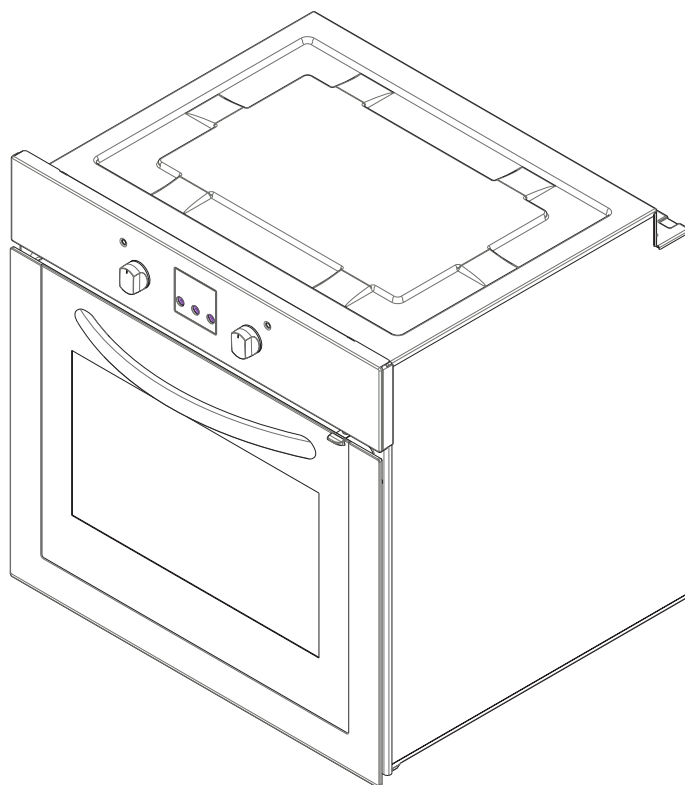


PROLINE

POM567SS

FR

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un four encastrable **Proline**. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres.

Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.

Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

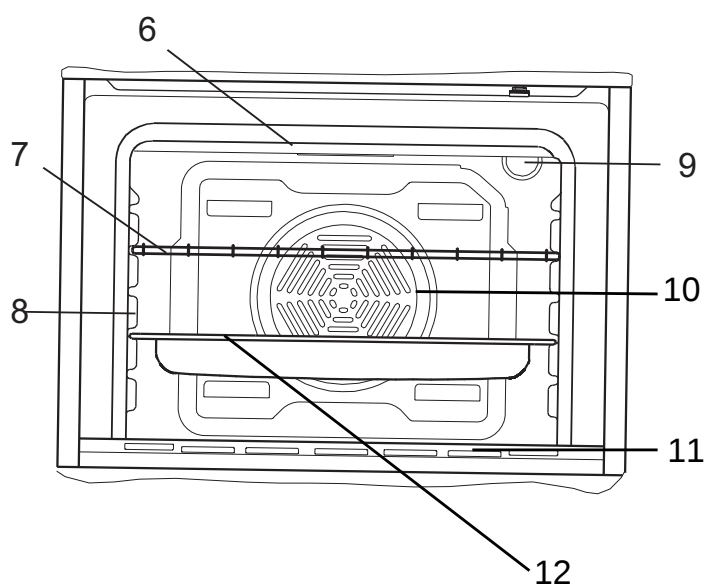
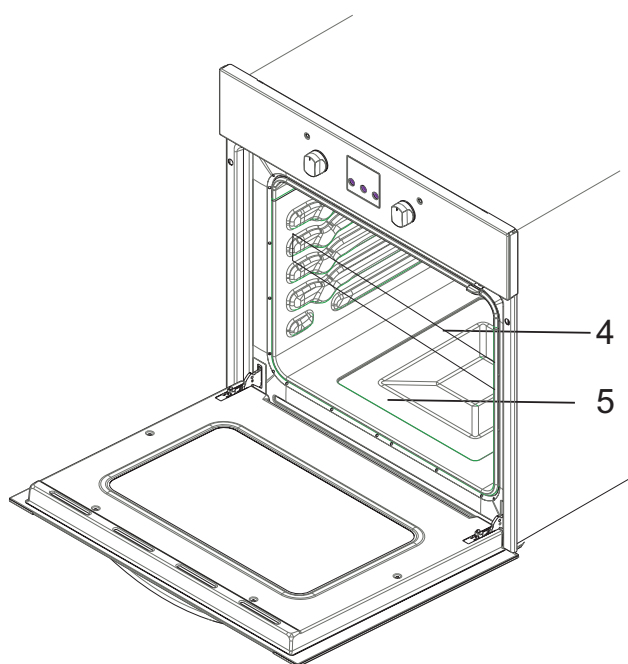
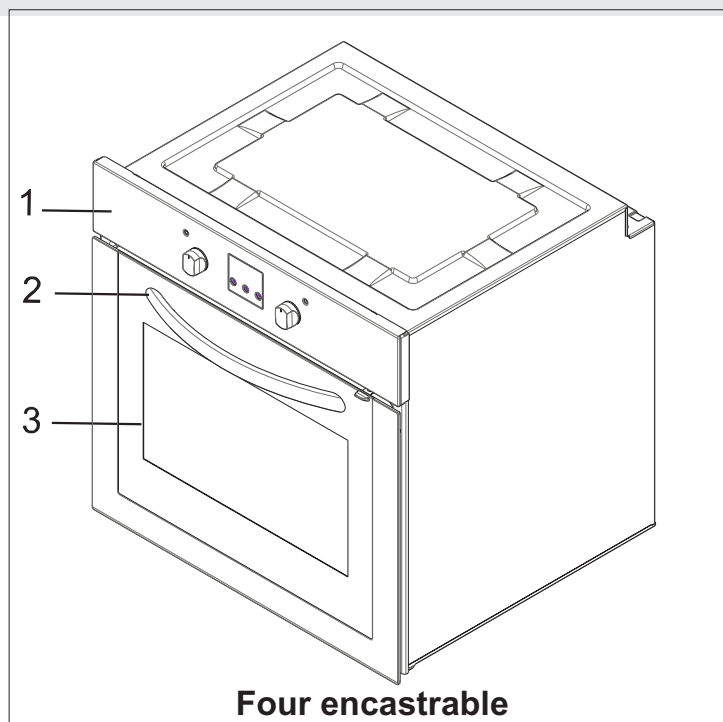
La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage occasionné par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Table des matières

