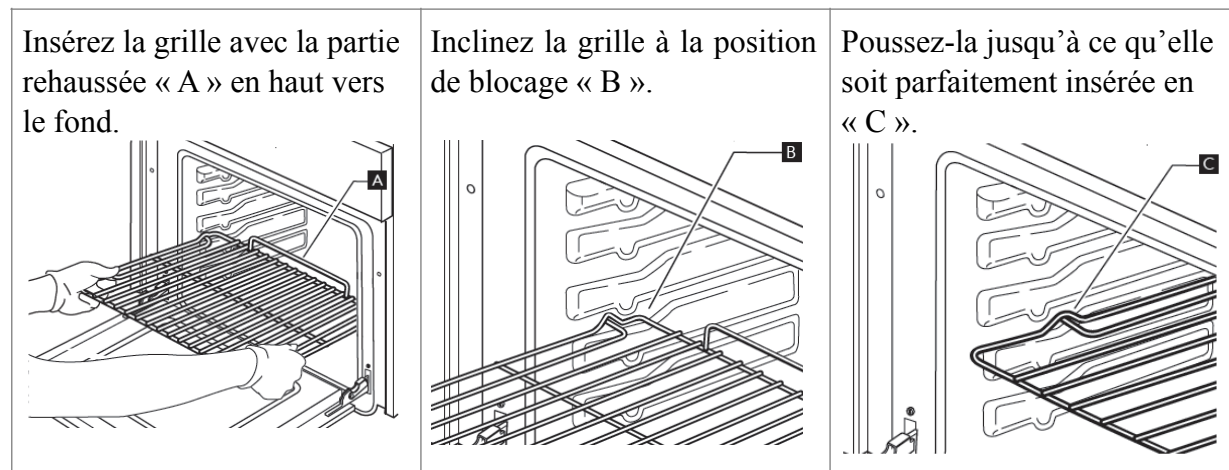


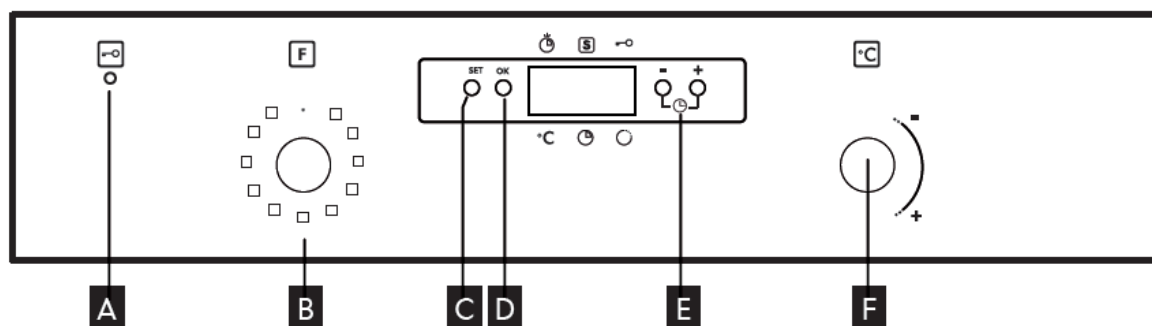


## FOUR :

### Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four :



### Bandeau de commande



**A** Voyant de verrouillage automatique de la porte

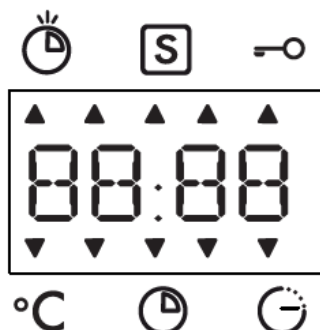
**B** Bouton de sélection des fonctions

**C** Touche de programmation (« set »)

**D** Touche de confirmation (« ok »)

**E** Touches de programmation du temps (« - » « + »)

**F** Bouton du thermostat



Minuteur

Fonctions Spéciales

Sécurité enfants

Bouton de sélection des fonctions

Durée de cuisson

Heure de fin de cuisson



## Utilisation quotidienne du four

### 1. Choix du mode de cuisson (Cf. tableau page suivante)



Tournez le bouton **B** sur la fonction choisie. L'affichage visualise la température prédéfinie ou le niveau de puissance des fonctions *Gril* et *Turbogrill*.

Pour confirmer la température ou le niveau de puissance prédéfini, ou si vous utilisez la fonction *Décongélation*, passez directement au point n°4.

### 2. Choix de la température, de la puissance du gril (1 à 3) ou des fonctions P1 ou P2

Tournez le bouton **F** pour modifier la température. Vous pourrez également modifier la température, pendant la cuisson, en tournant ce bouton **F**.

### 3. Temps de cuisson ou heure de fin de cuisson (facultatif)

Appuyez sur la touche «set» jusqu'à ce qu'un indicateur s'allume sur l'afficheur, à côté du symbole de durée de cuisson  ou du symbole de l'heure de fin de cuisson .

