 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 provoqués à des personnes ou à des objets.

- Utilisez exclusivement un câble flexible du type H05VV-F 3 x 1,5 mm² adapté à la charge et à la température de fonctionnement.
- L'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50°C.
- La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm (puissance 20 A, type de fonctionnement à retardement).

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



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

Première mise en fonction

1. Après branchement du câble d'alimentation, activez le fusible sur votre tableau électrique.
2. Allumez l'appareil pour vérifier son bon fonctionnement. Les chiffres clignotent à l'écran et le symbole A (fonctionnement automatique) s'allume.

Remplacement du câble d'alimentation

- Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.
- Utilisez un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (reportez-vous à la section « Fiche produit ») et adapté à la puissance et la température requise. Le câble devra également respecter les consignes concernant le branchement électrique.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Placer l'appareil en mode « fonctionnement manuel »

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, les chiffres clignotent sur l'écran d'affichage et le symbole A (fonctionnement automatique) s'allume.

Avant de sélectionner un mode de cuisson ou de régler le thermostat avant la première utilisation ou après une coupure de courant, vous devez placer l'appareil en mode « Fonctionnement manuel ». Suivez les indications ci-après :

1. Assurez-vous que le bouton de sélection du mode de cuisson est sur la position « 0 » (arrêt).
2. Appuyez sur la touche « + » ou « - » du bandeau de commande. Les chiffres s'affichent fixement à l'écran et le symbole A (fonctionnement automatique) s'éteint.

Régler l'heure

Lorsque l'appareil a été placé en mode « Fonctionnement manuel », il est nécessaire de régler l'heure :

1. Appuyez successivement sur les touches « + » ou « - » jusqu'à l'heure souhaitée. Vous pouvez également maintenir ces touches enfoncées pour un défilement plus rapide.
2. Après avoir réglé l'heure, relâchez les touches. L'heure réglée devient effective après 5 secondes.
3. Le four est prêt à être utilisé.

Note : Si vous souhaitez modifier le réglage de l'heure actuelle (lors d'un changement d'heure par exemple), vous devez appuyer 2 fois sur la touche « **Mode** » puis effectuer le réglage avec les touches « + » ou « - ».

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-les 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 et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson, et aérez la pièce. Pour sélectionner le mode de cuisson et le thermostat, reportez-vous à la section « Utilisation de base ».
- Éteignez votre four. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

Note : *Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours 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 ! Les surfaces chaudes peuvent brûler. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants de protection.

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 description de 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 plats avant de les cuire.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson en maintenant la porte du four fermée.

CONSEILS DE PRÉPARATION

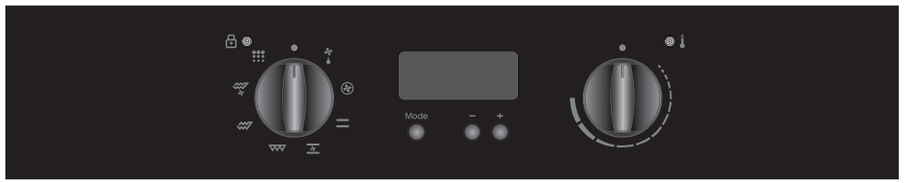
Conseils pour la pâtisserie :
- Utilisez des plaques en métal adaptées au revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour la rôtisserie :
- 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 prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

Conseils pour les grillades :
- Lorsque la viande, les volailles et les poissons sont grillés, ils brunissent, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, 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.
- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Placez la lèchefrite au niveau du premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

UTILISATION DE BASE

Bandeau de commande et écran d'affichage



Sélectionner un mode de cuisson et une température (thermostat)

1. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position souhaitée (reportez-vous aux sections « Description des modes de cuisson » et « Tableaux des temps de cuisson »). Le symbole (fonctionnement manuel) s'allume.
2. Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée (de 50 à 270°C). La température sélectionnée s'affiche à l'écran et le témoin lumineux de thermostat s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
3. Placez les aliments à cuire dans le four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez les boutons du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt) pour arrêter le four. Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt de la cuisson jusqu'au refroidissement de l'appareil.

Notes :
- Pour vérifier la température à l'intérieur du four pendant son fonctionnement, tournez légèrement le bouton de sélection du thermostat. La température s'affiche à l'écran.
- Au bout de 6h sans action sur le four, celui-ci s'arrête automatiquement par sécurité, même si la minuterie est encore en cours.

UTILISATION AVANCÉE

Régler le minuteur

Vous pouvez programmer une alarme lorsque le four est éteint ou allumé : le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.

Utilisez cette fonction pour contrôler l'état d'une cuisson en cours, comme par exemple lors du levage du pain, ou pour tout autre usage.

1. Appuyez une fois sur la touche « **Mode** ». La mention « 00:00 » et le symbole s'affichent à l'écran.
2. Réglez la durée de la minuterie à l'aide des touches « + » et « - » (entre 1 min et 23h59). Vous pouvez également maintenir ces touches enfoncées pour un défilement plus rapide. La durée sélectionnée et le symbole s'affichent à l'écran.
3. Lorsque la durée programmée est écoulée, une alarme retentit. Appuyez sur la touche « **Mode** » pour l'arrêter. Le symbole s'éteint.

ATTENTION : si le four est en fonctionnement au moment où l'alarme retentit, celui-ci

continue de fonctionner. L'alarme n'interrompt pas le fonctionnement du four !

4. Si vous souhaitez annuler ou modifier la durée, effectuez de nouveau les étapes 1 et 2 jusqu'à la durée souhaitée.

Note : pour afficher la durée restante, appuyez une fois sur la touche « **Mode** ».

Programmer un arrêt automatique par compte à rebours

Vous pouvez programmer un temps de cuisson. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le four s'arrête automatiquement de chauffer.

1. Choisissez un mode de cuisson et une température comme indiqué dans la section « Utilisation de base ». Le symbole de fonctionnement manuel s'affiche à l'écran.
2. Appuyez deux fois sur la touche « **Mode** » jusqu'à ce que la mention « Dur » s'affiche à l'écran. La mention « 00:00 » s'affiche ensuite.
3. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » (jusqu'à 24h). Vous pouvez également maintenir ces touches enfoncées pour un défilement plus rapide. La durée sélectionnée et le symbole de fonctionnement automatique A s'affichent à l'écran. Le compte à rebours commence.
4. Lorsque la durée programmée est écoulée, une alarme retentit et le symbole A clignote. Le four s'éteint. Appuyez sur la touche « **Mode** » pour l'arrêter et retourner en fonctionnement manuel. Le symbole A disparaît et le symbole s'affiche.

ATTENTION : si la cuisson est terminée après avoir éteint l'alarme, placez les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt). Sinon, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « **Mode** », « + » ou « - ».

5. Si vous souhaitez annuler ou modifier la durée, appuyez deux fois sur la touche « **Mode** » et modifiez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».

Note : pour afficher la durée restante, appuyez une fois sur la touche « **Mode** ».

Programmer un arrêt automatique à une certaine heure de la journée

Vous pouvez programmer l'arrêt automatique du four à une certaine heure de la journée.

1. Choisissez un mode de cuisson et une température comme indiqué dans la section « Utilisation de base ». Le symbole de fonctionnement manuel s'affiche à l'écran.
2. Appuyez trois fois sur la touche « **Mode** » jusqu'à ce que la mention « End » s'affiche à l'écran. La mention « 00:00 » s'affiche ensuite.

3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne à l'aide des touches « + » et « - ». Vous pouvez également maintenir ces touches enfoncées pour un défilement plus rapide. L'heure sélectionnée et le symbole d'utilisation automatique A s'affichent à l'écran. Le minuteur calculera le temps que durera la cuisson sur la base de l'heure que vous aurez sélectionnée et l'affichera à l'écran. Le compte à rebours commence.
4. Lorsque l'heure programmée est écoulée, une alarme retentit et le symbole A clignote. Le four s'éteint. Appuyez sur la touche « **Mode** » pour l'arrêter et retourner en utilisation manuelle. Le symbole le symbole A disparaît et le symbole s'affiche.

ATTENTION : si la cuisson est terminée après avoir éteint l'alarme, placez les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt). Sinon, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « **Mode** », « + » ou « - ».

5. Si vous souhaitez annuler ou modifier l'heure à laquelle le four s'arrêtera de fonctionner, appuyez trois fois sur la touche « **Mode** » et modifiez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».

Note : pour afficher la durée restante, appuyez une fois sur la touche « **Mode** ».

Programmer un départ différé et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le four commencera à fonctionner et celle à laquelle il s'arrêtera automatiquement.