- 1- Présentation et taille du produit**
- 2- Consignes de sécurité et mises en garde**
- 3- Préparation pour l'installation et l'utilisation**
- 4- Utilisation du four**
- 5- Nettoyage et entretien du four**
- 6- Service après-vente et transport**



PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



LISTE DES PARTIES DU FOUR :

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Bandeau de contrôle | 8. Gratin |
| 2. Poignée | 9. Lampe du four |
| 3. Porte du four | 10. Ventilateur chaleur tournante |
| 4. Broche | 11. Élément chauffant inférieur |
| 5. Sole | 12. Lèchefrite |
| 6. Élément chauffant supérieur et grill | |
| 7. Grille | |

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Évitez d'effectuer vous-mêmes les réparations au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente
- **Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.**
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

• Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que votre appareil de cuisson est débranché avant d'effectuer le remplacement de l'ampoule du four, ceci afin d'éviter une électrocution.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

• Toujours utiliser la sonde de température fournie avec votre appareil de cuisson (option sonde pour viande).

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Avertissements d'installation

• N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

• Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

• Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

• Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

• Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

• Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (appareil de cuisson avec four électrique).
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Cet appareil moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez ce manuel où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour un positionnement et des opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ LE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR !

3.1. LOCAL D'INSTALLATION

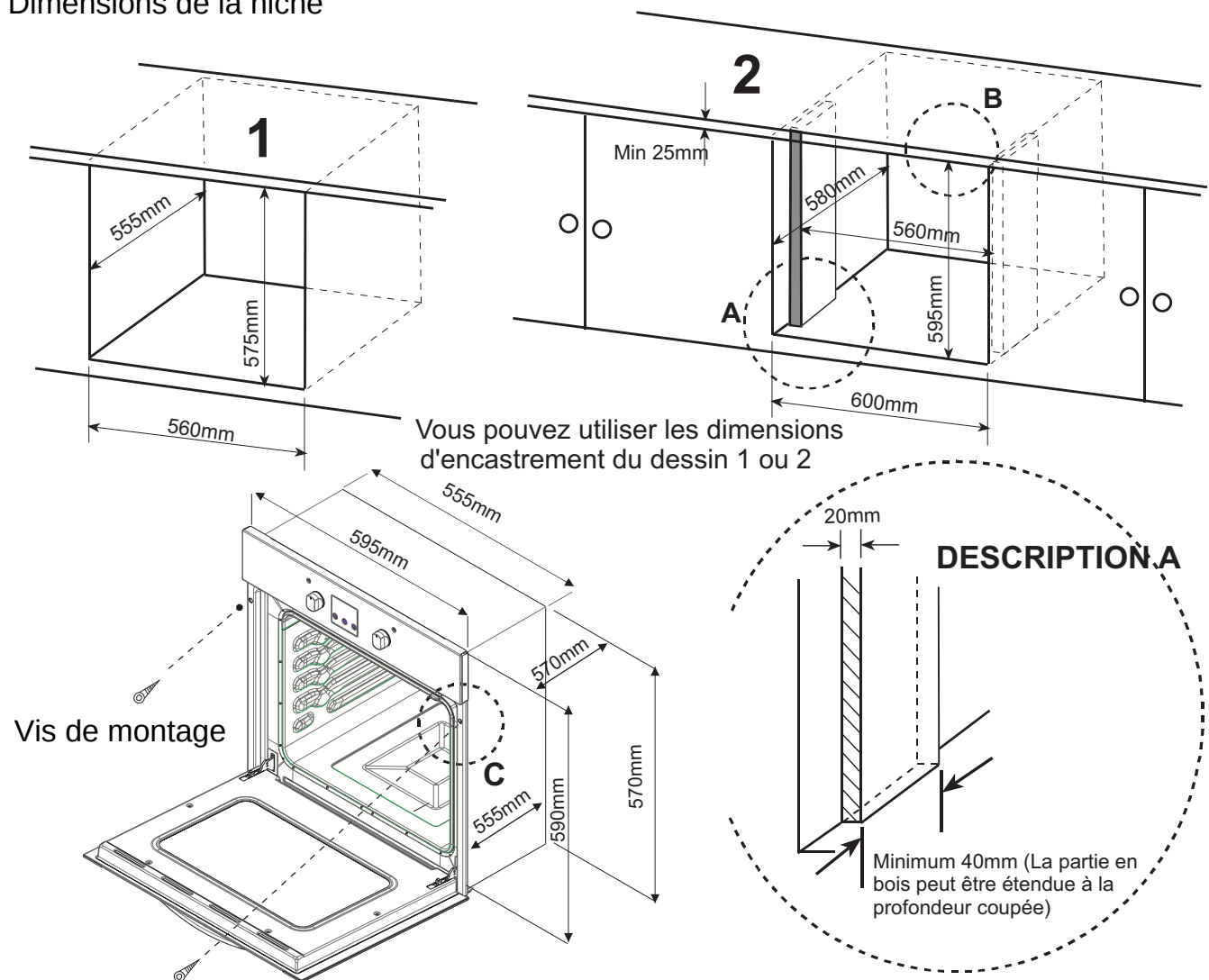
Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four.

Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!

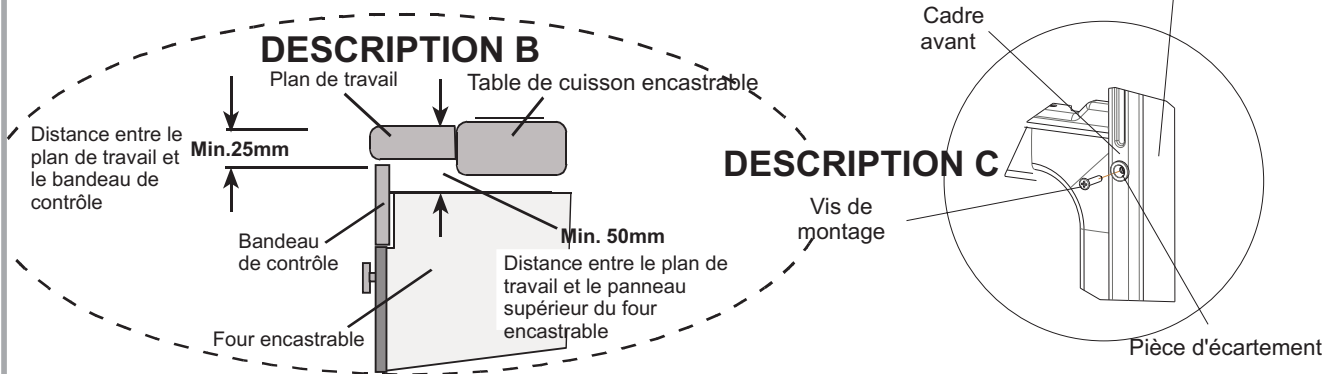
- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériel inflammable dans la proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Les meubles qui sont autour du four doivent être fabriqués avec des matériaux qui résistent à des températures supérieures à 50°C.

3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

Dimensions de la niche



Tailles du produit



Insérez le four dans le meuble en le poussant (la base du meuble sur lequel sera posé le four doit impérativement être plane). Ouvrez la porte du four et mettez 2 vis dans les trous situés dans l'encadrement du four. Dès que l'encadrement du four est au contact du meuble, serrez les vis.

Les dimensions et les matériaux utilisés pour la niche dans laquelle le four sera installé doivent être résistants aux températures élevées. Pour que votre installation soit correcte, évitez tout contact avec les parties électriques ou isolantes. Les parties isolantes doivent être placées de façon à ne pas pouvoir être retirées quel que soit l'outil utilisé. L'installation de l'appareil près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus peut être affectée par la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si l'appareil est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après-vente agréé.

3.3. BRANCHEMENT ET SÉCURITÉ

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- Le fil de terre doit être branché au moyen de la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure 2. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes d'installation, contactez un technicien qualifié pour en faire installer une.
- La prise de terre doit être proche de l'appareil. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service autorisé. Le câble doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par un électricien qualifié avec un câble d'alimentation de type H05VV-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage **ne sera pas couvert par la garantie**.
- L'appareil a été conçu pour être branché à une alimentation secteur de 220-240V; assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique, à l'intérieur de la porte du four, à droite, correspond bien à la tension locale avant de brancher l'appareil pour la première fois.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage de toute nature ou de blessure survenu à la suite du non respect des consignes de sécurité ou de l'utilisation d'une tension de secteur non appropriée.

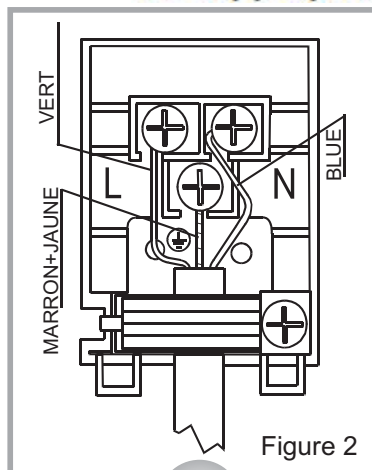


Figure 2

3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre appareil a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens autorisés ayant été formés par l'usine où a été fabriqué le produit. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respectent pas ces normes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments resteront chauds pendant un certain temps même si l'appareil est débranché. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour utiliser votre four à des fins de cuisson, la fonction du four et les boutons de réglage de la température doivent être ajustés. Sinon le four ne fonctionnera pas.