Sélectionnez la durée de cuisson ou l'heure de fin de cuisson souhaitée, à l'aide des touches -/+ . Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentira et le four s'éteindra automatiquement.

### 4. Confirmez en appuyant sur la touche « ok »

Le four se met en marche. L'indicateur situé près de «°C» s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.

### 5. Fin de la cuisson

Remettez le bouton **B** sur « 0 » pour éteindre le four.

#### Modifier l'horloge du four :

Lorsque le bouton B est à « 0 », appuyez sur « ok » pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'heure clignote au niveau de l'afficheur.

Appuyez sur les touches -/+ pour programmer l'heure puis appuyez sur « set ».

Appuyez sur la touches -/+ pour programmer les minutes, puis appuyez sur « ok ».

#### Sécurité enfants

A) Lorsque le bouton B est à «0», appuyez simultanément sur les touches -/+ pendant 3 secondes. L'indicateur situé près du symbole s'allume.











B) Après l'activation de sécurité, il ne sera plus possible d'utiliser les fonctions du four.

C) Pour désactiver cette fonction, répétez la séquence indiquée au point A.

**Location saisonnière**  
**Belle-Île-en-Mer - quai Joseph Naudin, Sauzon**

[sauzon.mozello.fr](http://sauzon.mozello.fr)

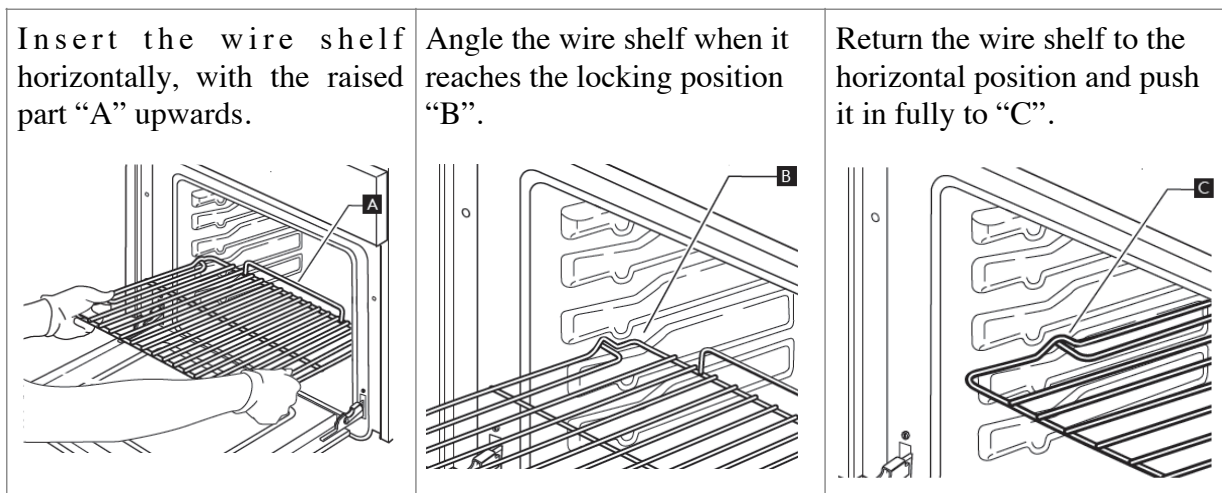


Fonction	Utilisation
0	<b>Position Arrêt.</b>
	<b>Éclairage du four :</b> Il est allumé quand aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	<b>Convection naturelle :</b> La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Il est conseillé d'utiliser le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson.
	<b>Convection forcée :</b> Cuisson des quiches, des tartes, des gâteaux et des pizzas sur un ou deux niveaux. Pour cuire sur 2 gradins, inverser la position des plats dans le four à mi-cuisson afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	<b>Gril :</b> 3 niveaux de températures (de 1 à 3). Pour griller, toaster, gratiner... Mettre la grille au 3ème ou 4ème gradin.
	<b>Gril à chaleur tournante :</b> Idéal pour cuire de grosses pièces de viande. Placer la grille au gradin central et la lèchefrite avec 1/2 litre d'eau en dessous. Possibilité d'utiliser le tournebroche avec cette fonction.
	<b>Décongélation :</b> cette fonction permet de décongeler des aliments surgelés.
	<b>Air pulsée :</b> cette fonction permet de cuire simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez le 1er et le 3ème gradins.
	<b>Fonction éco :</b> fonction permettant d'économiser de l'énergie. Elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments.
	<b>Nettoyage par pyrolyse.</b> La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1h30 minimum à 3 h maximum.
	<b>P1 = 250 °C / Pizzas :</b> Si besoin modifier la température prédéfinie avec des touches +/-, appuyer sur Ok. Placez les aliments dans le four lorsque le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. <b>P2 = 60 °C /Chauffe-plats :</b> Fonction pour maintenir les aliments juste cuits (ex. : viande, grillades flans) chauds et croustillants.

