



K-60P19BNM-EU

Cooking

FR Guide d'Utilisation



a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

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 à des tests de qualité rigoureux.

Ce manuel a été conçu pour vous permettre d'utiliser votre appareil de façon optimale.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide qui contient des informations essentielles sur la sécurité, l'installation et l'utilisation de votre appareil.



Contenu

Présentation du produit

Avertissements

Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

Nettoyage et entretien de votre produit

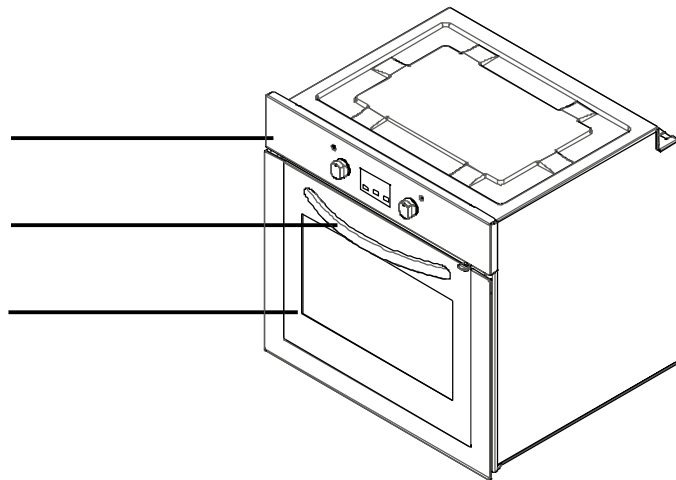
Service et transport

PRÉSENTATION DU PRODUIT

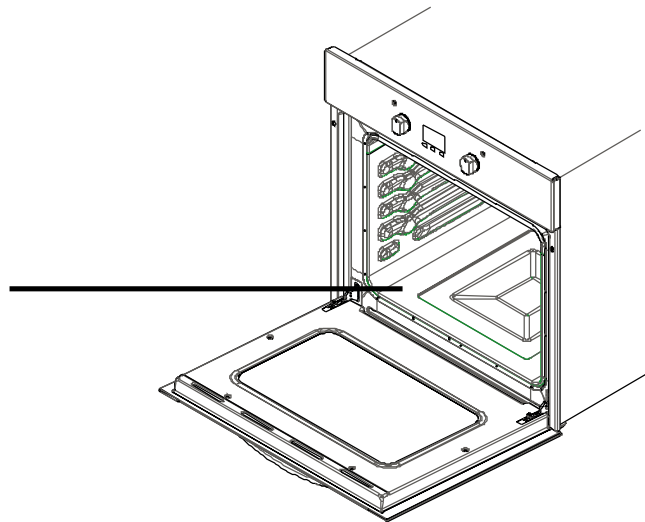
Panneau de commande

Poignée

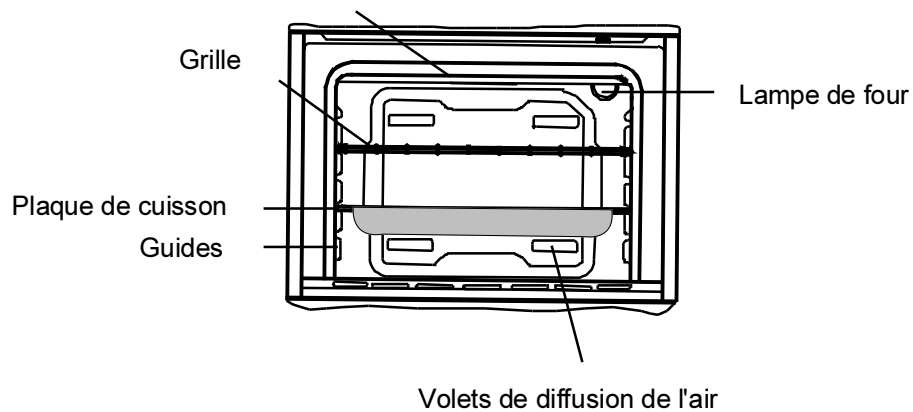
Porte du four



Élément chauffant inférieur
(derrière la plaque)



Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

CE GUIDE S'APPLIQUE À PLUSIEURS MODÈLES. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. DURANT LA LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION, FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS SE RAPPORTANT À DES ILLUSTRATIONS .

