



## K-60V19IQM-EU

Cooking

FR

Guide D'utilisation

- 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 signallement 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

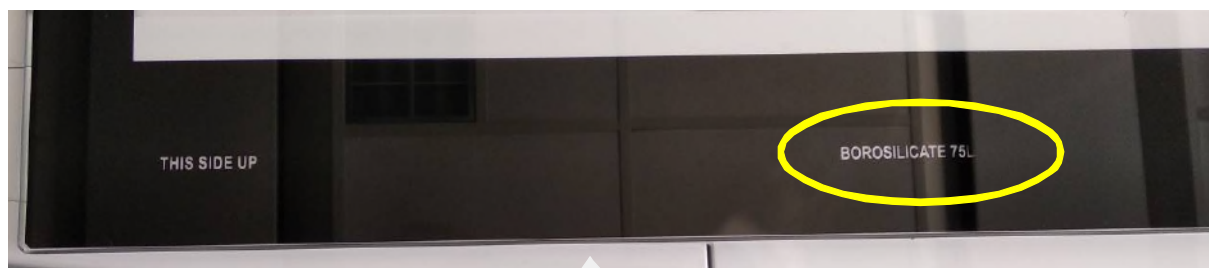
### REFERENCE

#### FOUR ENCASTRABLE

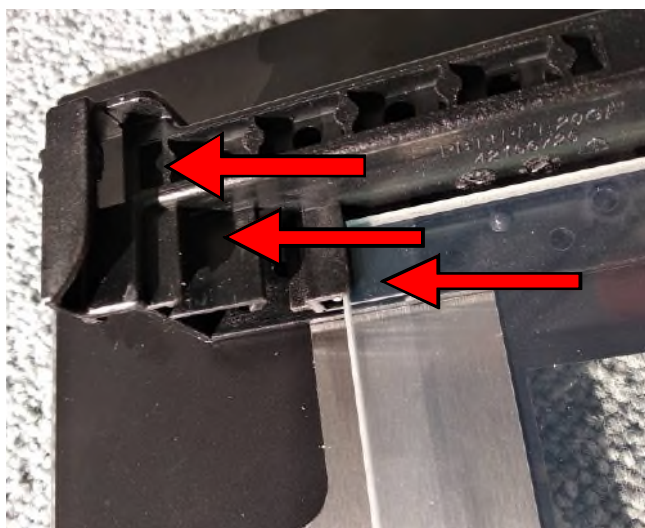
K50xx K60xx K61xx K70xx K71xx

Objet : Démontage des vitres pour le nettoyage

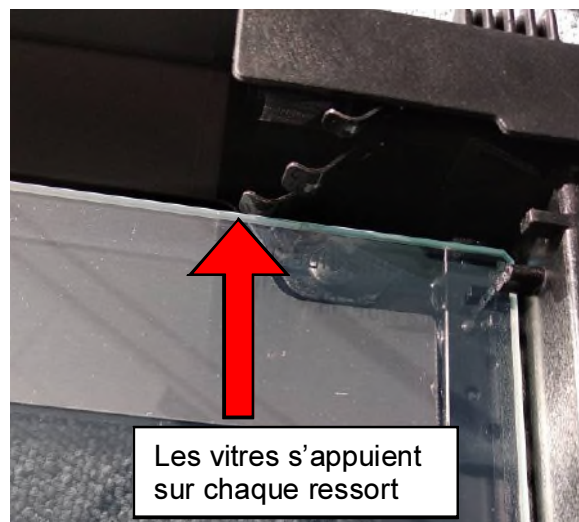
Lors du remontage veuillez **respecter la position des vitres dans l'ordre inverse du démontage** et vous devez pouvoir lire dans le bon sens les mots indiqués en haut de chaque vitre au moment du remontage. (Voir photo ci-dessous)



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

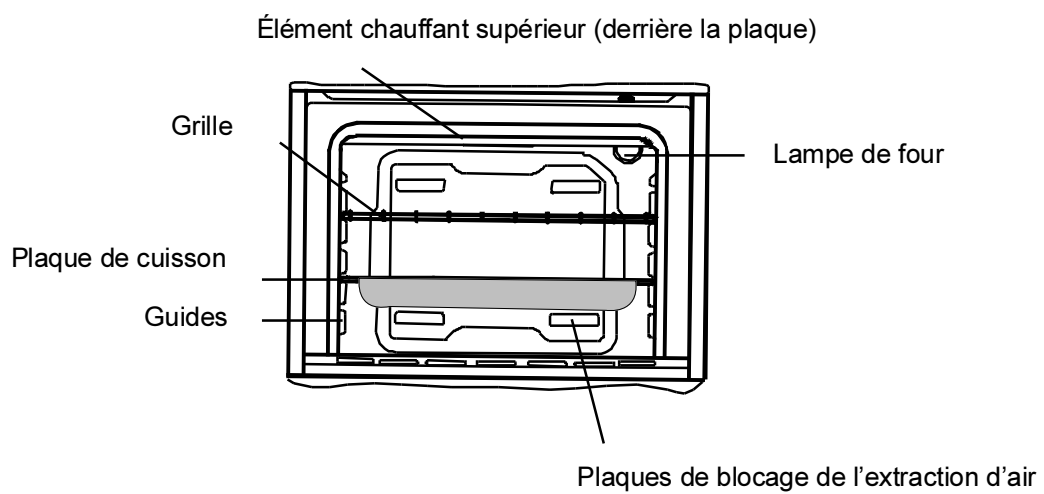
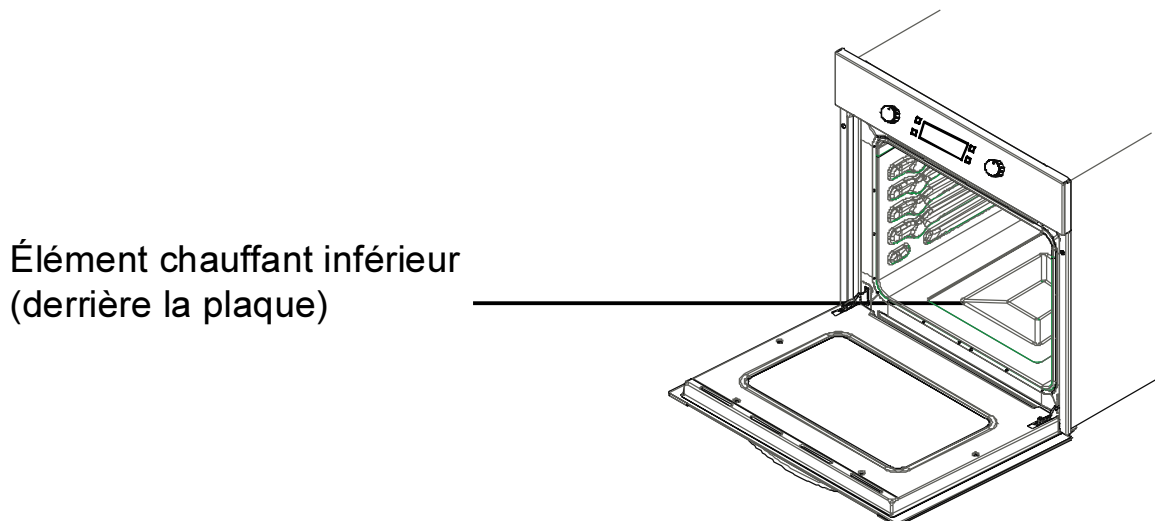
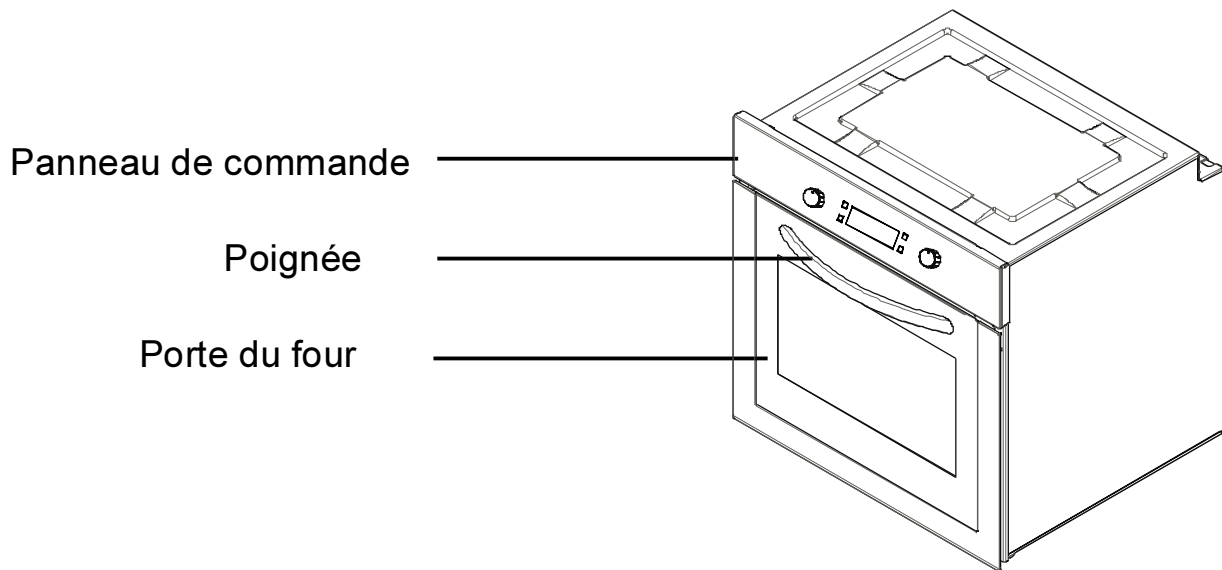
Préparation de l'installation et de l'utilisation

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 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 des plaques 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 (nature et pression du gaz ou 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.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle

avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

- **Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.**
- 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 RECOM-**

**MANDONS 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**

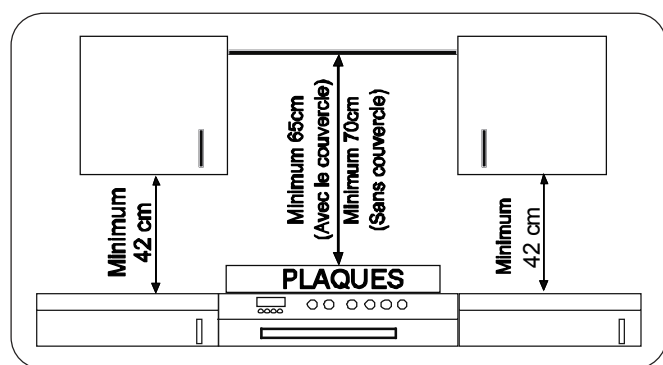
Fabriquée avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la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

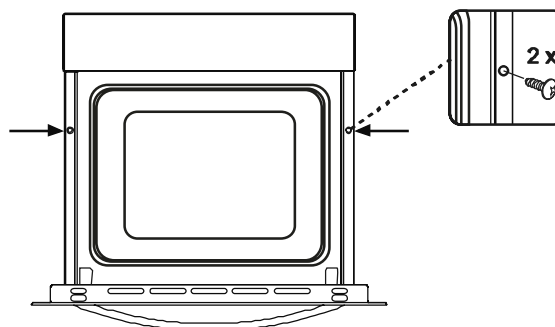
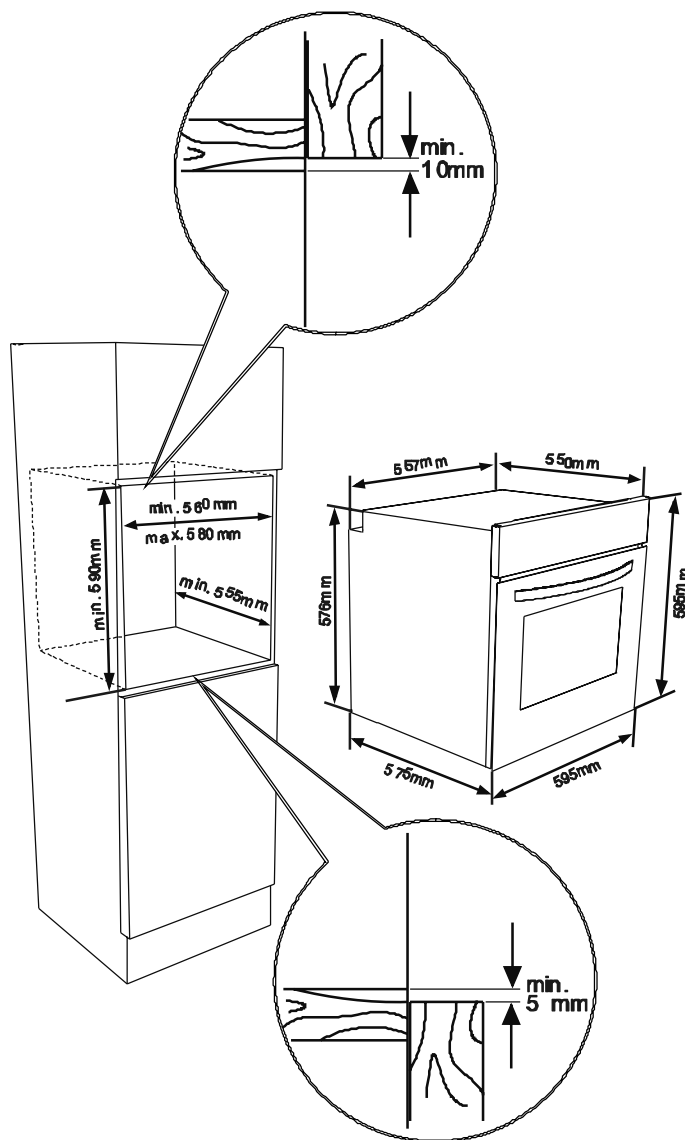
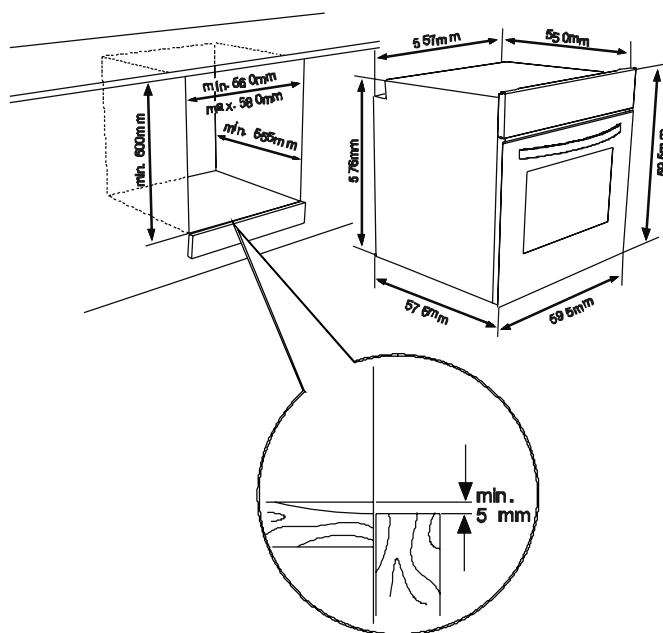
## **CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR**

- 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.

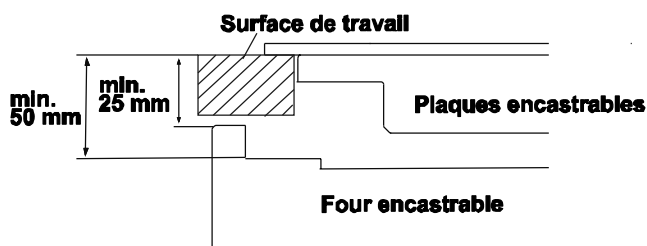
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun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

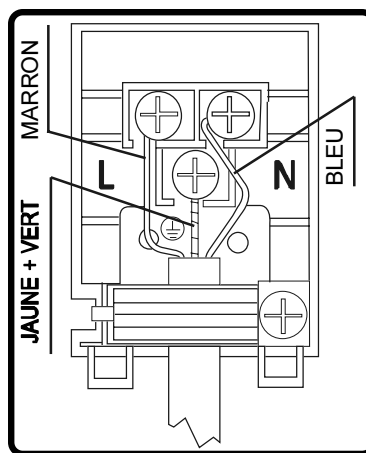
## RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

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 de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la Figure 6. Si aucune prise mise à la terre et se conformant aux normes n'existe dans l'environnement d'installation, appelez le centre de service immédiatement.
- La prise 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 par le centre de service autorisé.
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé. 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 le centre de service autorisé immédiatement.
- **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 le centre de service autorisé. L'appareil 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 durant 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 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 dif-

férent selon le modèle de votre produit.



### **Lampe du four :**

Uniquement la lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



### **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 sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### **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 chauffage 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 double gril et ventilateur :**

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 pizza :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

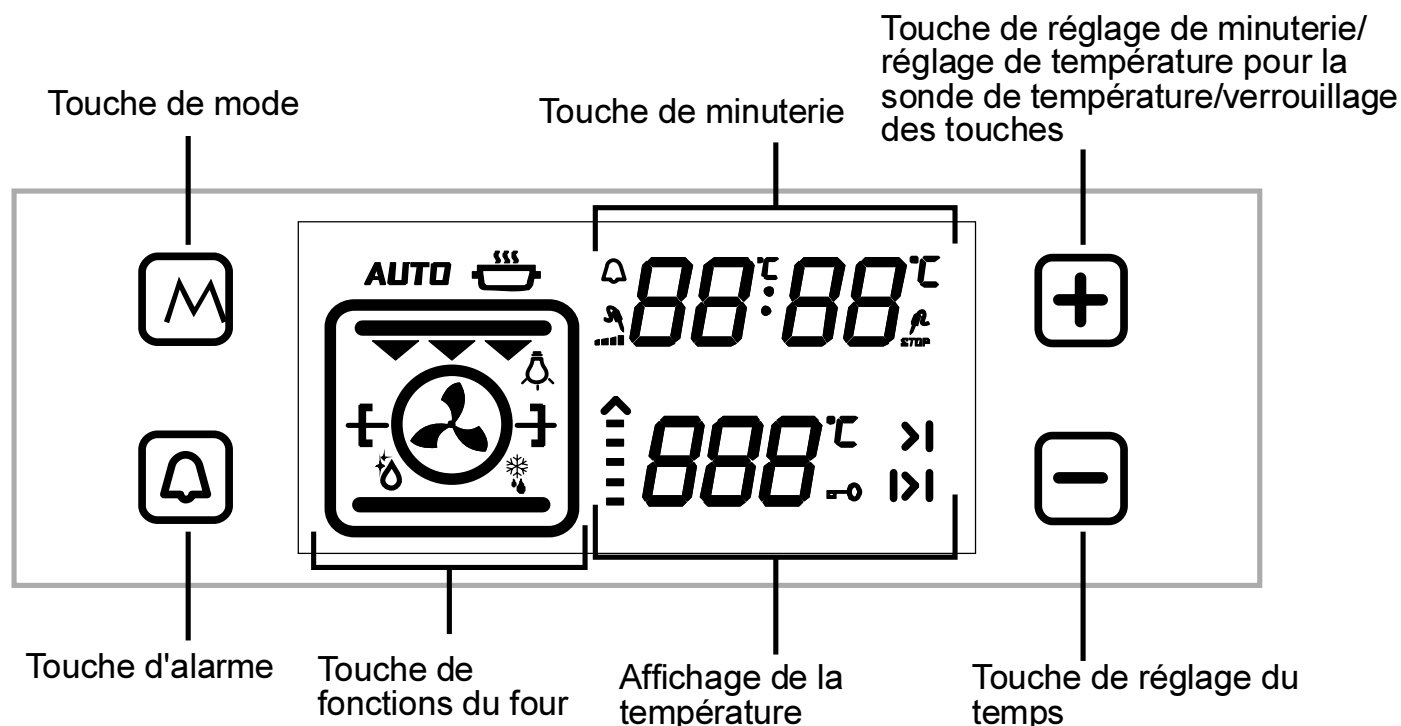
La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps. L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.

### **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 VISIO



### 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. Pressez 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, pressez 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 :

Pressez 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. Presser "+" ou "-" 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. Pressez 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. Pressez les symboles " - " et " + " au même moment 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.

Pressez 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 pressez 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 pressant 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. Pressez les symboles " - " et " + " au moment pour stopper le mode **"AUTO"**.

## Réglage du signal sonore de minuterie :

Pressez 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 pressée, la minuterie émet un autre type de signal sonore. Ne pressez plus 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. Pressez la touche " + " jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de verrouillage des touches sur l'affichage pour activer le verrouillage des touches. Pressez la touche " + " pour désactiver le verrouillage des touches.

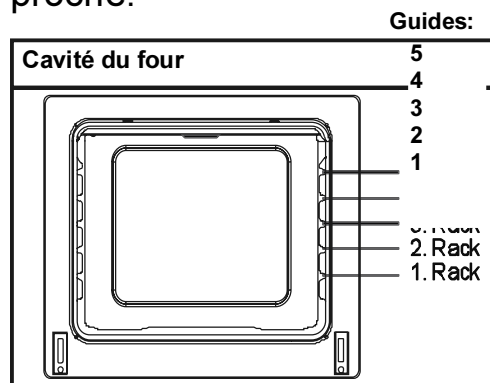
Lorsque le four est en route, si aucune touche n'est pressée ou aucun bouton n'est utilisé pendant 6 heures, le four se met à l'arrêt.

| PLATS                                           | TURBO                       |                    |                          | INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR         |                    |                          | INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR |                    |                          | GRIL                         |                    |                          |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------|--------------------------|
|                                                 | Position de thermostat (°C) | Position de grille | Période de cuisson (min) | Position de thermostat (°C) | Position de grille | Période de cuisson (min) | Position de thermostat (°C)     | Position de grille | Période de cuisson (min) | Position de thermostat (min) | Position de grille | Période de cuisson (min) |
| Pâtisserie en couches                           | 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 grillées                    |                             |                    |                          |                             |                    |                          |                                 |                    |                          | 200                          | 4                  | 10-15                    |
| Aliments 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                    |
| 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 assister le nettoyage de la plaque. Tel qu'expliqué dans les clauses correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four est équipé d'un four à gril à gaz, mais si la protection thermique du gril est manquante, ou

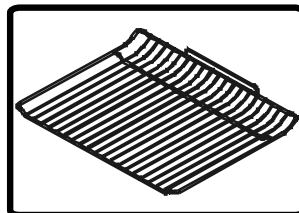
si elle est endommagée et ne peut pas être utilisée, demandez une pièce de rechange au centre de service le plus proche.



## Accessoires du four

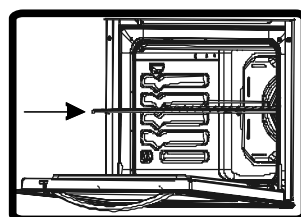
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

## Grille



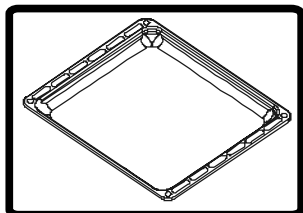
La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

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



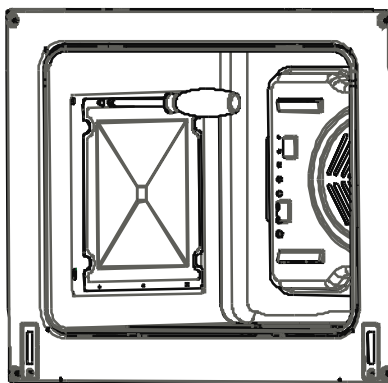
### **Plaque de cuisson peu profonde**

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.



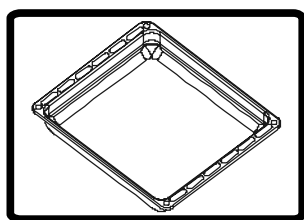
### **Retrait du panneau catalytique**

Enlevez les vis G du panneau catalytique émaillé.



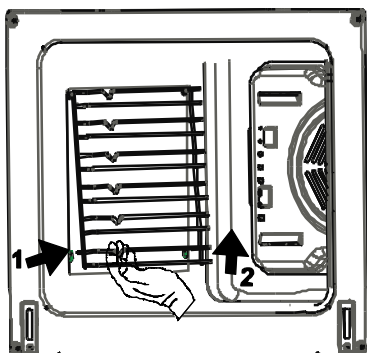
### **Plaque de cuisson profonde**

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, il y a eu 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 chaleur peut être ajustée avec l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.

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 chaleur dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

### **INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT**

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dans son emballage

original 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 panneau avant, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Mesurez les surfaces externes (surfaces vitrées et peintes) du four contre les chocs possibles.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52258860

**SHARP**

Be Original.