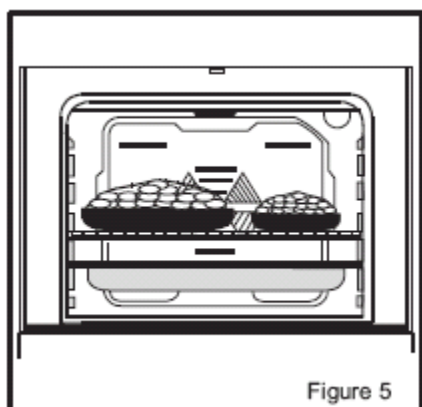
4.3 UTILISATION DU BOUTON DE CONTRÔLE DE LA FONCTION DU FOUR

Tableau 1

	La lampe du four s'allume.
	La lampe du four, la lumière d'avertissement rouge et le ventilateur s'allument. Exécute la décongélation des aliments congelés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le ventilateur et le ventilateur chaleur tournante sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, le ventilateur ainsi que les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que l'élément chauffants inférieur et le ventilateur chaleur tournante sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le chauffeur du grill et la rôtière sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément chauffant supérieur, le chauffeur du grill, et la rôtière sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément chauffant supérieur, le chauffeur du grill, le ventilateur et la rôtière sont allumés.



Décongélation



Vous pouvez commencer la décongélation en plaçant les aliments congelés dans le four et en réglant le bouton sur la position de dégivrage. Cette fonction ne cuit pas les aliments ; elle permet seulement de les décongeler en peu de temps. Mettez l'aliment à dégivrer sur la grille que vous installerez sur le support de la troisième grille en partant du bas (figure 5). Pour recueillir l'eau accumulée du fait de la glace qui fond, insérez une plaque de four au niveau inférieur.



Ventilateur chaleur tournante

Le ventilateur chaleur tournante disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément.

Réglez le bouton du thermostat au degré désiré. Placez le bouton de fonction sur le symbole ci-dessus. Après avoir effectué le préchauffage de 10 minutes, placez les éléments dans le four. Cette fonction est adéquate pour cuire plusieurs récipients à la fois.

Si vous voulez utiliser deux plateaux en même temps, lors du réglage de la température de cuisson, sélectionnez la température la plus faible parmi celles qui conviennent à la cuisson de vos aliments, comme indiqué dans le tableau. L'utilisation de deux plateaux exige un temps de cuisson plus long par rapport à la cuisson avec un seul plateau. L'heure de fin de cuisson est souvent différente pour les aliments des deux plateaux. Retirez alors le plateau qui contient les aliments dont la cuisson est terminée, et laissez cuire le second.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si enclenché. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Éléments chauffants inférieur et supérieur (Cuisson uniforme)

Dans ce type de cuisson décrit comme la méthode traditionnelle, la chaleur qui émane des éléments inférieurs et supérieurs garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner. Réglez le bouton du thermostat de votre four à une température recommandée selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette position est idéale pour les **gâteaux, gâteaux mousseline, pâtes au four, lasagnes, pizza**.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si enclenché. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Ventilateur et éléments chauffants inférieur et supérieur

Cette position permet à l'air provenant des éléments chauffants inférieur et supérieur de circuler dans le four au moyen du moteur du ventilateur.

Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Réglez le bouton de sorte qu'il pointe vers le symbole ci-dessus, ajustez la minuterie du four à la durée de cuisson recommandée et préchauffez le four pendant environ 10 minutes. Après avoir mis les aliments dans un récipient adéquat, mettez-les au four : la cuisson peut alors commencer. Cette fonction donne généralement de très bons résultats pour de la pâtisserie. Toutes les parties des aliments sont cuites de manière égale.

Convient à une cuisson avec un plateau.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton de réglage de la température et annulez le programme de la minuterie si enclenché. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Ventilateur chaleur tournante et élément chauffant inférieur

Le ventilateur chaleur tournante et l'élément chauffant inférieur sont idéaux pour cuire une pizza. Alors que le ventilateur chaleur tournante disperse la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la pizza. Ajustez le bouton de contrôle de la fonction de sorte qu'il pointe vers le symbole ci-dessus. Laissez préchauffer 10 minutes avant d'introduire les aliments dans le four. Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat, puis annulez le programme de la minuterie. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher pendant la cuisson.



Grill et rôtissoire

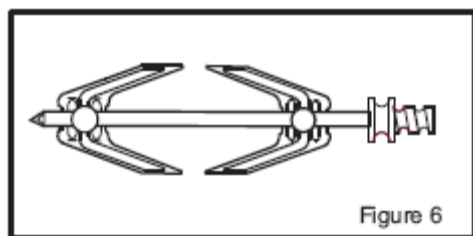


Figure 6

Cette fonction est utilisée pour griller ou rôtir au moyen d'une broche (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le troisième niveau et vous pouvez lancer la cuisson. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments.

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.

Tournez le bouton de votre thermostat à 200°C. Après une période de préchauffage de 5 minutes, introduisez vos aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez les boutons de contrôle de la fonction et de la température du four et annulez le programme de la minuterie si enclenché. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte.

Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Élément chauffant supérieur, grill et rôtissoire

Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir et rôtir au moyen d'une broche (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le troisième niveau et vous pouvez lancer la cuisson. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.**

Tournez le bouton du thermostat du four sur 200°C. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez les boutons de contrôle de la fonction et de la température du four et annulez le programme de la minuterie si enclenché. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte.

Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Élément chauffant supérieur et grill

Cette fonction utilise le ventilateur, le grill, et l'élément chauffant supérieur. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôti et rôti au moyen de la broche (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le troisième niveau et vous pouvez lancer la cuisson. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments.

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.

Tournez le bouton de votre thermostat jusqu'à ce qu'il pointe sur 200°C. Après une période de préchauffage de 5 minutes, introduisez vos aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat, puis annulez le programme de la minuterie. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte.