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, la poignée peut devenir chaude.
- 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 (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 uni-

quement 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 la porte.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Le verre pouvant se 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 n'est pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente 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 soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage causé par une mauvaise installation.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'a 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 la 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 la pièce dans laquelle 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 occasionner 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 mettre 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 sont toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques utilisées pour la 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.**
- 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 NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ET DE L'UTILISATION

Fabriquée avec des pièces et matériaux de haute qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins.

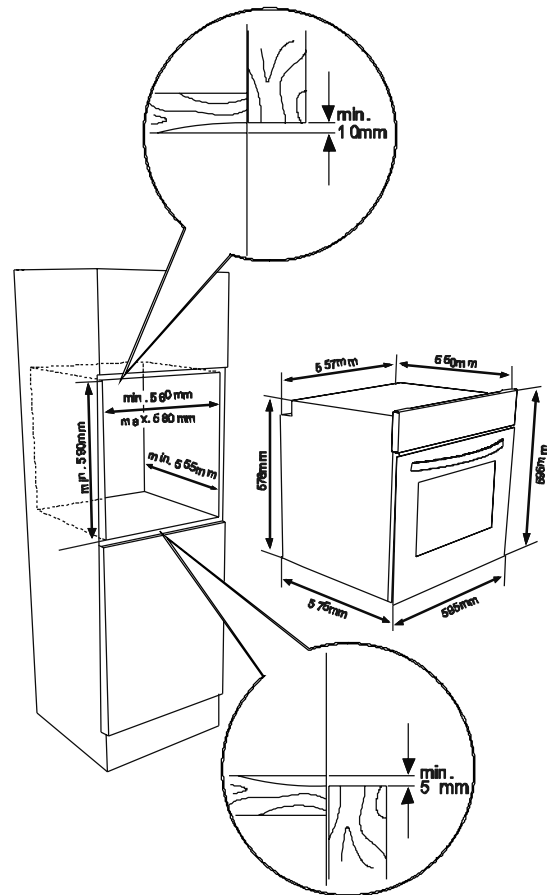
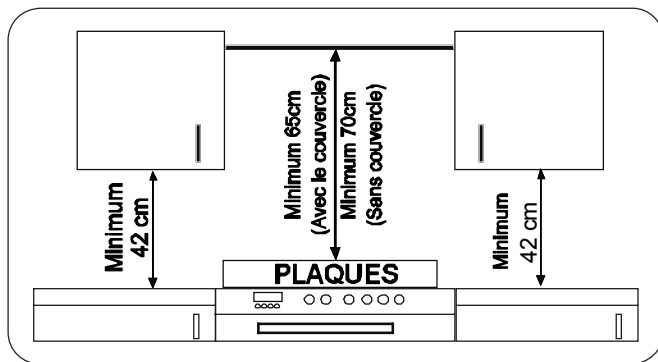
Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir les meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par la personne qui installe l'appareil.

