

Comment mieux utiliser mon produit

Que dois-je faire avant la première utilisation du four ?

Avant la première utilisation :

- Déballez l'appareil. L'emballage est recyclable, mais il peut être utile de le conserver pour transporter ou amener le four à un réparateur agréé.
- Mettez votre four sur une surface stable.
- Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.
- Retirez tous les accessoires* du four (grille, broche,...).
- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide et séchez-les soigneusement.
- Fermez la porte en saisissant uniquement l'anse de la poignée.
- Dérouler complètement le cordon et branchez le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "four".
- Réglez le thermostat du four sur la température max.
- Réglez la minuterie de 15 à 20 minutes.

Le four se met en marche. Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

Toute manipulation de la porte doit se faire en saisissant l'anse de la poignée.



Quels types de plats utiliser ?

- Pour les rôtis de viandes et de volailles : utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.
- Pour les pâtisseries, utilisez de préférence des plats avec revêtement antiadhésif qui facilite le démoulage.



Comment utiliser la fonction Four ?

Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries... :

- Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four.
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie.

Le four chauffe et s'arrête automatiquement en fonction du temps programmé. Vous avez toujours la possibilité d'interrompre la cuisson en ramenant la minuterie sur zéro.

Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire (selon recette). La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Attention à ne pas poser de plat directement sur la résistance de sole ou sur la sole lisse.



Comment utiliser la fonction Gril ?

Pour griller et gratiner toutes vos préparations :

- Préchauffer votre four.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance.
- Vous pouvez mettre un plat ou le lèchefrite avec un peu d'eau directement sur la résistance de sole ou sole lisse qui ne chauffe pas afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Laissez la porte entrouverte (selon modèle).
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "gril".

- Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie.

Le four se met en marche. Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses...).

En fin de cuisson, si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement, si , ramenez la minuterie à zéro.



[Peut-on introduire du papier, carton, plastique dans l'appareil ?](#)

Il ne faut en aucun cas introduire des matières qui risqueraient de fondre ou de s'enflammer dans votre four.



[Comment éviter les projections ?](#)

Sur les fours à chaleur tournante, évitez les plats en céramique, porcelaine ou verre. Utilisez une température de cuisson légèrement inférieure à celle préconisée et augmenter le temps de cuisson.



[Peut-on faire fonctionner le four sans la minuterie ?](#)

, il faut activer la minuterie et régler le thermostat pour que le four se mette en marche. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie à 0.



[Maintenance et nettoyage](#)

[Comment entretenir et nettoyer mon four ?](#)

Avant tout entretien ou nettoyage : débranchez l'appareil et laissez refroidir le four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Pour faciliter le nettoyage votre four est équipé :

- de parois autonettoyantes* après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.
- d'une résistance de gril rabattable mais amovible*.
- d'une résistance de sole lisse émaillée ou relevable* (amovible).

* Selon modèle

Pour les traces adhérentes, utilisez éventuellement un tampon métallique doux abrasif. Ne forcez jamais pour manipuler les résistances.

Tous les accessoires* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.



[Support technique](#)

[Est-il normal que le four produise une mauvaise odeur ou de la fumée lors de la première utilisation ?](#)

, il est normal qu'une légère fumée ou une odeur de neuf se dégage lors de la première utilisation de l'appareil. Ce phénomène disparaît rapidement. La première fois, nous vous conseillons de faire fonctionner l'appareil à vide (sans les accessoires): réglez le thermostat sur position max. pendant 15 à 20 minutes.



Que faire si certaines parties de l'appareil prennent feu ?

S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un linge humide en recouvrant l'appareil. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte du four.



Pourquoi la pâte de ma tarte n'est-elle pas cuite ?

- Respecter le temps de cuisson préconisé,
- Privilégier les moules métalliques de couleur foncée et d'une hauteur adaptée à votre tarte, éviter les moules en faïence, terre cuite, porcelaine ou verre,
- La positionner sur le bon gradin : Celui du milieu pour un four à chaleur tournante, celui du bas pour un four à convection (traditionnel),
- N'utilisez pas de feuille de cuisson en aluminium.



Pourquoi l'éclairage intérieur ne fonctionne pas en mode "Eclairage" (Selon modèle) ?

