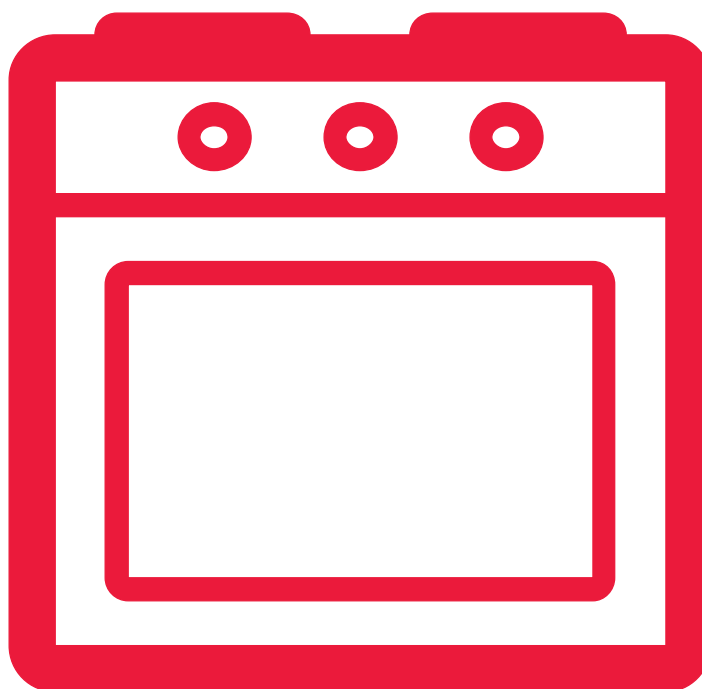




Cooking

FR

Guide d'utilisation



Oven

K-71V28BM2-EU

K-71V28IM2-EU

- Réglage de l'heure
- Verrouillage des touches du bandeau
- Réglage du mode Démo/SH :OP
- Démontage complet de la porte
- Démontage des vitres pour le nettoyage



INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

Four encastrable avec affichage
K60Vxx K61Vxx K70Vxx K71Vxx

Objet : Réglage de l'horloge en cas de coupure de courant ou changement d'heure



Touche **M**ode

Touche **^ (+)** et **v (-)**

Réglage de l'horloge :

Lorsque le four encastrable est installé pour la première fois ou suite à une coupure de courant, l'heure doit être réglée selon les instructions ci-dessous :

Dès que vous branchez le four sur le secteur clignotement des heures et minutes :
"0 :00"

Appuyez sur la touche "**M**" pour stopper le clignotement des heures et des minutes. A partir de ce moment clignotement uniquement des 2 points entre les heures et les minutes.

Vous avez environ 6 secondes pour commencer à régler l'heure à l'aide des touches **+** et **-**.

Si vous avez besoin de régler à nouveau l'horloge, appuyer dans l'ordre sur les touches **+** et **-** et rester appuyer sur les touches pour réactiver le mode de réglage de l'horloge.

L'activation est signalée par le clignotement des 2 points entre les heures et les minutes. Dès l'arrêt du clignotement des 2 points entre les heures et les minutes, mise en mémoire du réglage.

INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

Four encastrable avec affichage
K60Vxx K61Vxx K70Vxx K71Vxx

Objet : Fonction de verrouillage des touches du bandeau



Touche ^ (+)

Fonction de verrouillage des touches :  ;  ;  ; 

La fonction de verrouillage des touches empêche l'activation du clavier de commande par " accident ".

Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur la touche " + " jusqu'à ce que vous voyez apparaitre le symbole (**cadenas**) de verrouillage des touches sur l'afficheur.

Appuyez sur la touche " + " pour désactiver le verrouillage.

INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

Four encastrable avec affichage
K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Réglage du Mode DEMO / SH:OP



Touche **Mode**

Touche $\wedge$ (+) et $\vee$ (-)



INFORMATION CONSOMMATEUR**REFERENCE**

Four encastrable avec affichage
K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Réglage du Mode DEMO / SH:OP

Réglage du Mode DEMO / SH:OP :

Lorsque le four encastrable est en Mode DEMO / SHOP le four fonctionne dans tous les modes de cuisson **sauf les résistances électriques**.

Pour activer ce mode veuillez suivre les instructions suivantes :

Sélectionnez à l'aide du bouton rotatif gauche l'un des modes de cuisson puis restez appuyé simultanément et dans l'ordre sur les touches - ; + et M jusqu'à l'apparition du mot « **SHOP** », un bip finalisera l'action. (Apparition du mot « SHOP » toutes les 30 secondes).

Pour désactiver ce mode veuillez suivre les instructions suivantes :

Sélectionnez à l'aide du bouton rotatif gauche l'un des modes de cuisson puis restez appuyé simultanément et dans l'ordre sur les touches - ; + et M, dès le signalement du bip sonore et clignotement bref de l'afficheur le mode DEMO est désactivé. (Le mot « SHOP » ne s'affiche plus toutes les 30 secondes).

INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

FOUR ENCASTRABLE

K50xx K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Démontage de la porte complète



Localisation du
déverrouillage/verrouillage
des 2 charnières de la
porte.

INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

FOUR ENCASTRABLE
K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Démontage de la porte complète

Déverrouillage des 2 côtés des charnières de la porte :

Basculer l'ergot comme indiqué sur la photo pour déverrouiller le mécanisme de la charnière des 2 côté de la porte.



Charnière côté gauche verrouillée



Charnière côté gauche déverrouillée

Porte retirer la porte complète de son logement suivre obligatoirement La position de la porte comme indiquée sur la photo ci-dessous :



Pour sortir la porte des charnières, veuillez impérativement respecter La position de la porte comme indiquée sur la photo afin d'éviter tous dommages.

Lors du remontage de la porte ne pas oublier de verrouiller les charnières de la porte.

INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

FOUR ENCASTRABLE

K50xx K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Démontage des vitres pour nettoyage



En bloquant la porte ouverte, tirez vers vous chaque vitre du four de façon à les sortir de leur logement.



Mise en garde :

**Lors du démontage de toutes les vitres, veuillez bloquer la porte
Afin que celle-ci ne remonte pas brutalement.**

INFORMATION CONSOMMATEUR

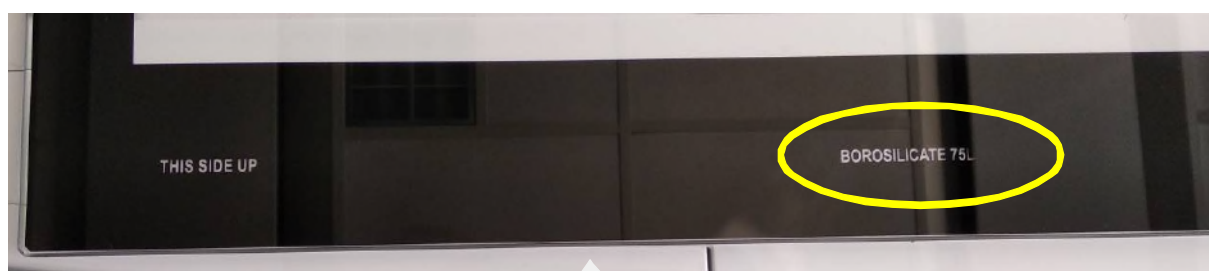
REFERENCE

FOUR ENCASTRABLE

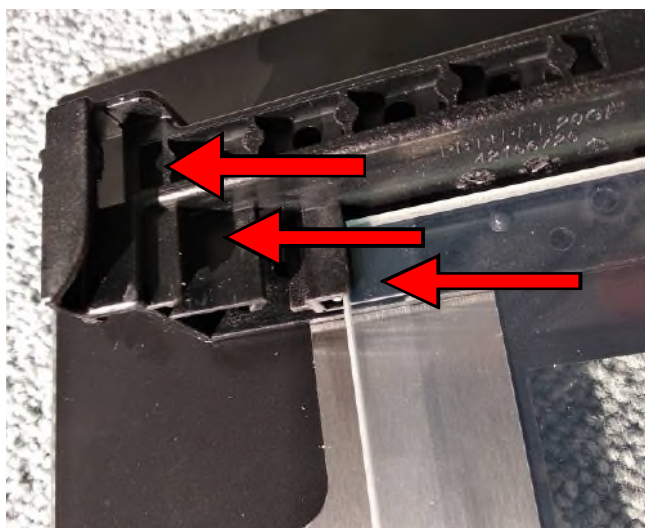
K50xx K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Démontage des vitres pour le nettoyage

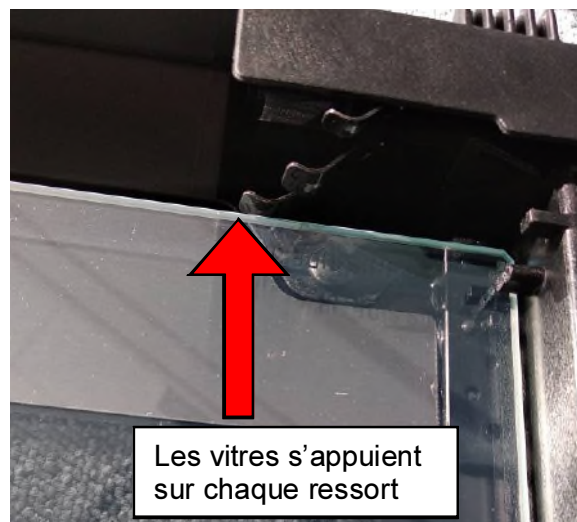
Lors du remontage veuillez **respecter la position des vitres dans l'ordre inverse du démontage** et vous devez pouvoir lire dans le bon sens les mots indiqués en haut de chaque vitre au moment du remontage. (Voir photo ci-dessous)



Côté Haut de la porte



Logement des vitres dans le bas de la porte



Logement des vitres sur le haut de la porte



FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes
aux Directives, Décisions et Règlementations
européennes en vigueur et aux exigences visées
dans les normes citées en référence.

Cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de haute qualité dépassant vos attentes. Votre appareil est produit dans des usines modernes et est soumis spécialement à de soigneux tests de qualité. Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace. Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide comprenant des informations basiques de sécurité concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation. Veuillez contacter votre centre de service après-vente autorisé le plus proche pour l'installation de votre appareil.

Contenu

Présentation et taille du produit

Avertissements

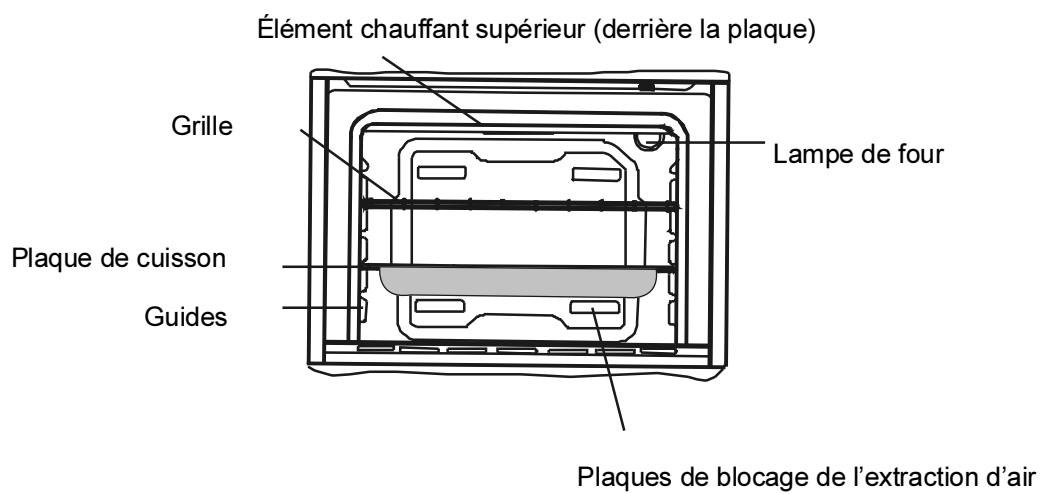
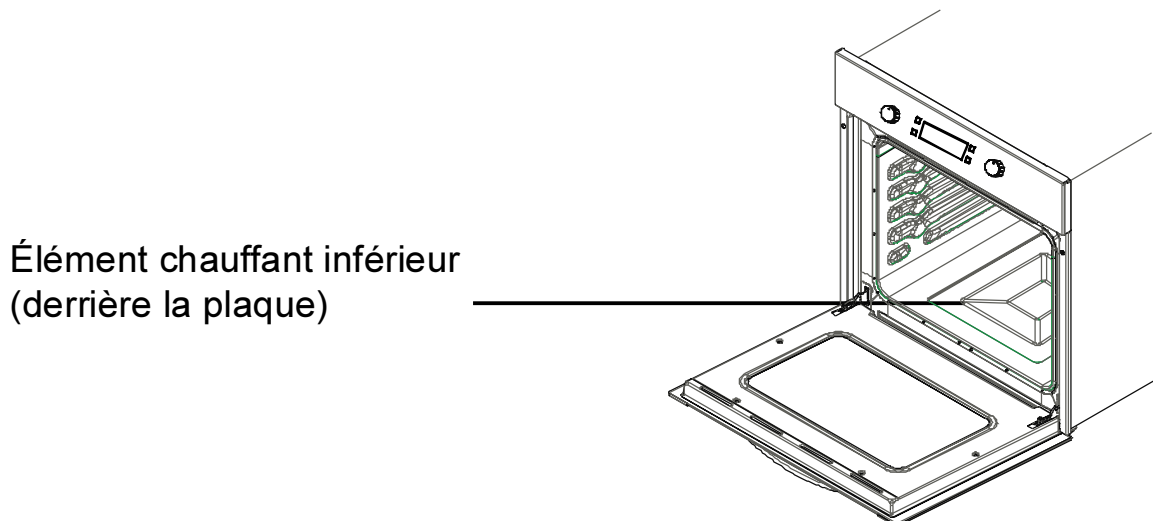
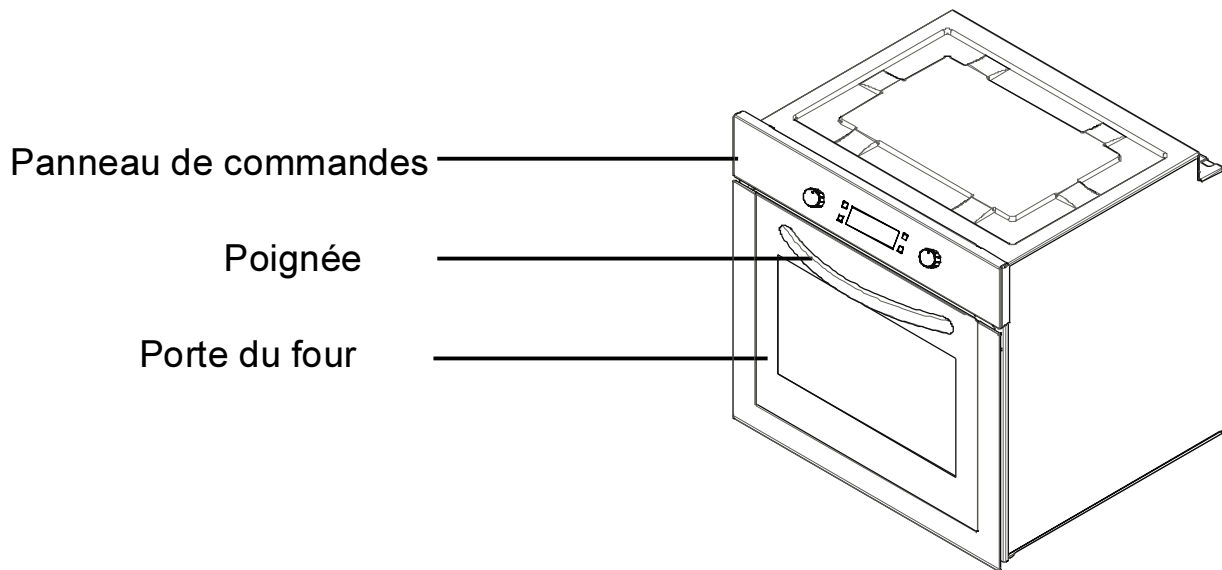
Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

Nettoyage et entretien de votre produit

Service et transport

PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

Avertissements généraux de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer

avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- **AVERTISSEMENT :** Danger de feu : ne stockez pas d'objets dans la cavité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.

- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Durant l'utilisation, des poignées tenues pendant une longue période peut devenir chaude en conditions normales d'utilisation.
- **N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre de la porte et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.**
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- **ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.
- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION :** Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique,

dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de porte.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements d'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service après-vente. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur

les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.

- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.

Durant l'utilisation

- Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.
- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut poser un risque de brûlure.
- **Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.**
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- **Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt.**
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four.

Faites attention à ne pas renverser de liquide chaud.

- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Ceci pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).
- **N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.**
- Durant le nettoyage et l'entretien
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- **POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ET DE L'UTILISATION

Fabriqué avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des

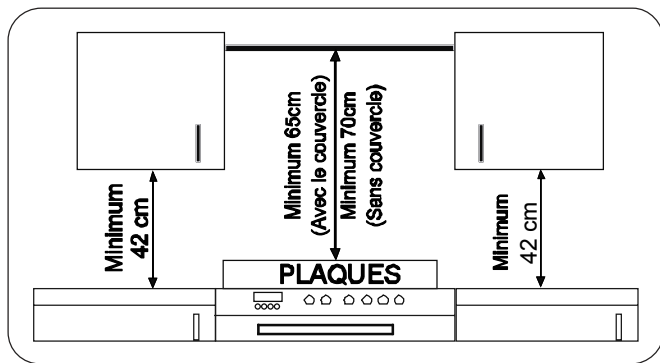
règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par le technicien positionnant l'appareil.

CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

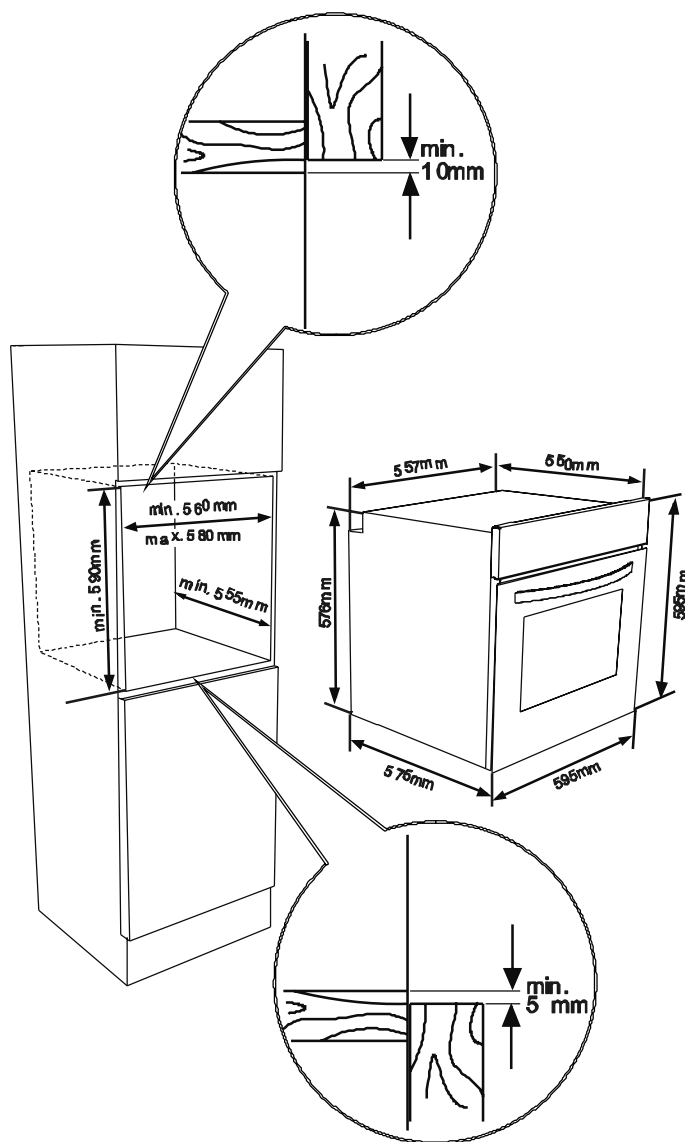
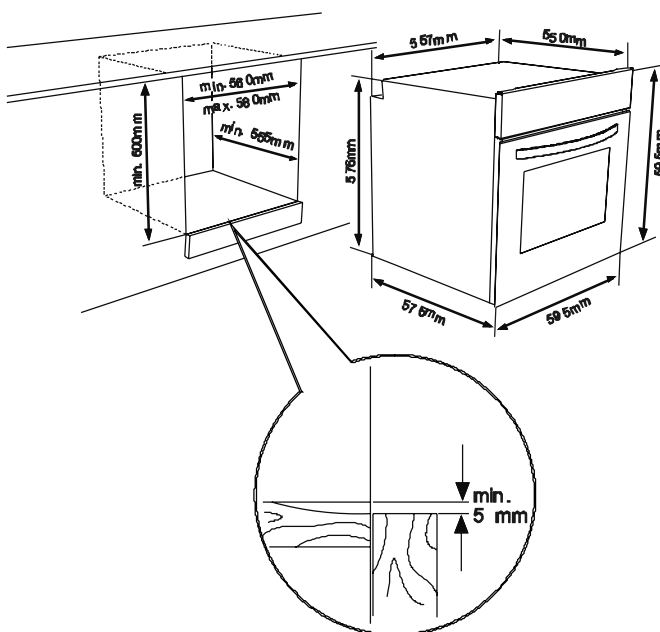
CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

- Vous devez faire attention à plusieurs points durant la mise en place de votre four. Assurez-vous de prendre nos considérations ci-dessous en compte afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse pouvant se développer ultérieurement.
- **Durant la mise en place du four, faites attention à ce que des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc..., ne soient pas à proximité de l'appareil, ceux-ci pouvant rapidement prendre feu.**
- Les meubles entourant l'appareil doivent utiliser des matériaux résistant à des températures 50 °C supérieures à la température ambiante.

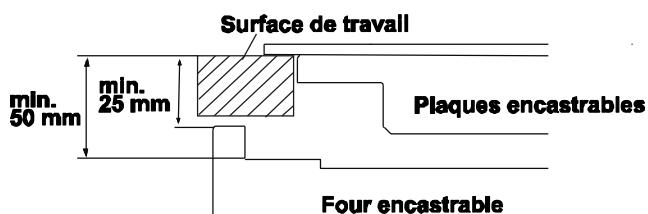
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun ventilateur d'extraction n'est installé, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.



INSTALLATION DU FOUR EN-CASTRABLE



Insérez le four dans son emplacement en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et insérez deux vis dans les trous situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la surface en bois du compartiment, serrez les vis.



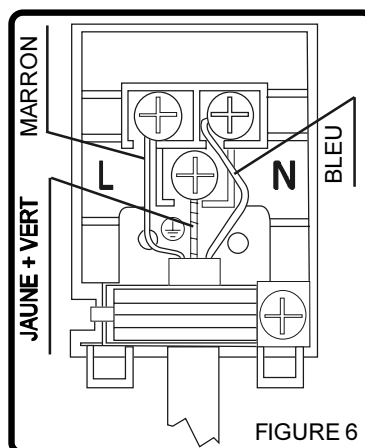
Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être au moins 25 mm.

RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

Les instructions fournies ci-dessous doivent être suivies impérativement durant le raccordement :

- Le câble de mise à la terre doit être connecté via la vis dotée du symbole terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la Figure 6. Risque d'incendie ou d'électrocution, si l'appareil n'est pas relié à la terre.
- Dans ce cas veuillez contacter immédiatement un électricien qualifié pour modifier votre installation électrique
- La prise de mise à la terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être remplacé un technicien qualifié. Le câblage de l'appareil doit être remplacé un technicien qualifié. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.
- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le service après-vente.
- **Le Fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité !**

- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par un technicien qualifié.» instead of est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez le centre de service autorisé immédiatement. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une prise murale ou pour être raccordé directement à l'alimentation électrique. Il est nécessaire d'installer un interrupteur bipolaire entre le produit et l'alimentation électrique, avec une séparation d'au moins 3 mm entre les contacts d'interrupteur. (courant nominal 20 A , type à fonctionnement retardé).



3.4. PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Votre appareil est conçu pour se conformer aux instructions de sécurité appropriées s'appliquant aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de service autorisés et formés par le fabricant. Les travaux d'installation et de réparation ne respectant pas ces règles peuvent être dangereux.

Les surfaces extérieures chauffent du-

rant le fonctionnement de votre appareil. Les éléments chauffant la surface intérieure du four et la sortie de vapeur sont extrêmement chauds. Ces sections continueront de stocker de la chaleur pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Gardez les enfants éloignés.

Afin d'utiliser votre four, les réglages de fonction de four et de température doivent être ajustés et la minuterie de four doit être programmée. Le four ne fonctionnera pas autrement.

Lorsque la porte du four est ouverte, n'y placez aucun objet. Ceci pourrait perturber l'équilibre de l'appareil ou endommager la porte.

Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne le laissez pas exposé au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

Utilisation du bouton de fonction du four

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



Fonction décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille placée dans le troisième emplacement depuis le

bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément chauffant circulaire et le ventilateur se mettront en route.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène, quelle que soit leur position dans le four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction convection naturelle :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène entre le bas et le haut des aliments. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne cuire qu'avec une seule grille avec cette fonction.



Fonction chaleur brassée :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et

inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieur et supérieur dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction gril :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de cuisson du gril commence à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller les aliments, utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double gril:

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de gril et supérieur commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer

le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double gril et ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène.

Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction de nettoyage par pyrolyse

Cette fonction vous permet de nettoyer complètement l'intérieur de votre four.



AVERTISSEMENT :

• **Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, essuyez tout écoulement excessif et assurez-vous que le four est vide.**

Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (par exemple des grilles, des plateaux profonds ou non, etc.), car vous pourriez fortement endommager de tels objets.

• Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez les supports d'étagère et les étagères du four (le cas échéant).

• Assurez-vous que la porte du four est fermée avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.

• La porte du four se verrouillera au démarrage de la fonction de pyrolyse.

• Lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est activée, il est conseillé de ne pas utiliser de plaque de cuisson si elle est montée au-dessus du four. Cela pourrait causer une surchauffe et endommager les deux appareils.

• Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four chauffe. Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à son refroidissement.

• Au terme du cycle de nettoyage par pyrolyse, l'écran affiche l'heure.

Nettoyage par pyrolyse

• La cavité du four est recouverte d'un émail résistant aux températures élevées.

• Lors du nettoyage par pyrolyse, la température à l'intérieur du four peut

atteindre environ 475°C pour brûler les résidus de nourriture. Pour votre sécurité, la porte du four se ferme automatiquement pendant le nettoyage par pyrolyse.

• **Une fois le nettoyage terminé, la porte du four restera verrouillée jusqu'au refroidissement de la cavité du four.**

• Le ventilateur de refroidissement tourne jusqu'au refroidissement du four. Après la cuisson, il est conseillé de retirer tous les résidus de nourriture avec une éponge humide.

• Il est conseillé de nettoyer le four avec une éponge trempée dans de l'eau chaude après chaque cycle de nettoyage par pyrolyse.

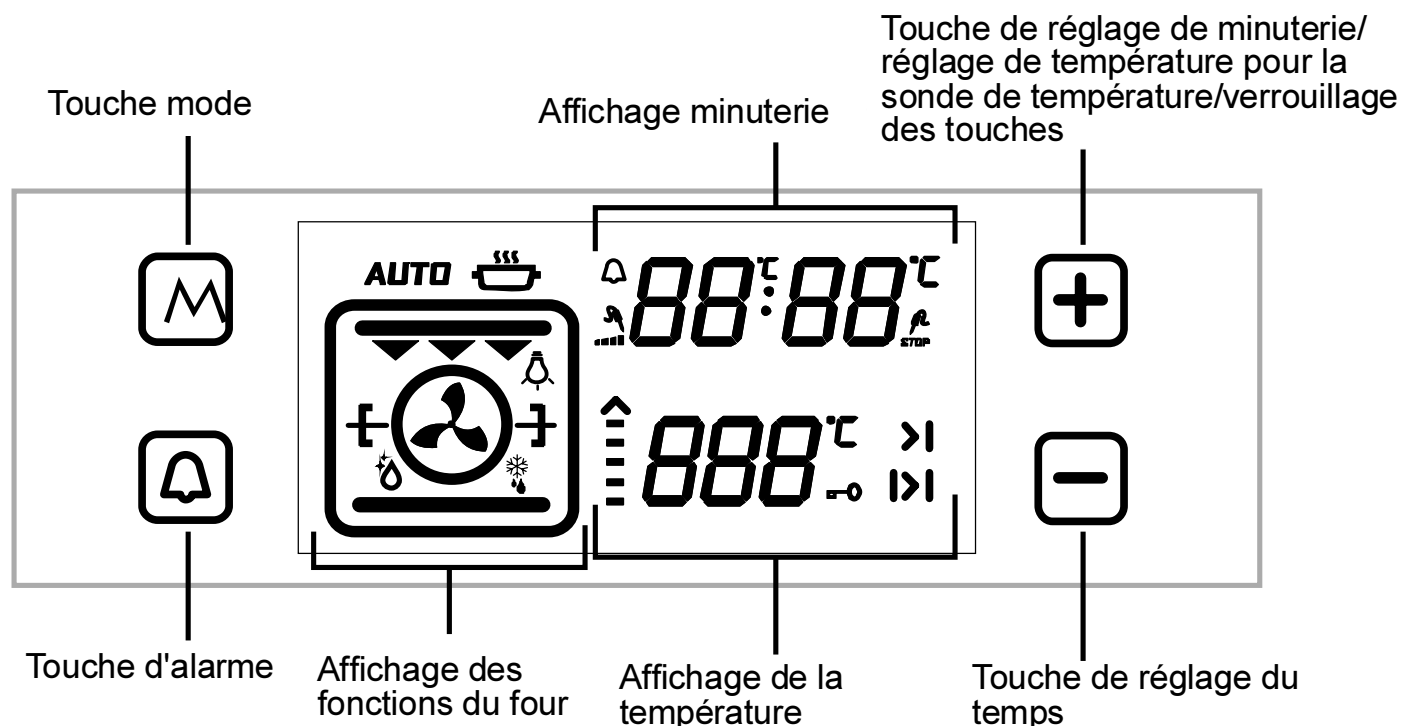
• Lors du nettoyage par pyrolyse, la destruction des résidus de nourriture crée des odeurs et de la fumée, ce qui est normal. Les fumées de nettoyage peuvent être létales pour les oiseaux et déranger particulièrement les enfants et les animaux de compagnie, aussi faites-les patienter dans une autre pièce jusqu'à la fin du nettoyage. Lors du nettoyage par pyrolyse, la pièce dans laquelle le four est installé doit être suffisamment aérée, et vous devez fermer la porte de la cuisine pour éviter de laisser les odeurs et fumées se propager à d'autres pièces.