SI BESOIN, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

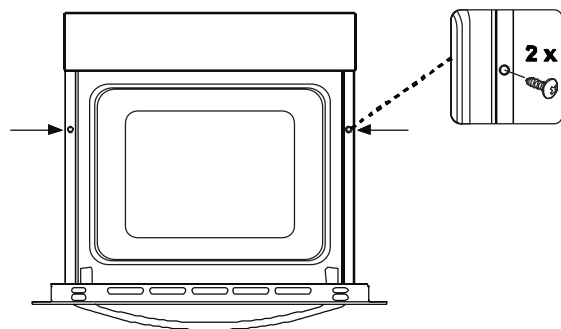
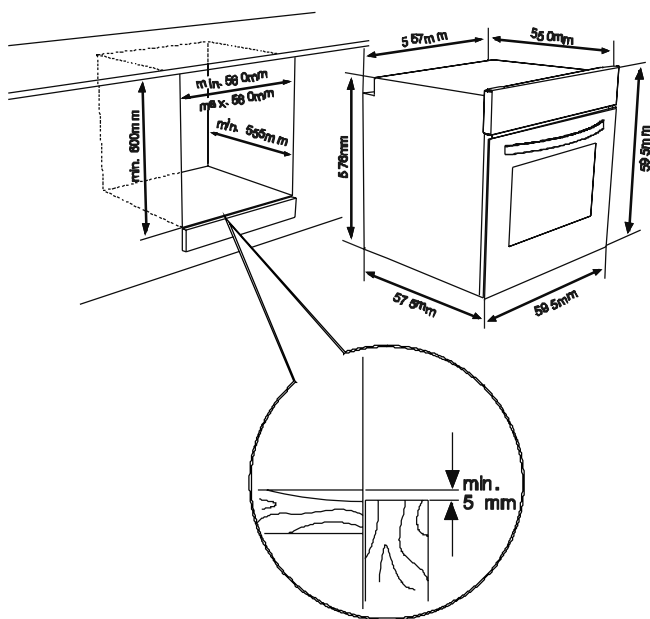
CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

- 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 d'au moins 50°C supérieures à la température ambiante.

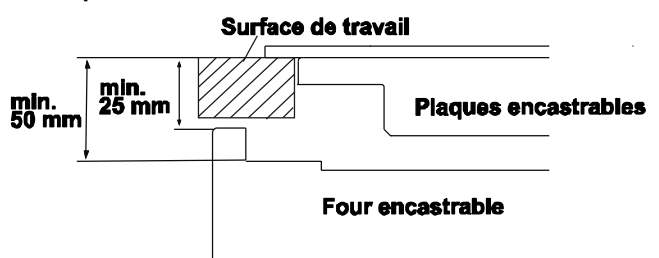
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable, ainsi que les hauteurs minimales de l'étagère du four sont présentés dans les figures ci-dessous. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. 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 le fond. 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.



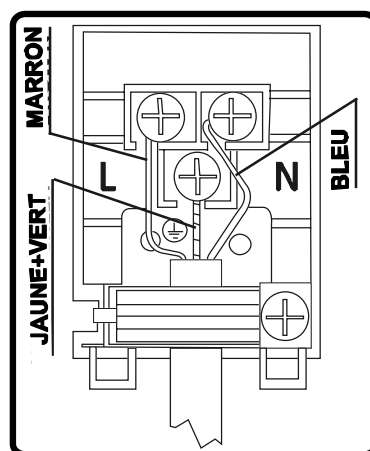
Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être au moins de 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être au moins de 25 mm.

RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

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

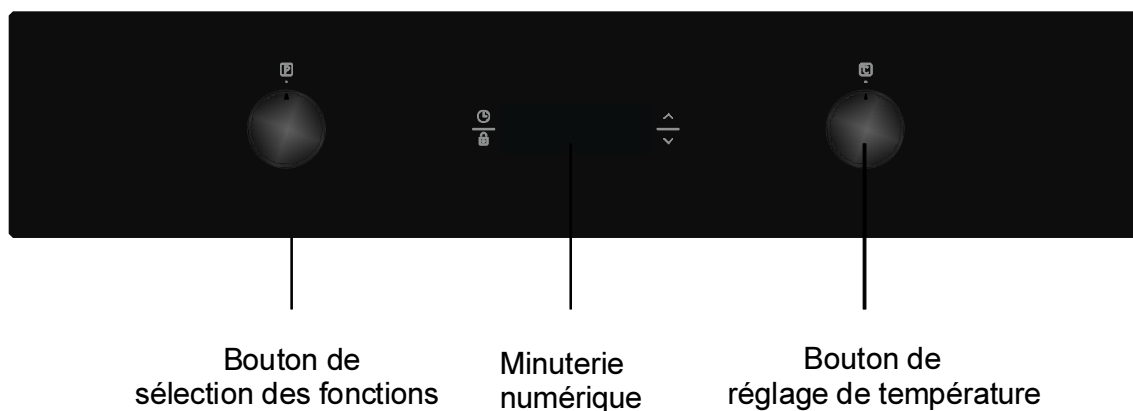
- Le câble de mise à la terre doit être connecté à la vis dotée de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la figure ci-dessous. Si aucune prise de terre se conformant aux normes en vigueur n'existe dans l'environnement d'installation, contactez un électricien pour mettre l'installation en conformité.
- La prise de terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension (rallonge).

- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, contactez le service après-vente pour son remplacement. 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 service après-vente immédiatement.
- **Le Fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tout type de dommages et de pertes dus au non-respect des normes de sécurité !**



UTILISATION DU FOUR

Panneau de contrôle

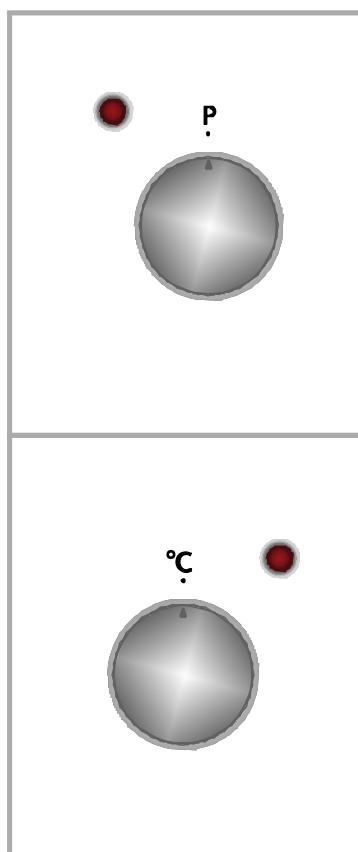


Bouton de sélection des fonctions

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.

Bouton de réglage de température

Pour sélectionner la température, tournez le bouton jusqu'au repère souhaité.



Fonctions du four

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



Lampe du four

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



Fonction décongélation

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

Pour utiliser la fonction 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 résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction chaleur tournante

Le thermostat du four et les voyants s'allumeront, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur se mettront en route.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieur et supérieur du 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 convection naturelle

Le thermostat du four et les voyants s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur se mettront en route. La fonction de convection naturelle assure une cuisson homogène des aliments dans les parties hautes et basses du four. 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 gril

Le thermostat du four et les voyants s'allumeront, l'élément chauffant du gril commencera à fonctionner. Cette fonction est utile pour griller les aliments. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments y attachent 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 grill

Le thermostat du four et les voyants s'allumeront, l'élément chauffant du grill et l'élément chauffant 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 la viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments y attachent 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 grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double grill et ventilateur

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

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le ventilateur permet une cuisson homogène.

Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments y attachent

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 grill, 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 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 et en peu de temps.

L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.



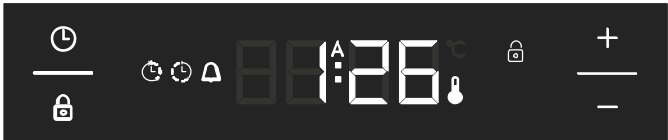
Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants s'allumeront, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur dans le four. Les aliments seront cuits de façon homogène sur toutes les grilles.

Cette fonction est parfaite pour réchauffer les aliments de manière homogène et en peu de temps.
 Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Symbole du thermostat
	Heure de fin de cuisson
	Durée de cuisson
	Verrouillage des touches
	Rappel de minuteur
	Sélection du mode minuterie
—	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
2359	Affichage de la minuterie

Réglage de l’heure

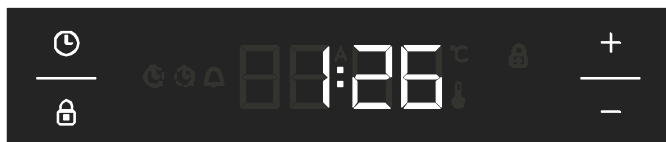
Vous devez procéder au réglage de l’heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, «A» et « 00:00 » clignotent à l’écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». Les 2 points au milieu de l'écran commenceront à clignoter.



2. Réglez l’heure à l’aide des touches « + » et « - », pendant que les 2 points clignotent



3. Au bout de quelques secondes, les points cessent de clignoter. L'heure est mémorisée.

Verrouillage

Le verrouillage de la minuterie s'active automatiquement au bout de 7 secondes sans utilisation.

Le symbole  s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage de l'alarme sonore

L'alarme sonore peut être réglée entre "00:00" et "23h59" minutes.

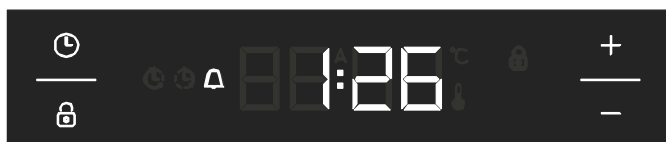
Cette alarme n'a qu'une fonction d'avertissement. Elle n'a pas d'action sur les fonctions du four et ne permet pas, par exemple, d'arrêter le four.



1. Appuyez sur le bouton . L'icône  commence à clignoter et « 0:00 » s'affiche.



2. Sélectionnez la durée souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que  clignote.



3. L'icône  va rester en surbrillance. Le temps sera enregistré et l'alarme sera programmée.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole  clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Pour effacer  et afficher l'horloge, appuyez sur  pendant 2 secondes.

Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de cuisson peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran, clignoter « dur » et « A ».



3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A », et  restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « A » clignote.  Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur  pendant 2 secondes et l'icône « A » disparaît. La minuterie repasse en fonctionnement manuel.

Réglage semi-automatique du temps (heure de fin de cuisson)

Cette fonction permet de mettre

automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que vous voyiez « End » s'afficher à l'écran. et le temps actuel clignotent.



3. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - »



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A » et restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne et l'icône « A » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur pendant 2 secondes et l'icône « A » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Programmation complètement automatique

Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson

souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



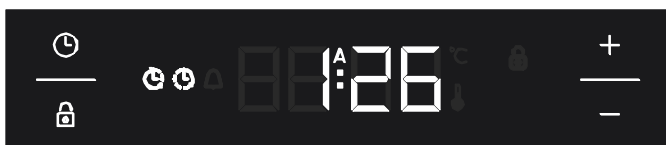
2. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran le symbole « dur ». Les symboles « A » et clignotent.



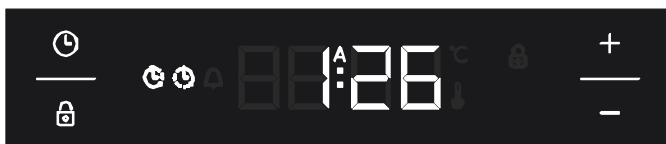
3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - »



4. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que vous voyiez « End » s'afficher à l'écran.



5. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ». La limite de programmation de l'heure est de 23 heures et 59 minutes.



6. Le temps actuel réapparaît à l'écran, l'icône « A » reste en surbrillance.

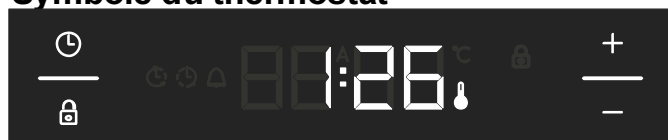
La durée de fonctionnement est calculée, le four se met en marche automatiquement et l'icône apparaît sur l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et l'icône « A » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et

appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur  pendant 2 secondes, l'icône "A" disparaît et la minuterie repasse en fonctionnement manuel.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « + » pour entendre le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est mémorisé.

Symbole du thermostat

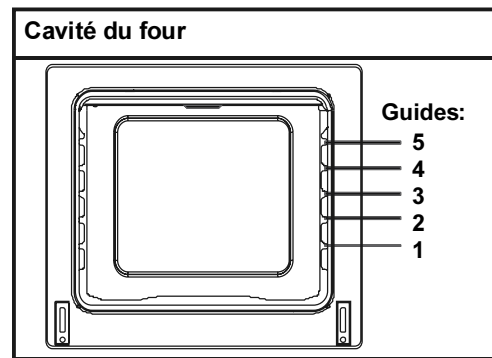


9. Le symbole du thermostat () s'active automatiquement lorsque le thermostat du four est en marche.

PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Durée de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Durée de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Durée de cuisson (min)	Position du thermostat (min)	Position de grille	Durée de cuisson (min)
Pâtisserie en couches	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Boulettes de viande grillées										200	5	10-15
Aliments aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Poulet				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Côtelettes										200	4-5	15-25
Steak de bœuf										200	5	15-25
* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...												