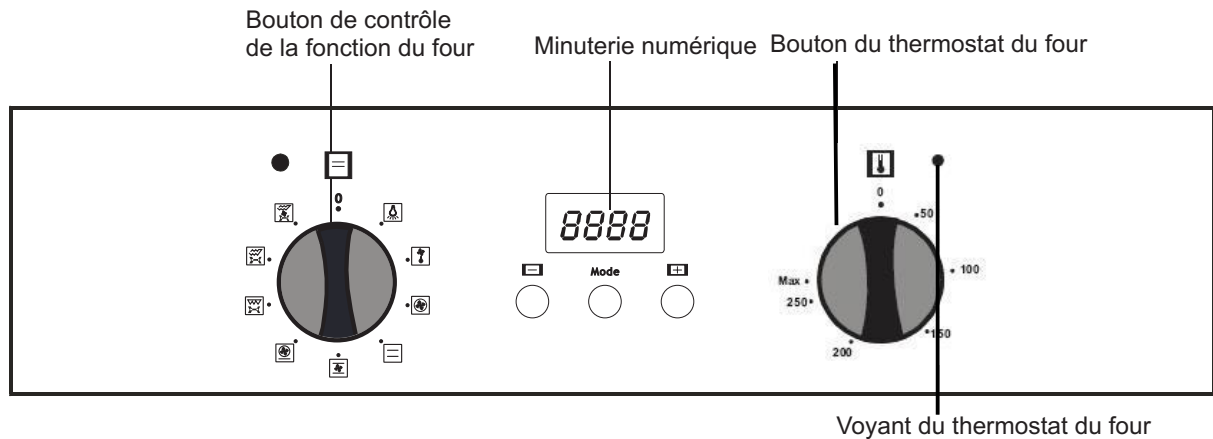
Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.

La porte du four ne doit pas être ouverte trop souvent pendant la cuisson.

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 BANDEAU DE CONTROLE

Four encastrable



4.2. UTILISATION DU FOUR

Bouton de contrôle de la fonction du four

Ce bouton sert à sélectionner les fonctions du four (Figure 3) :

Sa fonction est expliquée dans la partie suivante et au tableau 1. Vous devez ajuster le bouton de sélection de la fonction et la commande de température du four à une valeur de température.

Sinon la fonction du four sélectionnée ne fonctionnera pas.

Bouton du thermostat du four :

Ce bouton sert à régler la température (Figure 4) :

Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupe le circuit et le voyant du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se met en marche et le voyant du thermostat s'allume.

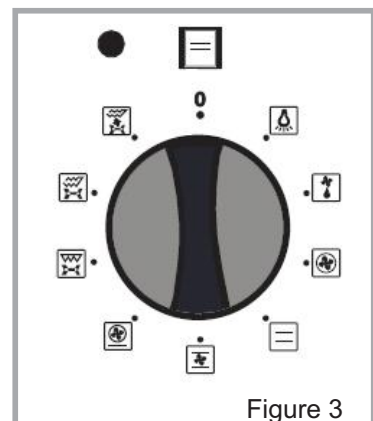


Figure 3

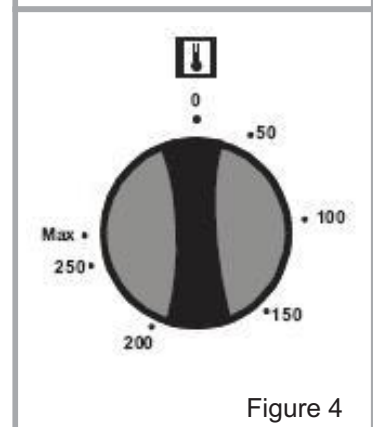


Figure 4

4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE

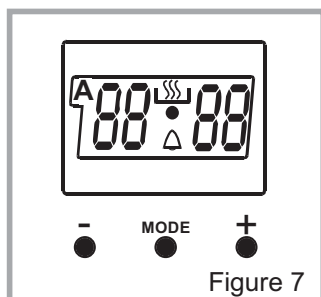


Figure 7

Réglage de l'heure :

L'heure doit être réglée avant l'utilisation du four.

Le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran clignoteront. Appuyez sur le bouton MODE. Le symbole  apparaît sur l'écran d'affichage. Le point au milieu de l'écran clignotera aussi. En utilisant les boutons (+) et (-), réglez l'heure pendant que le bouton clignote. Après avoir réglé l'heure, appuyez à nouveau sur le bouton MODE. Le point restera allumé de manière continue.

En fonction de l'alimentation du four, lorsque le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran d'affichage se mettent à clignoter, le four ne peut pas être utilisé au moyen des boutons de fonction. Lorsque vous appuyez sur le bouton MODE pour régler l'heure, le symbole  apparaît à l'écran. Quand le symbole apparaît sur l'écran, vous pouvez utiliser le four manuellement. **Comme l'heure réglée est mise à zéro en cas de coupure de courant, le réglage devra être de nouveau effectué.**

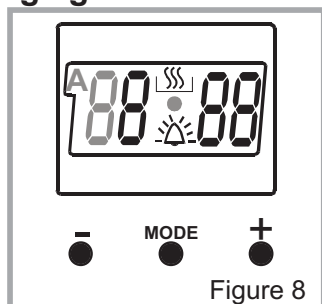


Figure 8

Minuterie:

L'heure doit être réglée avant l'utilisation du four. Le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran clignoteront. Appuyez sur le bouton MODE.

Le symbole  apparaît sur l'écran d'affichage. Le point au milieu de l'écran clignotera aussi.

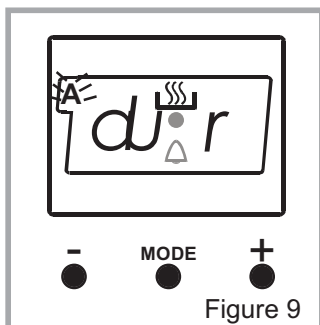
En utilisant les boutons (+) et (-), réglez le temps de cuisson pendant que le bouton clignote. clignote. Après le réglage, le point restera allumé de manière continue. Cette fonction peut être utilisée pour entendre un son d'avertissement une fois que le temps indiqué est terminé.

Appuyez sur le bouton MODE. Le symbole  clignotera sur l'écran d'affichage. Les trois "0" apparaîtront. Réglez le temps de cuisson à l'issue duquel le signal sonore doit retentir à l'aide des boutons (+) et (-) lorsque le symbole  clignote. Un certain temps après le réglage, le symbole  s'allumera de façon continue. Quand le symbole  reste allumé, le réglage du son d'avertissement de la minuterie est effectué.

Une fois que le temps indiqué est atteint, la minuterie émet un son d'avertissement et le symbole  clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton pour faire cesser le son et faire disparaître le symbole de l'écran.

Le signal sonore permet uniquement de vous avertir. Le four ne sera pas commandé par cette fonction.

Réglage semi automatique selon le temps de cuisson :



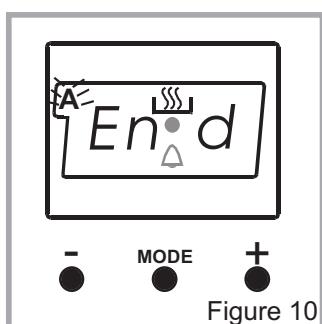
Cette fonction est utilisée pour cuire pendant le temps désiré. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la cuisson désirée. Le thermostat du four est réglé sur le degré désiré en fonction du plat. Maintenez le bouton MODE appuyé jusqu'à ce que « dur » soit affiché sur l'écran. Quand "stop" apparaît sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) clignotera.

Réglez le temps de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur cette position. Un certain temps après le réglage, l'heure apparaîtra sur l'écran et les symboles (A) et  resteront allumés sur l'écran. Le four commencera à fonctionner.

Un temps de cuisson entre 0 et 10 heures peut être réglé. Quand le temps réglé est atteint, la minuterie arrêtera le four et émettra un son d'avertissement. Le symbole (A) clignotera sur l'écran. Après avoir réglé la commande du four et le bouton du thermostat sur la position 0, appuyez sur n'importe quel bouton de la minuterie pour faire cesser le son d'avertissement. L'utilisation de la minuterie se fera à nouveau manuellement.

Programmation semi-automatique avec minuterie:

Cette fonction est utilisée pour cuire des aliments en fonction d'une heure de fin de cuisson précise. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la fonction désirée. Le thermostat du four est réglé sur la température désirée en fonction du plat. Appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que "end" apparaisse sur l'écran de la minuterie; le symbole (A) et l'heure commenceront à clignoter.



Réglez l'heure de fin de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur ce mode. Quelques secondes après le réglage, l'heure apparaîtra à l'écran et le symbole (A) et  apparaîtront à l'écran. Le four commencera à fonctionner.

Vous pouvez régler une heure de fin de cuisson allant jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle.

Une fois que le temps réglé est atteint, la minuterie arrêtera le four et émettra un son d'avertissement. Le symbole (A) clignotera sur l'écran. Après avoir réglé la commande de la fonction du four et celle du thermostat sur la position 0, appuyez sur n'importe quel bouton de la minuterie pour faire cesser le son d'avertissement. L'utilisation de la minuterie se fera à nouveau manuellement.

Programmation entièrement automatique :

Cette fonction permet une cuisson à une certaine heure, avec une certaine durée. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la fonction désirée. Le thermostat du four est réglé sur la température désirée en fonction du plat.

Maintenez le bouton MODE appuyé jusqu'à ce que « dur » soit affiché sur l'écran. Lorsque « dur » apparaît sur l'écran, le symbole (A) se met à clignoter. Réglez le temps de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur cette position. Quelques secondes après le réglage, l'heure apparaîtra à l'écran et le symbole (A) clignotera en continu (Figure 9).

Vous pouvez régler un temps de cuisson allant de 0 à 10 heures.

Maintenez le bouton MODE appuyé jusqu'à ce que « end » soit affiché sur l'écran. Le symbole (A) et l'heure commenceront à clignoter et le temps de cuisson sera également affiché. Réglez l'heure de fin de cuisson en vous servant des boutons (+) et (-), quelques secondes après la fin du réglage, l'heure apparaîtra à l'écran et le symbole (A) clignotera en continu (Figure 10).

Vous pouvez régler une heure jusqu'à 23.59 heures après l'heure obtenue en ayant ajouté le temps de cuisson à l'heure actuelle.

Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée en déduisant le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson réglée. La minuterie émettra un son d'avertissement et le symbole (A) clignotera. Après avoir réglé la fonction et les boutons du thermostat sur 0, appuyez sur n'importe quel bouton pour faire cesser le son d'avertissement. L'utilisation de la minuterie se fera à nouveau manuellement.

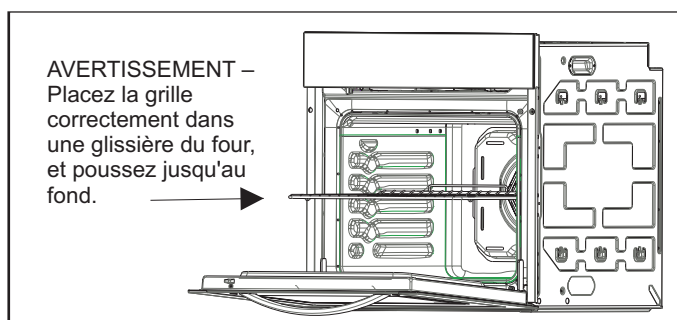
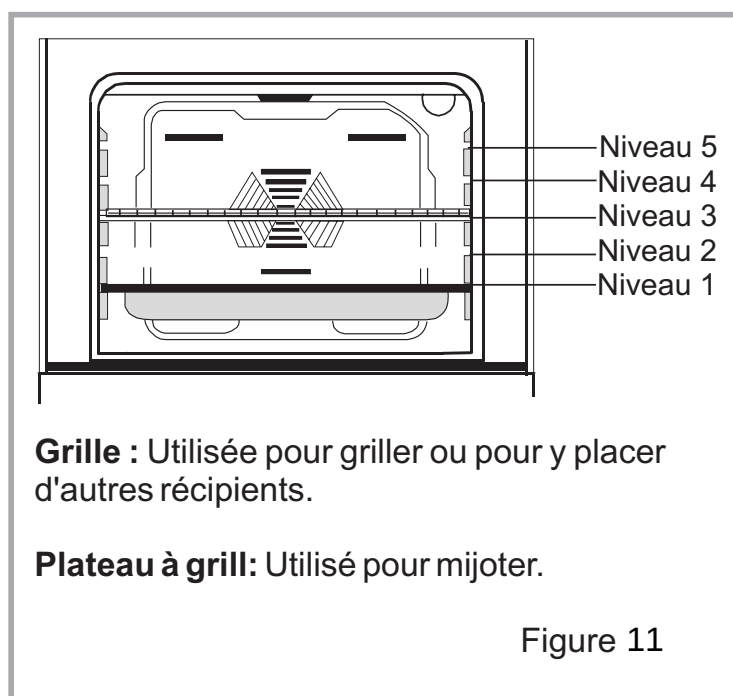
4.5. RÉGLAGE DU SON DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE

La minuterie affiche l'heure qu'il est; si le bouton de gauche (bouton “-“) reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton “-“, la minuterie émettra trois sons différents. Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton, la minuterie mémorisera le dernier son sélectionné.

RECETTES	CHALEUR TOURNANTE				SOLE-VOUTE				SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE				GRILL			
	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)		Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)		Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)		Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	
Mille-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45		170 - 190	1 - 2	35 - 45		170 - 190	1 - 2	25 - 35					
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40		170 - 190	1 - 2	30 - 40		150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35		170 - 190	1 - 2	30 - 40		150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Boulettes de viande grillée													200	4	10 - 15	
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50		175 - 200	2	40 - 50		175 - 200	2	40 - 50					
Poulet					200	1 - 2	45 - 60		200	1 - 2	45 - 60		200	*	50 - 60	
Côtelette													200	3 - 4	15 - 25	
Bifteck													200	4	15 - 25	
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40													
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45													
* Utiliser le tournebroche....																

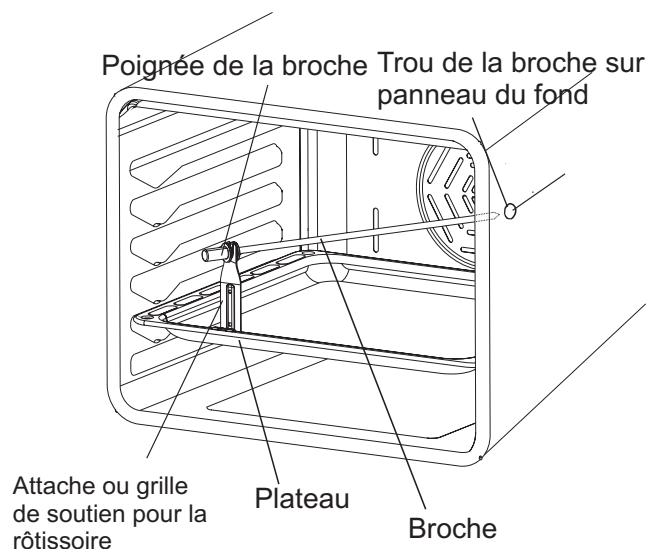
4.6. ACCESSOIRES UTILISES DANS LE FOUR

Si les aliments qui vont être cuisinés ne couvrent pas complètement le plateau, si les aliments sont congelés, ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments qui coule des aliments grillés, vous pourrez constater des déformations dans la forme du plateau à cause de la chaleur produite pendant la cuisson ou la friture. Ceci est normal. Ne placez pas de plateau en verre ou de récipient dans un environnement froid après cuisson. Ne les placez pas sur des surfaces froides et mouillées. Veillez à ce qu'ils refroidissent tout doucement en les mettant sur un morceau de tissu sec. Sinon ils peuvent se casser. Si vous souhaitez utiliser votre four pour griller, nous vous conseillons d'utiliser le plateau prévu à cet effet, fourni avec votre produit. De cette façon l'huile qui crépite et coule ne salira pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille, placez un plateau sur l'un des niveaux inférieurs pour recueillir la graisse. Ajoutez de l'eau sur le plateau pour le nettoyer plus facilement. Utilisez les niveaux 3 et 4 quand vous grillez des aliments et graissez la grille pour éviter que les aliments n'y restent collés.



