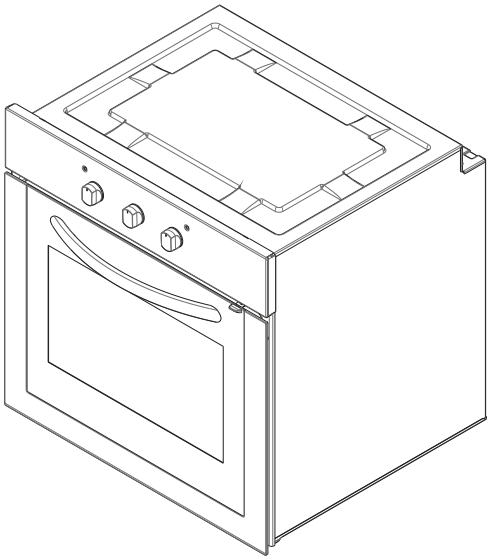
FR

PROLINE

PSO60SS-E

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

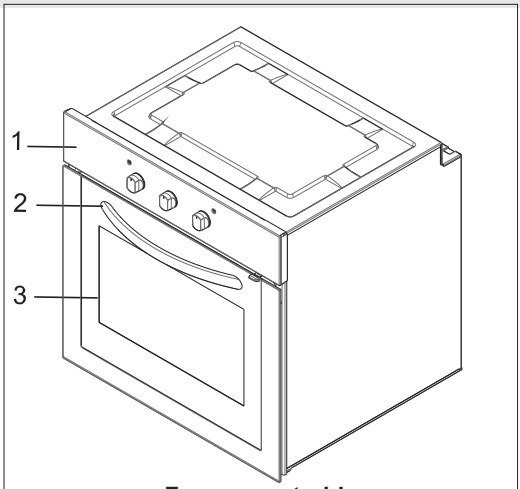


Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir acheté un four encastrable ***Proline****.*
Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres.
Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.
Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.
Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.
La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage occasionné par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

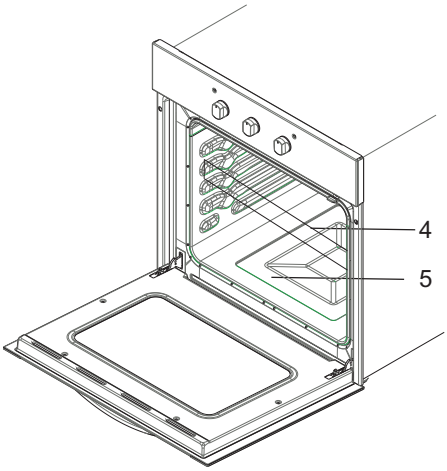
Table des matières

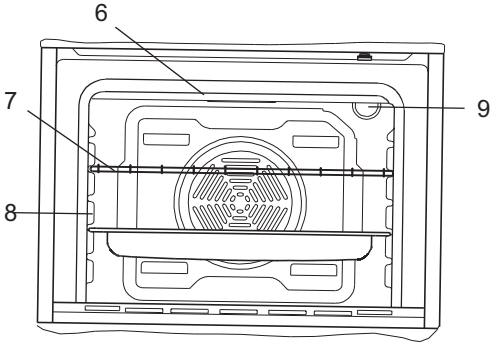
1- Présentation et taille du produit
2- Consignes de sécurité
3- Préparation pour l'installation et l'utilisation
4- Utilisation du four
5- Nettoyage et entretien du four
6- Service après-vente et transport

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



Four encastrable





LISTE DES PARTIES DU FOUR :

1- Panneau de commande
2- Poignée
3- Porte du four
4- Lèchefrite
5- Elément de chauffage inférieur (derrière le plateau)
6- Elément de chauffage supérieur (derrière le plateau)
7- Grille
8- Supports
9- Lampe du four

PARTIE 2 : Consignes de sécurité

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

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

Consignes de sécurité générales

• La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

• Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.

• Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

• La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie si il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sur de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

• ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson

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

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes su "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

• Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui

peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson.