Accessoires

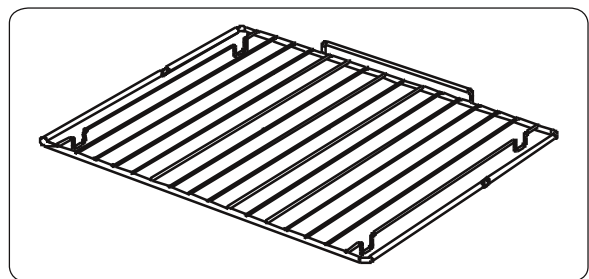
Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, ceux-ci devant résister à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés dans le four. Suivez les instructions 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 du 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 des 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 vous recommandons 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 son nettoyage.



Accessoires du four

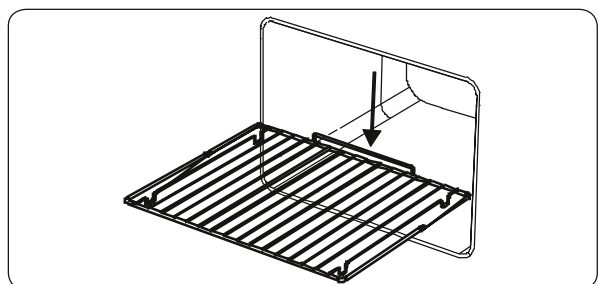
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille



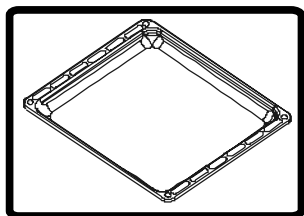
La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

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



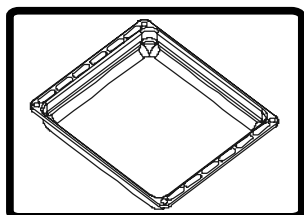
Plaque de cuisson peu profonde

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



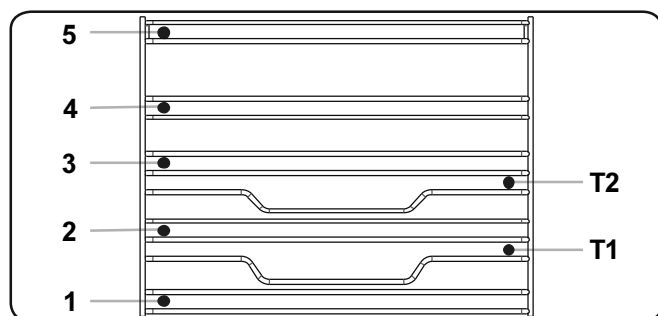
Plaque de cuisson profonde

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



Grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



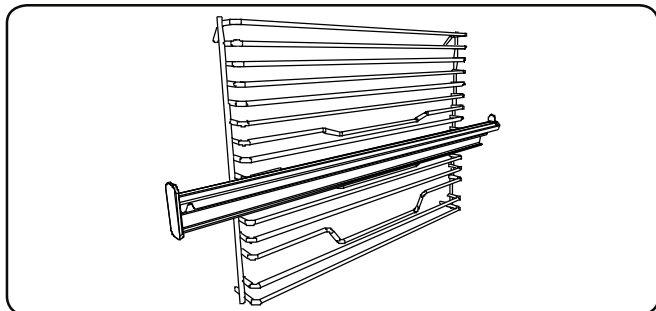
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.

- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four avec précaution, car ceux-ci peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

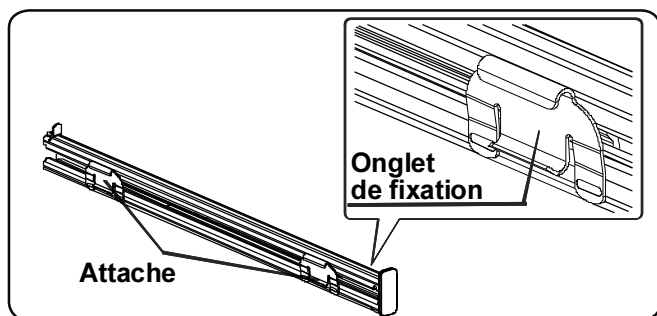
Grille métallique avec rails télescopiques

Les rails télescopiques se déploient pour que vous puissiez avoir accès plus facilement à vos aliments.

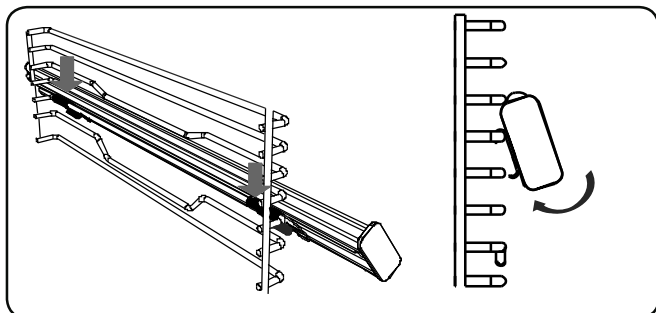


Rails télescopiques

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



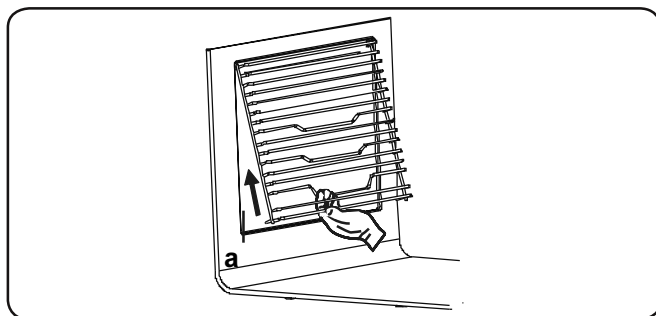
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral, puis appuyez sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les opérations précédentes dans le sens inverse.

Retrait des grilles latérales de support

Dégagez le bas de la grille latérale comme indiqué sur la figure, puis soulevez-la pour libérer les attaches supérieures.



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 produits de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyeurs en crème ou liquides, ne contenant pas de particules. Celles-ci pouvant endommager les surfaces, n'utilisez pas de produits corrosifs, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four a commencé 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 lorsqu'il est légèrement chaud. Nettoyez votre four avec un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Rincez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le.

Pour les produits équipés de parois 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 l'ampoule du four

Le changement de l'ampoule doit être effectué par une personne qualifiée. L'ampoule doit être de type E14, T300, 230V, 25W. Avant de changer l'ampoule, assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid.

Veillez à ne remplacer l'ampoule défectueuse que par une ampoule conçue pour les appareils de cuisson, résistant aux hautes températures.

N'utilisez jamais une ampoule prévue pour l'éclairage des pièces.

SERVICE ET TRANSPORT

VÉRIFICATIONS A FAIRE AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché ou il y a peut-être 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 :

Vérifiez la position du thermostat

Si la lampe ne s'allume pas :

L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez si l'ampoule n'est pas défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant les instructions données précédemment.

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

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les températures de cuisson indiquées dans ce manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre le 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 original du produit et transportez-le dans son emballage d'origine.

Suivez les instructions de transport mentionnées sur cet emballage.

Retirez les grilles et les plaques et transportez-les séparément.

Si vous ne pouvez pas les retirer pour le transport, fixez-les soigneusement à l'intérieur du four, pour éviter qu'elles bougent (risque de casse de la porte en verre).

Placez des protections sur les faces intérieure et extérieure de la porte vitrée.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine :

Protégez soigneusement toutes les surfaces vitrées et peintes contre les chocs qui pourraient survenir lors du transport.

Retirez les grilles et les plaques et transportez-les séparément.

Si vous ne pouvez pas les retirer pour le transport, fixez-les soigneusement à l'intérieur du four, pour éviter qu'elles bougent (risque de casse de la porte en verre).



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52315186

SHARP

Be Original.