Économies d'énergie

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

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

4.2. COMMENT UTILISER L'UNITÉ DE CONTRÔLE TACTILE



Ajustement de l'horloge :

Lorsque le four encastrable est installé pour la première fois, l'heure doit être ajustée selon les instructions ci-dessous.

Lorsque le four est installé pour la première fois, "0.00" commence à clignoter sur l'affichage. Appuyez sur la touche "M" ou les touches "-" et "+" pour activer le mode de réglage de l'heure. Le symbole ":" commence à clignoter sur l'affichage. Vous pouvez ajuster l'heure avec les touches "-" ou "+". Si le mode de cuisson automatique est à l'arrêt, Appuyez sur les touches "-" et "+" pour activer le mode de réglage de l'heure. Vous pouvez ajuster l'heure avec les touches "+" et "-".

Vous devez ajuster l'heure pour utiliser le four.

RÉGLAGE DES MINUTERIES DU FOUR :

Réglage de la minuterie de rappel :

Appuyez sur la touche d'alarme affichant le symbole " ". " " clignotera sur l'affichage. "0.00" apparaîtra sur l'affichage de l'horloge. Ajustez la période d'avertissement désirée en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque le symbole clignote. Une fois le réglage effectué, le symbole commence à s'allumer de manière constante. Lorsque le symbole commence à s'allumer de manière constante, le réglage de la minuterie d'avertissement est effectué. Lorsque la minuterie s'est écoulée, celle-ci active un avertissement sonore et le symbole commence à clignoter à l'écran. Appuyez sur "+" ou "-" cela arrêtera le signal sonore et le symbole disparaîtra de l'écran.

Réglage de la minuterie de durée de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire durant la gamme de temps désirée. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire. Appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de durée ">|" sur l'affichage de minuterie. **"AUTO"** apparaît sur l'affichage. Ajustez la période de cuisson désirée en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque la minuterie est dans cette position. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symbole de durée commencera à s'allumer de manière constante sur l'écran.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. **"AUTO"** commencera aussi à clignoter sur l'écran. Toute pression d'une touche de l'unité de commande arrêtera le signal sonore. **"AUTO"** continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles " - " et " + " en même temps pour stopper le mode **"AUTO"**.

Réglage de la minuterie de fin de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire après une certaine période de temps pour une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire.

Appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de durée ">|" sur l'affichage de minuterie. **"AUTO"** apparaît sur l'affichage. Ajustez la période de cuisson désirée en utilisant les touches

d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque la minuterie est dans cette position. Puis Appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous voyiez le symbole ">|", l'heure commence à clignoter lorsque la période de cuisson est réglée. Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée en appuyant sur les touches d'augmentation et de diminution de la minuterie. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symbole ">|" commencera à s'allumer de manière constante sur l'écran. Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée en déduisant la période de cuisson et de l'heure de fin de cuisson, et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson. La minuterie déclenchera un signal audible et le symbole **"AUTO"** commencera à clignoter à l'écran. Toute pression d'une touche de la minuterie arrêtera le signal sonore. **"AUTO"** continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles " - " et " + " en même temps pour stopper le mode **"AUTO"**.

Réglage du signal sonore de minuterie :

Appuyez sur la touche " - " jusqu'à ce que vous entendiez un son. La minuterie émet un signal de bip sonore. À chaque fois que la touche " - " est appuyée, la minuterie émet un autre type de signal sonore. N'appuyez plus sur aucune touche et le dernier signal sonore sera sélectionné.

Fonction de verrouillage des touches

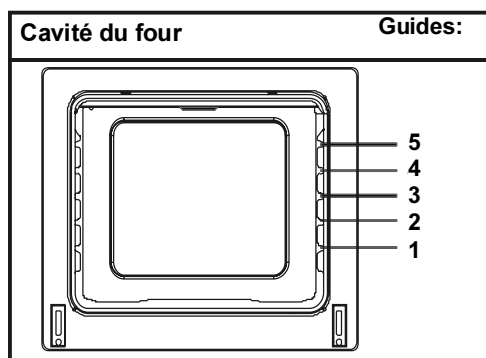
La fonction de verrouillage des touches permet d'empêcher l'activation de l'unité de commande par accident. Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de verrouillage des touches sur l'affichage. Appuyez la touche " + " pour désactiver le verrouillage des touches.

Lorsque le four est en route, si aucune touche n'est pressée ou aucun bouton n'est utilisé pendant 6 heures, le four se met à l'arrêt.

PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (min)	Position de grille	Période de cuisson (min)
Feuilleté	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			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Boulettes de viande										200	4	10-15
Poissons	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
Côtelettes										200	3-4	15-25
Steak de bœuf										200	4	15-25
Gâteaux sur deux plaques	160-180	1-4	30-40									
Pâtisserie sur deux plaques	170-190	1-4	35-45									
* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...												