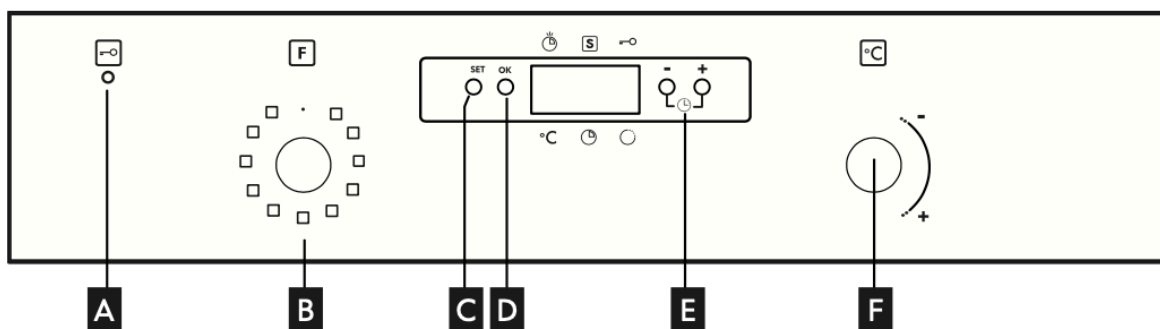


## OVEN

### Inserting wire shelves and other accessories in the oven :

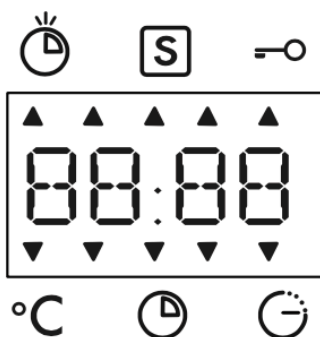


### Control panel



- A** Led, automatic "door lock" device
- B** Function selector knob
- C** Setting button: ("set")

- D** Confirmation button ("ok")
- E** Buttons for changing time ("- "+"")
- F** Thermostat knob



- Timer
- S** Special functions
- Childproof lock
- Cooking function selection knob
- Cooking time
- End of cooking time



## Daily use

### 1. Select cooking function (Cf. Oven functions table, next page)

Turn knob **B** to the chosen function. The display shows the preset temperature for that function or the power level in the **grill** and **turbo grill** functions.

To confirm the temperature or preset power level, or for the **defrost function**, go to point n°4

### 2. To change temperature, or power level (1 to 3), or P1 and P2 functions

Turn knob **F** and select the desired temperature. To change temperature, during the cooking, you could turn knob **F**.

### 3. Select the cooking time or end of cooking time (optional)

Press «set» the indicator ▼ on the display lights up next to the cooking time symbol ⌚ or end of cooking time symbol ⌚.

Select the desired cooking time or end of cooking time, by using buttons -/+ and confirm the selection by pressing “ok”. Once the set time has elapsed, an acoustic signal is heard.

### 4. Press « ok » to confirm

The oven will switch on. The indicator next to switches off when the selected temperature is reached.

### 5. End of cooking

Turn knob **B** on « 0 » to turn off the oven.

### Change the clock time :

When knob **B** is on « 0 », press and hold “ok” for 3 seconds, until the time flashes on the display.

Press button -/+ to set the hour. Press “set” and -/+ to set the minutes. Press “ok” to confirm

### Childproof lock : —○

**A** - With knob **B** set to “0”, press buttons -/+ at the same time for 3 sec. The indicator next to the symbol lights up.











**B** - The oven functions will not operate while the childproof lock is activated.

**C**. To deactivate the lock, repeat the sequence described in point **A**.

**Location saisonnière**  
**Belle-Île-en-Mer - quai Joseph Naudin, Sauzon**

[sauzon.mozello.fr](http://sauzon.mozello.fr)



Function	Description
<b>0</b>	<b>Oven off</b>
	<b>LAMP</b> : to switch on the oven light.
	<b>CONVENTIONAL</b> : Function suitable for cooking any type of dish on one level. It is advisable to use the second or third level for cooking.
	<b>CONVECTION BAKE</b> : For baking cakes, pizzas on a single or double level. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly.
	<b>GRILL</b> : To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices.
	<b>TURBO GRILL</b> : To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water.
	<b>DEFROST</b> : To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.
	<b>FORCED AIR</b> : To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd levels.
	<b>ECO-FUNCTION</b> : Energy-saving function ideal for warming food and finishing cooking.
	<b>PYRO-CLEANING</b> : Self-cleaning time can be set from a min. of 1h / 30 minutes to a max. of 3 hours.
	<b>P1</b> = <u>Pizza</u> (250 °C), function for baking homemade pizza. The oven automatically preheats to the correct cooking temperature Place food in the oven when the required temperature is reached. <b>P2</b> = <u>Warm keeping</u> (60 °C), function for keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp.