



K-61D27IM1-EU K-61D27BM1-EU

Cooking

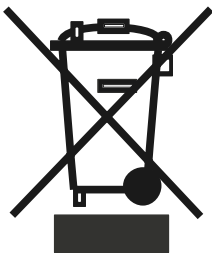
o

FR Guide D'utilisation



FR-Déclaration de conformité

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



FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

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

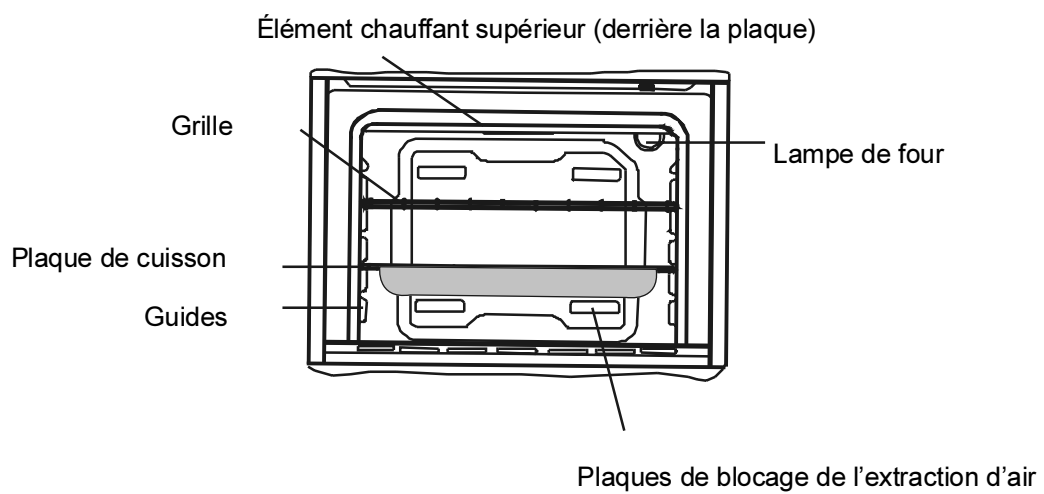
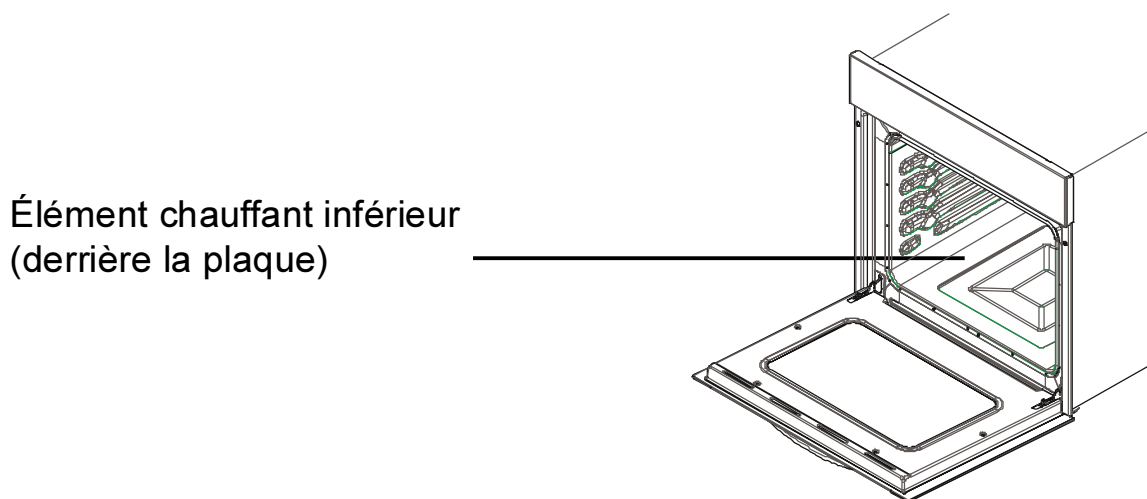
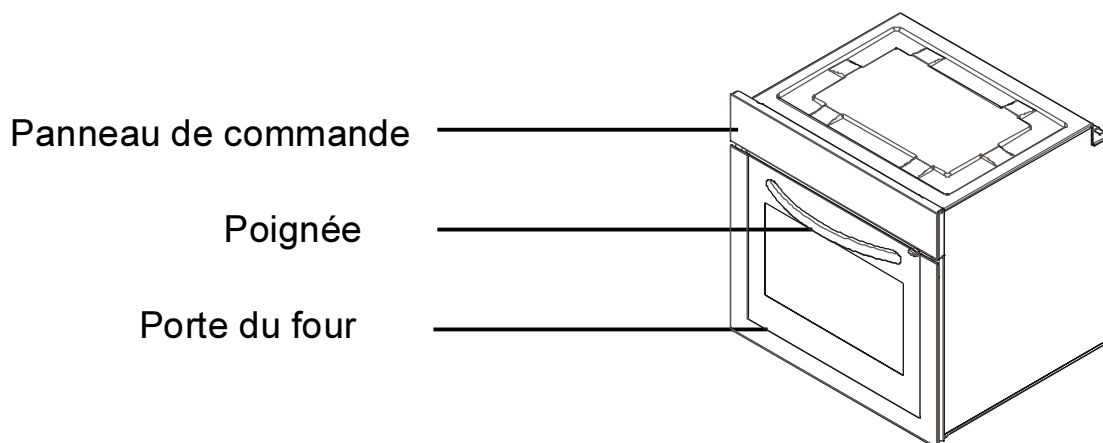
Préparation de l'installation et de l'utilisation

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 sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- 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 un agent de service qualifié immédiatement. 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

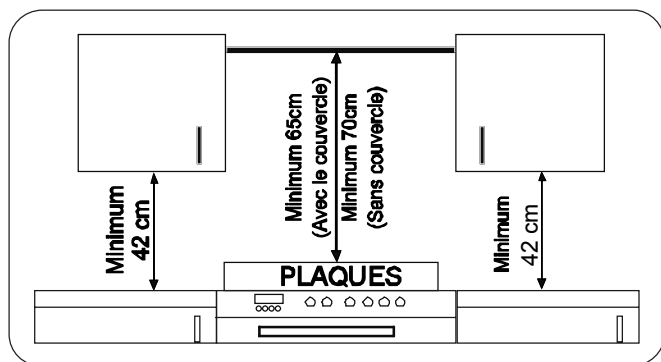
règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par le technicien positionnant l'appareil.

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

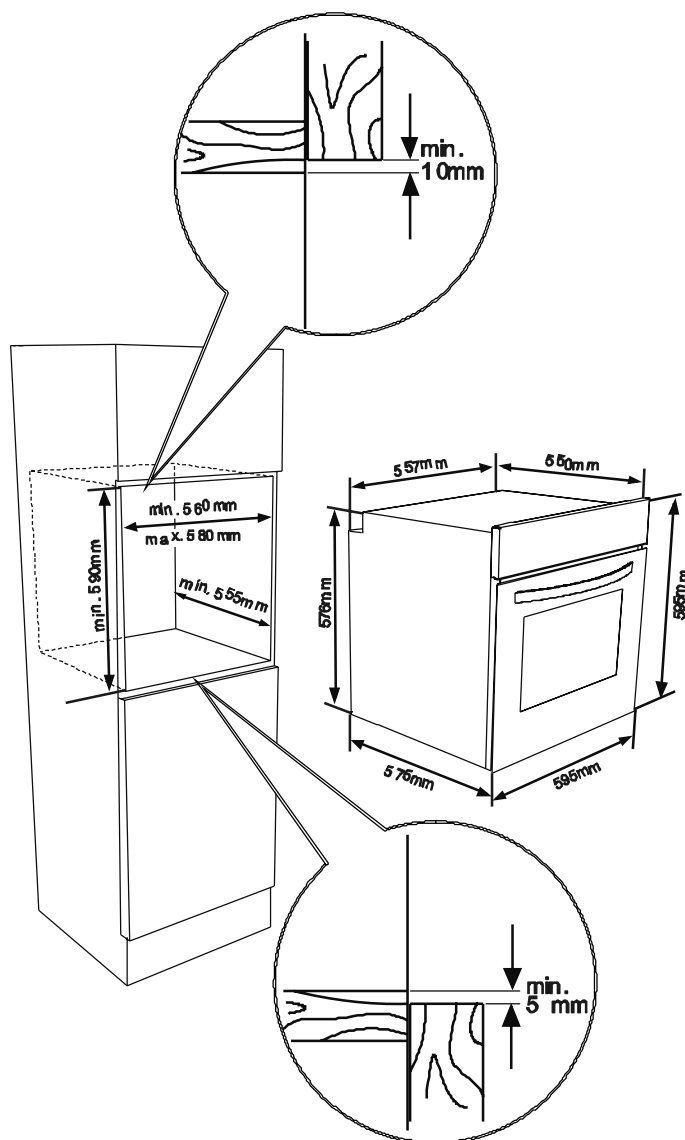
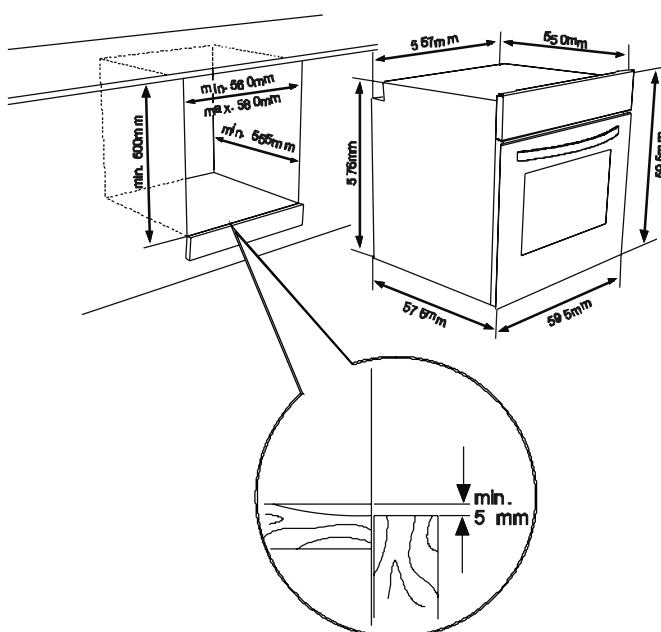
CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

- 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 résistants à des températures 50 °C supérieures à la température ambiante.

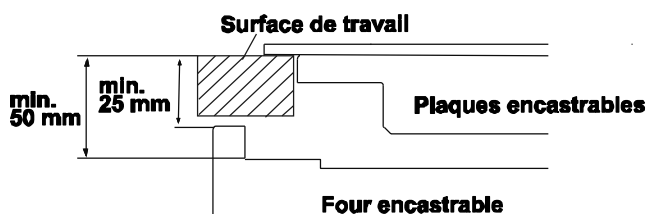
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun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



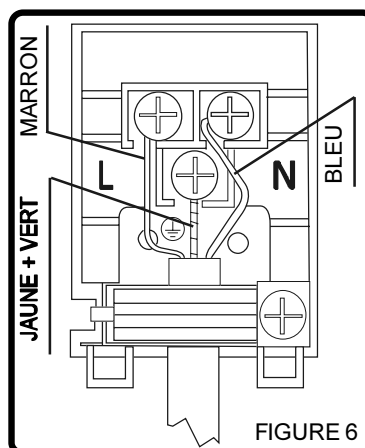
Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être au moins 25 mm.

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 de cuisson statique :

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 ventilateur :

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 de gril plus rapide :

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 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 salle 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.

UTILISATION DE LA PARTIE FOUR

Configuration et utilisation du programmateur/minuteur du four

Sélection du mode de fonctionnement manuel

Symbole « Minuterie de rappel »



Symbole « Fonctionnement manuel »

Symbole de la fonction « Auto »

Une fois votre appareil connecté à l'alimentation pour la première fois, les chiffres à l'écran clignotent. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou régler une température, vous devez passer l'appareil en mode « manuel ». Pour sélectionner le mode de fonctionnement manuel, appuyez sur le bouton « moins » ou « plus » du panneau de commande lorsque l'interrupteur de fonction du four est en position « 0 ».

Configuration de l'heure

Après avoir réglé votre four pour un fonctionnement manuel, vous devez également définir l'heure. Utilisez les boutons « moins » et « plus » pour régler l'heure qui s'affiche sur l'écran

Une fois la bonne heure affichée

à l'écran, relâchez les boutons « moins » et « plus ». Après 5 secondes, l'heure se figera sur l'écran et vous pourrez utiliser votre four.

Configuration de la fonction de minuterie de rappel

Vous pouvez régler la minuterie de rappel à tout moment, qu'une fonction du four ait été sélectionnée ou non. Vous pouvez définir une période de temps avec la fonction de minuterie de rappel, pour qu'une alarme retentisse après cette période de temps.

Appuyez sur le bouton Mode une fois, l'écran affichera une valeur de 00:00 et le symbole de minuterie de rappel. Définissez la période de temps que vous souhaitez décompter avec la minuterie de rappel en utilisant les boutons « moins » et « plus ».

Une fois que l'écran affiche la temporisation souhaitée, relâchez les boutons « moins » et « plus ». Le symbole de minuterie de rappel s'affiche sur l'écran d'heure. Une fois que vous avez défini une temporisation, vous pouvez réduire ou augmenter la durée en utilisant les boutons « moins » et « plus » après avoir appuyé sur le bouton Mode une fois.

Une alarme retentit une fois le compte à rebours écoulé. L'alarme peut être coupée en appuyant sur Mode ou sur les boutons « moins » ou « plus ».

Définir la fonction de durée

Cette fonction vous permet de définir une temporisation similaire à la fonction de minuterie de rappel. Cependant, le four ne chauffera plus une fois le compte à rebours écoulé.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température, et le bouton de sélection de fonction pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin. Le symbole de fonctionnement manuel s'affiche sur l'écran. Il est alors possible de régler la durée de cuisson souhaitée. Appuyez deux fois sur le bouton Mode (jusqu'à voir « dur » sur l'écran), et l'écran affichera une valeur de 00:00. Définissez la période de temps que vous souhaitez décompter avec la fonction de durée en utilisant les boutons « moins » et « plus ». Une fois que l'écran affiche la temporisation souhaitée, relâchez les boutons « moins » et « plus ». Le compte à rebours démarre immédiatement et A s'affichera sur l'écran d'heure. Une fois que vous avez défini une temporisation, vous pouvez réduire ou augmenter la durée en utilisant les boutons « moins » et « plus » après avoir appuyé sur le bouton Mode deux fois.

Une alarme retentit lorsque le compte à rebours est écoulé, et le four s'éteint. Le mot A clignote et le symbole de préchauffage disparaît. Pour couper le signal audio et rétablir le four sur le mode de fonctionnement normal une fois la durée écoulée, effectuez ce qui suit. Vous devez appuyer sur Mode, ou sur le bouton « plus » ou « moins ». « A » disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel s'affiche à la place.

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle et le bouton de sélection de fonction du four à la position 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur le bouton « moins » ou « plus ».

Régler la fonction de fin de cuisson

Cette fonction est similaire à la fonction de durée, sauf que vous sélectionnez une période de temps après laquelle vous souhaitez éteindre le four. Vous pouvez également sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez éteindre le four.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température, et le bouton de sélection de fonction pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin. Le symbole de fonctionnement manuel s'affiche sur l'écran. Appuyez trois fois sur le bouton Mode (jusqu'à voir « end » sur l'écran), et l'écran affichera une valeur de 00:00. Définissez l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson en appuyant sur les boutons « moins » et « plus ». Le minuteur calculera la durée de cuisson en fonction de l'heure sélectionnée et l'affichera à l'écran. Une fois que l'écran affiche l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson, relâchez les boutons « moins » et « plus ». Une fois que vous avez défini une temporisation, vous pouvez réduire ou augmenter la durée en utilisant les boutons « moins » et « plus » après avoir appuyé sur le bouton Mode trois fois.

Lorsque la cuisson atteint l'heure de fin définie, le four s'éteint et un son d'avertissement retentit. Le mot A clignote et le symbole de préchauffage disparaît. Pour couper le signal audio et rétablir le four sur le mode de fonctionnement normal une fois la fonction de fin de cuisson utilisée, effectuez ce qui suit. Appuyez sur Mode, ou sur le bouton « plus » ou « moins ». « A » disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement

manuel s'affiche à la place

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle et le bouton de sélection de fonction du four à la position 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur le bouton « moins » ou « plus ».