Rôtissoire

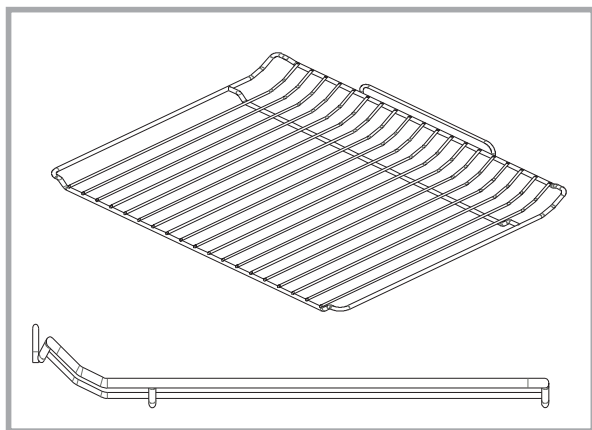
Retirez les attaches de la broche en dévissant les vis et passez la broche dans un poulet. Puis remettez les attaches en les faisant glisser sur la broche et en les passant sur le poulet. Resserrez les vis. Avant de commencer à rôtir, veillez à ce que les fonctions du four et de la rôtissoire soient **DÉSACTIVÉES**. Placez le plateau sur le deuxième niveau du four, et placez l'attache de soutien de la broche dans les trous du plateau comme sur l'image. Certaines rôtissoires possèdent une grille de soutien au lieu d'une attache de soutien.



Dans ce cas, vous pouvez placer la grille de soutien sur le troisième niveau. Placez l'extrémité de la broche dans le trou et placez correctement l'embout de soutien de la broche sur l'attache de soutien ou la grille de soutien de la rôtissoire. Assurez-vous également que l'extrémité de la broche est correctement placée dans le trou. Pendant la cuisson, la poignée de la broche ne doit jamais être montée et la porte du four doit rester fermée.

REMARQUE : Le poids maximum que la broche peut supporter est de 4 kg.

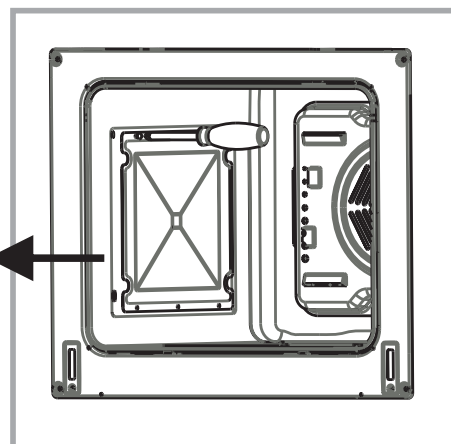
Grille antibasculement



- Pour bien positionner la grille dans la glissière, placez-la sur le niveau voulu et poussez la grille jusqu'au fond.
- La grille antibasculement doit être installée à l'intérieur de la cavité.

Pour enlever le panneau catalytique

Enlevez les vis G sur chaque panneau revêtu d'émail catalytique.



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

5.1. NETTOYAGE

Avant de nettoyer votre four, vérifiez qu'il est froid et que tous les boutons de contrôle sont éteints. Débranchez-le.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des crèmes ou des liquides de nettoyage qui n'en contiennent pas. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si des liquides qui se renversent sur le four brûlent, cela peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides déversés. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Nettoyer l'intérieur du four

Débranchez le four avant de le nettoyer. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez le four quand il est tiède. Nettoyez le four avec un chiffon mouillé dans de l'eau et du savon. Nettoyez-le de nouveau et passez-y un chiffon sec. Pour les produits en émail catalytique, il n'est pas nécessaire de nettoyer les parois arrière et latérales. Si votre four est doté de surfaces en acier inoxydable, nous vous conseillons d'utiliser spécifiquement un agent nettoyant approprié pour ce genre de surfaces.

5.2. ENTRETIEN

Remplacer la lampe

Il est recommandé de confier cette opération à un technicien qualifié. Débranchez le four et vérifiez s'il est bien froid. Après avoir enlevé le couvercle, sortez aussi l'ampoule de son emplacement. Insérez la nouvelle ampoule résistant à une température pouvant atteindre 300°C (25Watt E14 Base), à la place de l'ampoule que vous avez enlevée. Remettez le couvercle. Vous pouvez utiliser le four.

PARTIE 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Si le four ne fonctionne pas;

Le four peut être débranché, il y a peut-être eu une coupure de courant.
L'heure n'est peut-être pas réglée.

Le four ne chauffe pas ;

La chaleur n'est peut-être pas réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si elle est défectueuse, changez-la en suivant les indications du présent manuel.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière égale)

Vérifiez le niveau choisi, le temps de cuisson et les valeurs de chauffage selon le manuel.

Si le problème persiste même une fois que vous avez effectué ces vérifications, contactez le service après-vente agréé.



MISE AU REBUT

En tant que revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.

Aidez-nous en respectant toutes les instructions de mise au rebut de vos appareils, emballages et, le cas échéant, piles. Nous devons tous œuvrer pour la protection des ressources naturelles et la conservation de notre environnement.

Contactez les autorités locales pour les instructions de mise au rebut et de recyclage.

Nous présentons nos excuses pour les dérangements quelconques causés par des contradictions mineures dans ces instructions, pouvant être occasionnées par l'amélioration et le développement du produit.

**Kesa Electricals©
EC1N 6TE UK**

28/02/2013