1. Choisissez un mode de cuisson et une température comme indiqué dans la section « Utilisation de base ». Le symbole de fonctionnement manuel s'affiche à l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche « **Mode** ». La mention « Dur » s'affiche à l'écran.
3. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « + » et « - ». Vous pouvez également maintenir ces touches enfoncées pour un défilement plus rapide. La durée sélectionnée et le symbole d'utilisation automatique A s'affichent à l'écran.
4. Appuyez de nouveau une fois sur la touche « **Mode** ». La mention « End » s'affiche à l'écran suivie par « 00:00 ».
5. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne à l'aide des touches « + » et « - ». Vous pouvez également maintenir ces touches enfoncées pour un défilement plus rapide. Le four calculera l'heure à laquelle il devra s'allumer pour que votre plat soit cuit à l'heure de fin de cuisson programmée. Il se mettra automatiquement en marche à l'heure calculée.
6. Lorsque l'heure programmée est écoulée, une alarme retentit, le symbole A clignote et le symbole disparaît. Le four s'éteint automatiquement. Appuyez sur la touche « **Mode** » pour arrêter l'alarme et retourner en fonctionnement

manuel. Le symbole le symbole A disparaît et le symbole s'affiche.
ATTENTION : si la cuisson est terminée après avoir éteint l'alarme, placez les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt). Sinon, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « **Mode** », « + » ou « - ».

Régler la tonalité de l'alarme

1. Assurez-vous que les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sont sur la position « 0 » (arrêt).
2. Appuyez 3 fois sur la touche « **Mode** ». La mention « L3 » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez successivement sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner l'une des trois tonalités disponibles.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON

Mode de cuisson	Description
Décongélation	Le ventilateur fonctionne. Sortez vos aliments congelés et placez-les dans le four sur les gradins du milieu. Il est recommandé de placer la lèchefrite sur les gradins du bas afin de recueillir l'eau produite par la glace fondante. Ce mode ne permet pas de cuire les aliments.
Turbo	L'élément de chauffe supérieur et le ventilateur fonctionnent. Ce mode de cuisson disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
Cuisson traditionnelle	Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent, et les aliments sont cuits simultanément sur le dessus et le dessous. Ce mode est particulièrement adapté aux gâteaux, pâtisseries et ragoûts dans des moules. N'utilisez qu'un niveau de gradins pour ce mode de cuisson. Un préchauffage est nécessaire.

Mode de cuisson	Description
Chaleur tournante	L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Ce mode est particulièrement adapté aux pâtes et préparations épaisses. N'utilisez qu'un niveau de gradins pour ce mode de cuisson. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
Gril	La résistance du gril (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour finir la cuisson en surface pour les grillades et gratins, ou pour rôtir et griller des viandes. Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de gril pour les grillades, et réglez le thermostat à 190°C. Si vous grillez des viandes, il est recommandé de brosser légèrement la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller, et de placer la lèchefrite sur les gradins du bas pour recueillir les graisses. Retournez la nourriture à mi-cuisson. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
Gril rapide	La résistance du gril (située en haut de la cavité) et les éléments de chauffe supérieur et inférieur fonctionnent. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour griller rapidement une surface importante (grosses pièces de viande par exemple). Placez des portions de grande taille correctement sous l'élément de gril et réglez le thermostat à 190°C. Si vous grillez des viandes, il est recommandé de brosser légèrement la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller, et de placer la lèchefrite sur les gradins du bas pour recueillir les graisses. Retournez la nourriture à mi-cuisson. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

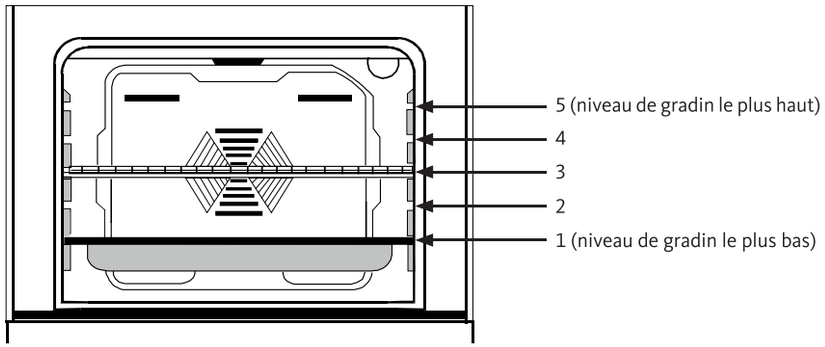
Mode de cuisson	Description
Gril ventilé	La résistance du gril (située en haut de la cavité), l'élément de chauffe supérieur et le ventilateur fonctionnent. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour griller rapidement des aliments épais aux d'une surface importante de manière uniforme. Placez des portions de grande taille correctement sous l'élément de gril et réglez le thermostat à 190°C. Si vous grillez des viandes, il est recommandé de brosser légèrement la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller, et de placer la lèchefrite sur les gradins du bas pour recueillir les graisses. Retournez la nourriture à mi-cuisson. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
Pyrolyse	Cette fonction permet au four de s'auto-nettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction.

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

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 de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Remarque : Lors de la cuisson avec la plaque et la grille simultanées, placez la plaque du four sur la partie inférieure.



Aliments	Mode de cuisson	Niveau de gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)*
Gâteaux sur une plaque		3	175	25-30
Gâteau dans un moule		2	180	40-50
Gâteau sur du papier sulfurisé		3	175	25-30
		1 ou 5	175	30-40
		1, 3 ou 5	180	45-55
Génoise		3	200	5-10
Cookies		3	175	25-30
		1 ou 5	170-190	30-40
		1, 3 ou 5	175	35-45
Pâte à pâtisserie		2	200	30-40
		1 ou 5	200	45-55
		1, 3 ou 5	200	55-65
Pâte feuilletée		2	200	25-35
		1 ou 5	200	35-45
		1, 3 ou 5	190	45-55
Pâte au levain		2	200	35-45
		1 ou 3	190	35-45
Lasagnes		2 ou 3	200	30-40
Pizza		2	200-220	15-20

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

Tableau des temps de cuisson pour les modes gril (gril, gril rapide et gril ventilé)

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

Aliments*	Niveau de gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)**
Poisson	4-5	190	20-25
Ailes ou cuisses de poulet	4-5	190	25-35
Côtelettes d'agneau	3-4	190	20-25
Rôti de boeuf	4-5	190	25-30
Bifteck	4	190	15-25
Côtelettes de veau	4-5	190	25-30

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four pour empêcher un encrassement excessif qui pourrait provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante.

Attention !

- Ne pas utiliser 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 (le bouton de sélection des modes de cuisson et du thermostat doivent être sur la position « 0 »).
- 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 pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez les accessoires (grille, lèchefrite) à l'aide d'une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage du four

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. il doit être nettoyé chaque fois que le gril est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs lors de la cuisson suivante.

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud :

- Essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyants secs ou en poudre.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

Auto-nettoyage par pyrolyse

Le four est équipé d'un programme d'auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à plus de 400°C et les particules présentes sont réduites en cendres.

Bien qu'il ne soit pas nécessaire de nettoyer votre four après chaque utilisation, ne le laissez pas devenir trop sale. Plus le four est sale, plus il risque de dégager de la fumée lors du cycle d'autonettoyage.

Attention !

- Retirez tous les accessoires (grille, lèchefrite, plats, casseroles) pour éviter de les endommager.
- Retirez les gros résidus de nourriture.
- Veillez à ce que la porte soit bien fermée.
- Après avoir activé la fonction pyrolyse, n'utilisez pas la table de cuisson si celle-ci se trouve sous le four. Risque de surchauffe et de dommages.
- Durant le cycle de nettoyage, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart jusqu'au refroidissement de l'appareil.

1. Tournez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position « Pyrolyse ».
2. La porte du four se verrouille automatiquement et le témoin lumineux de verrouillage de porte s'allume.

3. Pendant le cycle de nettoyage, la porte ne peut être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée de la porte tant que le témoin lumineux est allumé.
4. La durée du cycle de pyrolyse est de 1h30. Le temps, le symbole « P » (pyrolyse) et le symbole (fonctionnement manuel) s'affichent sur l'écran.
5. Après le nettoyage, lorsque l'appareil a entièrement refroidi, nettoyez tous les résidus d'aliments brûlés à l'aide d'un chiffon humide à l'intérieur de la cavité.

Notes :

- Vous pouvez lancer la pyrolyse lorsque le four est encore chaud (après une cuisson), il mettra alors moins de temps à monter en température et permettra une économie d'énergie.
- Il est possible de programmer le nettoyage par pyrolyse de la même manière que pour un mode de cuisson (reportez-vous à la section « Utilisation avancée »).
- Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, une odeur particulière se dégage et vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Ceci est normal. Pensez à bien ventiler la pièce.
- Certains animaux domestiques sont extrêmement sensibles aux vapeurs qui émanent du four. En cas d'exposition à ces vapeurs, ils pourraient mourir. Lors d'un cycle de nettoyage par pyrolyse, pensez à les déplacer dans une autre pièce.

Démontage et nettoyage de la porte du four

- N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.
- Nettoyez la vitre intérieure et extérieure avec un produit adapté, et séchez-la complètement.
- Veillez à ne pas faire couleur d'eau à l'intérieur de la porte au niveau de la vitre.

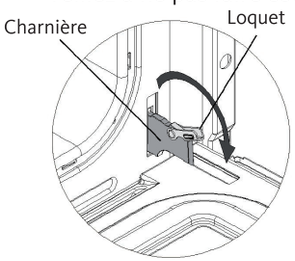


Fig. 1

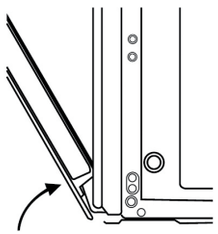


Fig. 2

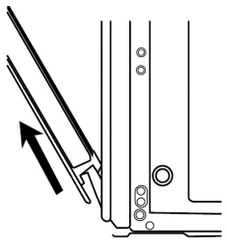


Fig. 3

(Visuels non contractuels)

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 (figure 1).

2. Refermez doucement la porte jusqu'à mi-hauteur (figure 2).
3. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer de ses charnières (figure 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 clips du logement de la charnière lors de la repose de la porte.**

Remplacer l'ampoule

Attention ! Avant d'effectuer la 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 résistant à la chaleur (300°C). Reportez-vous à la section « Fiche produit »).

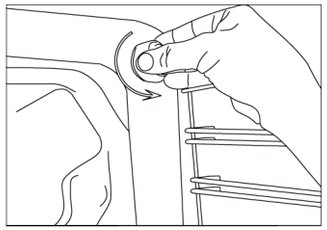


Fig. 1

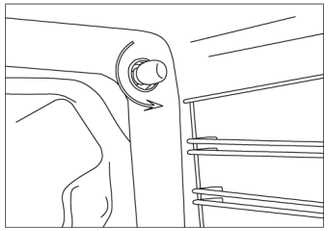


Fig. 2

1. Coupez le courant.
2. Retirez le cache protecteur de l'ampoule.
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 aux caractéristiques identiques :
   - 220-240 V~ 50 Hz
   - 25 W
   - Type E14
4. Replacez le cache.
5. Rebranchez le courant.

ATTENTION !

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

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Équipement électrique

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

L'appareil ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que l'appareil est bien en mode « Utilisation manuelle ».
- Vérifiez qu'une programmation n'a pas été effectuée.

Le four ne chauffe pas :

- Les boutons de sélection du mode de cuisson et/ou du thermostat sont sur la position « 0 » (Arrêt).

L'éclairage du four ne s'allume pas :

- Vérifiez que le four est bien branché.
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien ».

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

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

ATTENTION :

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti 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 normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

Sourcing & Création
21, avenue de l'Harmonie
59560 VILLENEUVE D'ASCQ

Fabriqué en Turquie
Art. 8005970
Réf. FEP L2i

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

Pour éviter tout danger, l’installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l’appareil vous-même.

Usage prévu

- N’utilisez pas l’appareil pour chauffer la pièce.
- L’utilisation de l’appareil est uniquement destinée à l’usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l’exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Il n’est pas destiné à être utilisé dans :

    - Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - Les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - Les environnements de type chambre d'hôtes ;
    - La restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

Déballage

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, films protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Veuillez contrôler soigneusement que le four 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 à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient été placées sous surveillance ou qu’elles aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil. Assurez-vous qu’ils ne touchent pas les commandes.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu’ils ne soient sous surveillance continue.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez

les rassembler et les éliminer immédiatement.

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

Installation de l’appareil

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Vous devez porter une attention particulière à l’arrière et au-dessus de l’appareil car certaines parties peuvent s’avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- Assurez-vous que la ventilation de l’appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l’espace à prévoir pour l’appareil, référez-vous à la

section « INSTALLATION » de la notice d’utilisation.

Branchement électrique

- Avant de brancher l’appareil, vérifiez que la tension d’alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil corresponde 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 terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.
- N’utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d’adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

- L’appareil doit être branché au réseau électrique par l’intermédiaire d’un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- L’appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie externe ou d’un système de commande à distance.
- Si l’appareil n’est pas muni d’une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l’installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.

Précautions générales d’utilisation de l’appareil

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, 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 lors de la cuisson.

- N’oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l’extinction. Risques de brûlures.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l’appareil lorsqu’il fonctionne.
- Ne jamais couvrir l’appareil d’un chiffon ou d’une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou 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 câble d’alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

Précautions d'utilisation du four

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.
- 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 pourrait rayer l'émail, voire entrainer une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est normal et est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four. Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la section « Utilisation des accessoires du four ».

- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- Si votre four dispose d'un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

Fours autonettoyants par pyrolyse :

- ATTENTION : les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Référez-vous à la partie de la notice concernant le nettoyage par pyrolyse, pour connaître quels ustensiles peuvent être laissés dans le four pendant le nettoyage.

Nettoyage

- Assurez-vous que les boutons de commande soient 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.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre

En cas d'incendie

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et/ou coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

Mise au rebut

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois 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.

- Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».