L'éclairage intérieur ne fonctionne qu'avec la fonction minuterie activée.



Pourquoi les résistances ne sont-elles pas rouges durant la chauffe ?

Il n'est pas nécessaire que les résistances soient rouges pour chauffer. En effet, la coloration de la résistance en rouge dépend de la répartition entre la puissance et la longueur de la résistance.



Que faire en cas de dysfonctionnement de l'appareil ?

Après avoir respecté les consignes du mode d'emploi pour la mise en marche de l'appareil, assurez vous du bon fonctionnement de votre prise de courant avec un autre appareil. S'il ne fonctionne toujours pas, n'essayez pas de démonter ni de réparer l'appareil vous-même et emmenez-le chez un réparateur agréé.



Que faire si le câble d'alimentation de mon appareil est endommagé ?

N'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-le obligatoirement remplacer par un réparateur agréé.



Questions diverses

Est-il possible d'encastrer mon four ?

. Votre four n'a pas été conçu pour être encastré. Il faut le placer sur une surface stable qui supporte les températures d'au moins 90 °C. Il est très important de laisser un espace libre tout autour de l'appareil et particulièrement sur la partie supérieure.



A quoi sert le mode décongélation (Selon modèle) ?

Le mode décongélation permet d'accélérer le temps de décongélation d'un aliment; ceci en brassant l'air à l'intérieur du four (il n'a y pas de phase de chauffe dans le mode décongélation).



A quoi correspondent les voyants vert et rouge ?

Le voyant vert indique que la température demandée est atteinte.

Le voyant rouge signale que l'appareil est sous tension.



Pourquoi les temps préconisés dans le tableau de cuisson ne correspondent pas aux temps de cuisson réels ?

Les temps mentionnés sur le tableau sont donnés à titre indicatif. Ceux-ci peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et des plats utilisés. Il faut donc adapter son temps de cuisson en fonction des aliments et des accessoires de cuisson utilisés.



[Qu'est ce que la cuisson par convection naturelle \(ou four traditionnel\) ?](#)

La chaleur est générée par les résistances supérieures et inférieures du four : ce mode de cuisson traditionnel est adapté pour les cuissons de viandes, poissons et desserts.



[Qu'est ce que la cuisson au gril ?](#)

La chaleur est générée par la résistance supérieure du four : il permet des cuissons gril / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.



[Qu'est ce que la cuisson par chaleur tournante \(selon modèle\) ?](#)

La chaleur est brassée par un ventilateur, ce qui assure une homogénéité de cuisson dans toute la cavité. Le brassage de l'air permettant de cuire vos aliments de manière uniforme.



[Qu'est ce que la cuisson au tournebroche \(selon modèle\) ?](#)

La chaleur est générée par la résistance supérieure du four.

L'accessoire tourne broche permet une rotation assurant le dorage uniforme de vos pièces de viande.



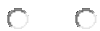
[Qu'est ce que la fonction turbo \(selon modèle\) ?](#)

La fonction turbo permet de cuire rapidement tous vos plats. La chaleur est générée par les résistances supérieure et inférieure auxquelles vient s'ajouter la fonction chaleur tournante.



[Qu'est ce que le mode de cuisson pâtisserie \(selon modèle\) ?](#)

Cette fonction associe la chaleur tournante et la résistance inférieure, ce qui assure à la fois une excellente homogénéité de cuisson mais aussi la croustillance des pâtes.



[Où puis-je acheter des accessoires, des consommables ou des pièces de rechange pour mon appareil ?](#)

Trouvez les accessoires, consommables et pièces de rechange pour votre produit en vous rendant dans la **[boutique accessoires](#)** du site.



[Quelles sont les conditions de garantie de mon produit ?](#)

Toutes les informations sont détaillées dans la rubrique **[Garantie](#)** de ce site.

[Où déposer mon appareil lorsqu'il arrive en fin de vie ?](#)

Emmenez votre appareil dans un centre de tri sélectif ou un centre d'élimination des déchets.

[Je viens d'ouvrir ma nouvelle machine et je pense qu'il manque l'une des pièces. Que dois-je faire ?](#)

Si vous pensez qu'une pièce est manquante, contactez le centre des services consommateurs et nous vous aiderons à trouver une solution appropriée.