Accessoires

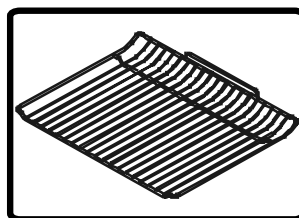
Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, ceux-ci devant résister à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés dans le four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque de petits plats sont utilisés, placez le plat sur la grille, celui étant entièrement sur la partie centrale de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas le plateau pour four complètement, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée. Ceci est dû aux hautes températures se développant durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Ceci est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons (lorsqu'approprié) d'utiliser la grille fournie avec le produit. Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions inférieures afin de collecter les graisses. De l'eau peut être versée dans la plaque pour faciliter le nettoyage de la plaque.



Accessoires du four

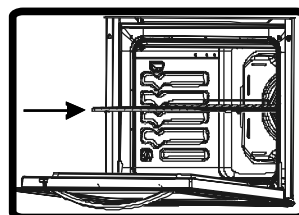
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille



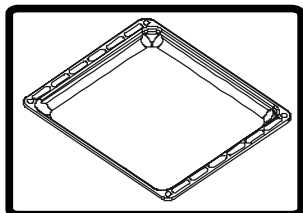
La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

AVERTISSEMENT- placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.



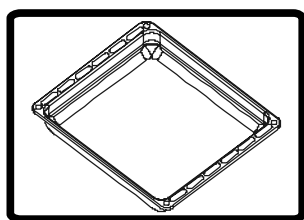
Plaque de cuisson peu profonde

La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour la cuisson des boulangeries telles que flans, etc... Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quels guides et poussez-la vers l'arrière.



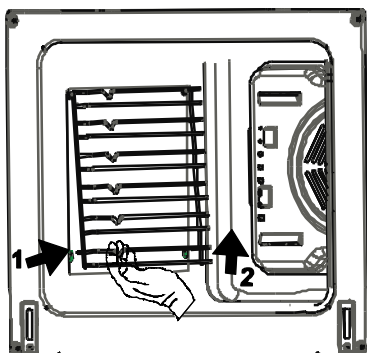
Plaque de cuisson profonde

La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quels guides et poussez-la vers l'arrière.



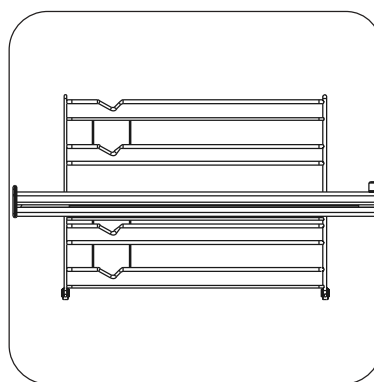
Retrait des grilles latérales de support

Tirez sur la grille latérale de support tel qu'indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.



Grille métallique avec rails télescopiques

Un des cinq niveaux de supports de grille est équipé de rails télescopiques pour grille métallique. Les rails télescopiques glissent doucement sur des roulements à billes ce qui vous permet de sortir complètement la grille métallique pour un accès facile et sûr à votre repas.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. Celles-ci pouvant endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four commencent à brûler, il peut endommager l'email. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ce four.

Nettoyage de l'intérieur du four.

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four avec un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Nettoyez-le à nouveau, cette fois avec un chiffon humide, et séchez-le. Un nettoyage complet utilisant des produits de nettoyage de type sec et poudre.

ENTRETIEN

Remplacement de la lampe du four

Le changement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé. La lampe doit être de type E13, T300, 230V, 25W. Avant de changer la lampe, le four doit être débranché et doit être froid.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

SERVICE ET TRANSPORT

EXIGENCES AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché, ou une panne de courant. Nos modèles sont équipés d'une minuterie, le temps peut ne pas être correctement réglé.

Si le four ne chauffe pas :

La température peut être ajustée avec les touches symboles «+» et «-»

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas :

L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez si la lampe est défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant le guide suivant.

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

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les valeurs de température dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le service après-vente.

INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage d'origine du produit pour le transporter si nécessaire. Suivez les instructions de transport sur l'emballage. Scotchez

les pièces supérieures, couvercles et porte-casseroles du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du de la porte, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager la porte du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Prenez des mesures de protection pour que les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four ne soient pas abîmées lors d'éventuels chocs.

MISE AU REBUT DU FOUR USAGÉ

Le symbole d'une poubelle barrée avec roulette sur l'appareil ou sur son emballage signifie que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Par contre, il doit être déposé aux points de collecte des déchets destinés au recyclage des appareils électriques et électroniques. Ainsi, vous contribuez à la préservation de l'environnement et de la santé humaine.

Le recyclage de matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles. Pour de plus amples informations sur le recyclage de cet appareil, veuillez contacter la mairie de votre localité, le service de destruction des déchets ménagers, ou encore votre revendeur.



Si vous avez besoin d'assistance, contactez la HOTLINE CONSOMMATEUR ou le Service après-vente pour des informations complémentaires au numéro suivant :

HOTLINE CONSOMMATEUR

Tarification banalisée

0 809 10 15 15

**Service gratuit
+ prix appel**

Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 18h30
Et le samedi de 9h00 à 17h30

Register your product here

WWW.SHARPHOMEAPPLIANCES.COM , by registering with Sharp you become part of our For Life promise to always be there for you and your appliance



Service
& Support

Visit our website:

www.sharphomeappliances.com

Or contact us:



YouTube

52214241

100% recycled paper