Régler la fonction d'heure de début et de fin

Cette fonction vous permettra de déterminer une heure de mise en marche et d'arrêt du four à l'avance.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température, et le bouton de sélection de fonction pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin. Appuyez deux fois sur le bouton Mode (jusqu'à voir « dur » sur l'écran), et l'écran affichera une valeur de 00:00. Définissez la période de temps pendant laquelle vous effectuer la cuisson en utilisant les boutons « moins » et « plus ». « A » s'affiche sur l'écran d'heure. Appuyez immédiatement sur le bouton Mode (jusqu'à voir « end » sur l'écran), et l'écran affichera une valeur de 00:00. Définissez l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter le four en appuyant sur les boutons « moins » et « plus ».

Le four calculera l'heure à laquelle il doit s'allumer, pour que votre nourriture soit cuite pendant la durée sélectionnée. Il s'allumera automatiquement à l'heure calculée. Lorsque la cuisson atteint l'heure de fin définie, le four s'éteint et un son d'avertissement retentit. Le mot A clignote et le symbole de préchauffage disparaît. Pour couper le signal audio et rétablir le four sur le mode de

fonctionnement normal, appuyez sur le bouton « plus » ou « moins ». « A » disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel s'affiche à la place

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle et le bouton de sélection de fonction du four à la position 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur le bouton « moins » ou « plus ».

Régler le signal sonore

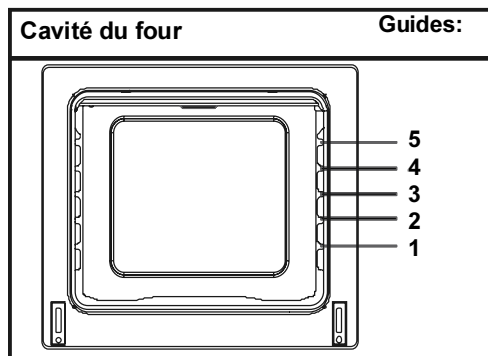
Pour régler le niveau du signal sonore quand il retentit, appuyez trois fois sur le bouton Mode avec l'interrupteur de sélection de fonction sur « 0 ». L3 s'affiche à l'écran. Réglez le niveau sonore souhaité avec les boutons « moins » ou « plus ». Relâchez le bouton moins et le niveau sonore du signal sera défini

PLATS	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 (min)	Position de grille	Période de cuisson (min)
Feuilleté	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Gâteau	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	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			
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									
Pâtisserie sur deux plaques									
* 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.

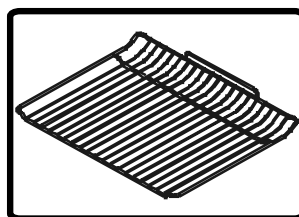
si elle est endommagée et ne peut pas être utilisée, demandez une pièce de rechange au centre de service le plus proche.



Accessoires du four

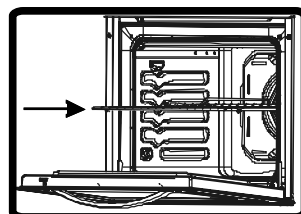
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille



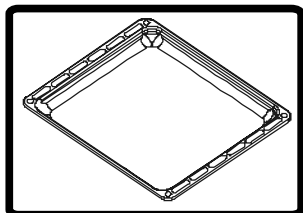
La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

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



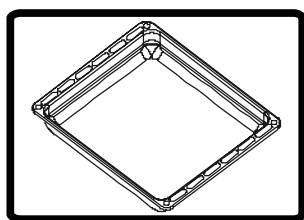
Plaque de cuisson peu profonde

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 quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



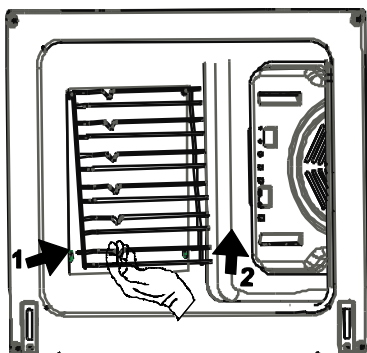
Plaque de cuisson profonde

La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles 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.



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. Pour les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant et

arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

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.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52258787

SHARP

Be Original.