• N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

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

• Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au dessus de votre appareil de cuisson).
• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipée) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
• En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation
• N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
• Votre appareil de cuisson doit être installée et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
• Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celUI-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage)
• Protégez votre votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
• Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
• Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation
• Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
• Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais

d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
• Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
• Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
• Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
• Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
• Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
• Ne pas séchez de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

• Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
• Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

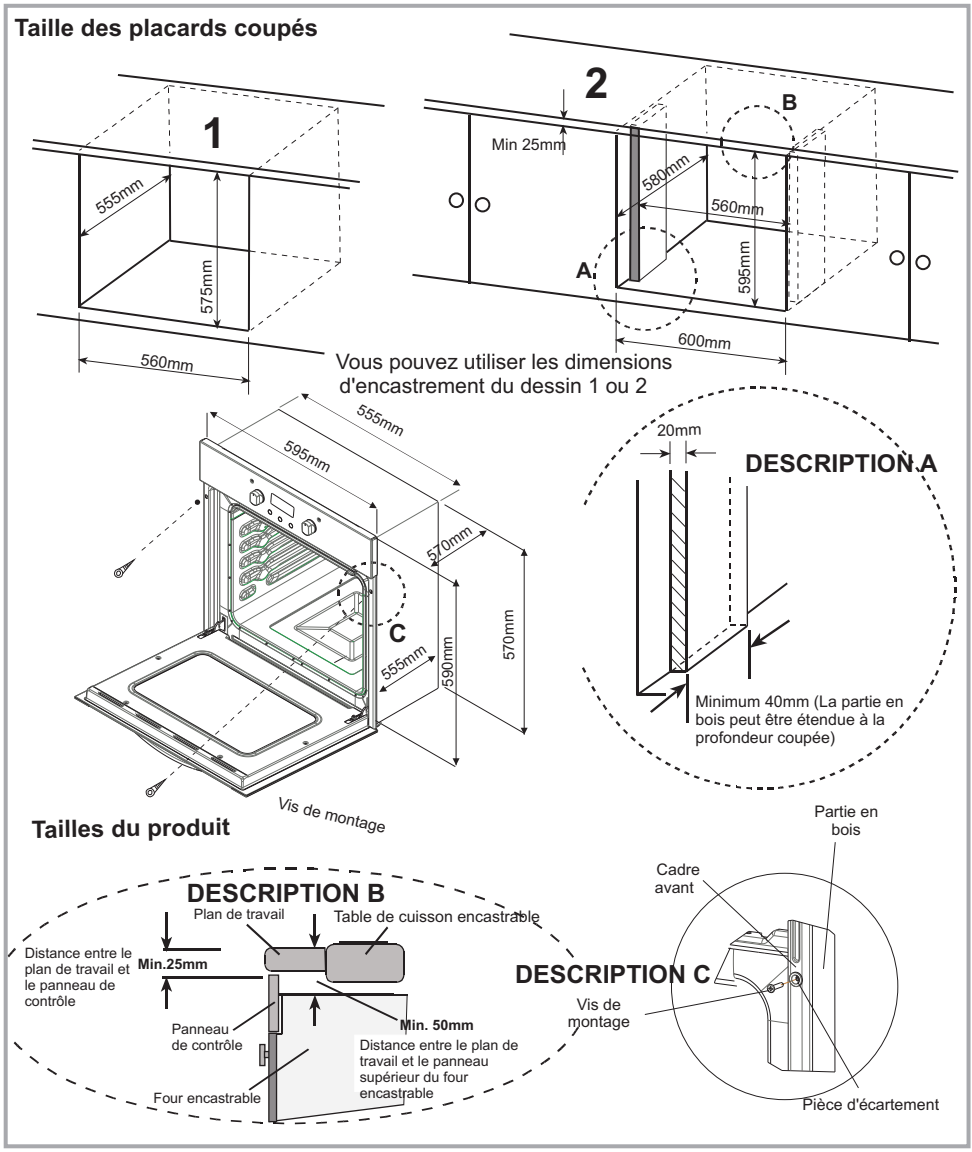
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

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

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

CONTACTEZ LE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR !

3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



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

Les dimensions et les matériaux utilisés du placard dans lequel le four va être installé doivent être résistants aux températures élevées. Dans une installation correcte, vous devez éviter le contact avec les parties électriques ou isolantes. Les parties isolantes doivent être placées de façon à ne pas être retirées quelque soit l'outil utilisé. L'installation de l'appareil près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si l'appareil est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service autorisé.

3.3. BRANCHEMENT ET SÉCURITÉ

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

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

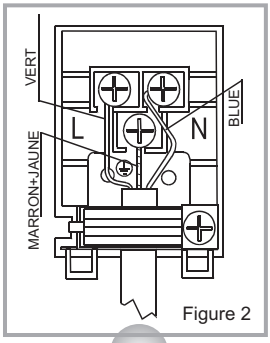


Figure 2

3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre appareil a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens autorisés ayant été formés par l'usine où a été fabriqué le produit. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respectent pas ces normes peuvent être dangereuses.

- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces sections seront chaudes pendant un certain temps même si l'appareil est débranché. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

- Pour utiliser votre four à des fins de cuisson, la fonction du four et les boutons de réglage de la température doivent être ajustés. Sinon le four ne fonctionnera pas.

- Quand la porte du four ou est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer l'appareil ou casser la porte.

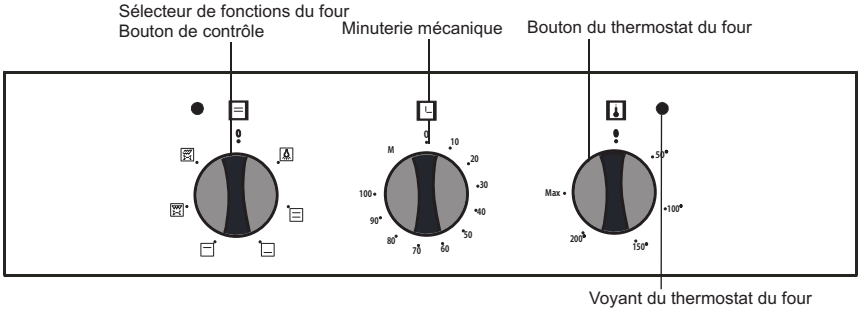
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.

- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 PANNEAU DE COMMANDE

Four encastrable



4.2. UTILISATION DU FOUR

Bouton de contrôle de la fonction du four

Ce bouton sert à sélectionner les fonctions du four (Figure 3) :
Sa fonction est expliquée dans la partie suivante et au tableau 1. Vous devez ajuster le bouton de sélection de la fonction et la commande de température du four à une valeur de température.
Sinon la fonction du four sélectionnée ne fonctionnera pas.

Bouton du thermostat du four :

Ce bouton sert à régler la température (Figure 4) :
Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se branchera et la lumière du thermostat s'allumera.

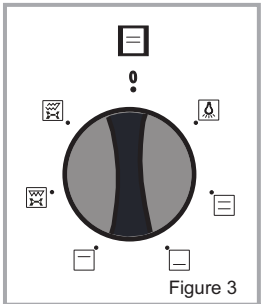


Figure 3

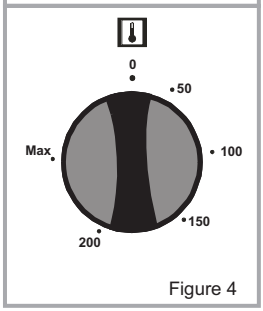


Figure 4

4.3. UTILISATION DU BOUTON DE CONTRÔLE DE LA FONCTION DU FOUR

Tableau 1

	La lampe du four s'allume.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que l'élément de chauffage, sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le chauffeur du grill et la rôtissoire sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément de chauffage supérieur, le chauffeur du grill, et la rôtissoire sont allumés.

Éléments de chauffage inférieur et supérieur (Cuisson uniforme) :

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

Après une cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte. **Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.**

Fonction de l'élément de chauffage inférieur:

Lorsque la chaleur monte du fond du four, elle réchauffe les aliments, mais ne les cuit pas. Réglez le bouton du thermostat de votre four à une température recommandée selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé.

Fonction de l'élément de chauffage supérieur:

La fonction de chauffage supérieur est appropriée pour le chauffage des aliments déjà cuits. Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé.

Grill et rôtissoire :

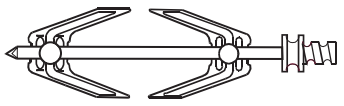


Figure 6

Cette fonction est utilisée pour griller ou rôtir au moyen d'une brochette. Rôtir au moyen d'une brochette (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments.
Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.

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

Après la cuisson, éteignez les boutons de contrôle de la fonction et de la température du four et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte.
Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.

Élément de chauffage supérieur, grill et rôtissoire :

Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir au moyen de la brochette. Rôtir au moyen d'une brochette (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C**.

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

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

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

Grill, rôtissoire et ventilateur:

Cette fonction utilise le ventilateur, le gril, et l'élément chauffant supérieur. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir et rôtir au moyen de la brochette. Rôtir au moyen d'une brochette (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.**

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

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat, puis annulez le programme de la minuterie. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte. **Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.**

Ventilateur turbo et élément de chauffage inférieur :

Le ventilateur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont idéals pour cuire une pizza. Alors que le ventilateur turbo disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pizza. Ajustez le bouton de contrôle a fonction de sorte qu'il pointe vers le symbole ci-dessus. Laissez préchauffer 10 minutes avant d'introduire les aliments dans le four. Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat, puis annulez le programme de la minuterie. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte. **Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher pendant la cuisson.**

Le ventilateur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont idéals pour cuire une pizza. Alors que le ventilateur turbo disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pizza.

La porte du four ne doit pas être ouverte très souvent pendant la période de cuisson.

4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE MÉCANIQUE

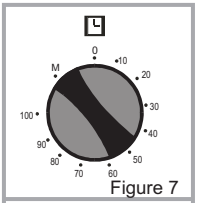


Figure 7

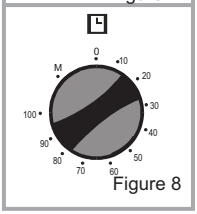


Figure 8

Mode d'emploi:

Quand vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser le four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas (Figure 7).

Opération par réglage du temps :

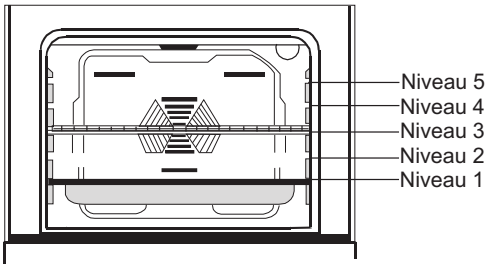
Placez le bouton sur une certaine valeur entre 0 et 100 minutes, comme indiqué sur la figure. Le four s'arrête lorsque la période de temps est écoulée, et le timer émet un signal sonore une fois l'heure réglée écoulée (Figure 8).

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

* Utiliser le tournebroche....

4.6. ACCESSOIRES UTILISES DANS LE FOUR

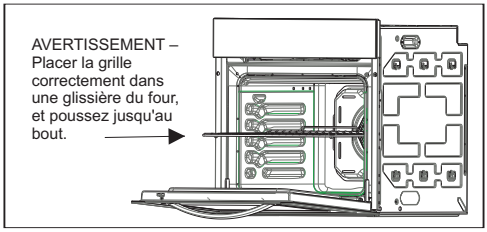
Si les aliments qui vont être cuisinés ne couvrent pas complètement le plateau, si les aliments sont congelés, ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments qui tombe des aliments grillés, vous pourrez constater des déformations dans la forme du plateau à cause de la chaleur élevée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



Grille : Utilisée pour griller ou pour y placer d'autres récipients.

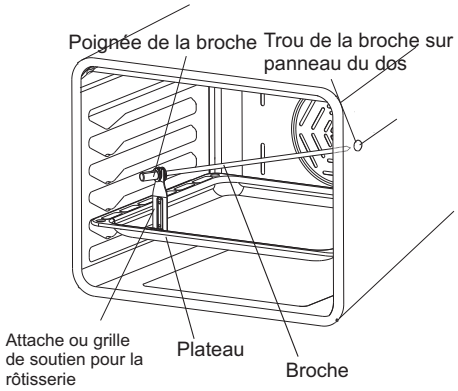
Plateau à grill: Utilisé pour mijoter.

Figure 9



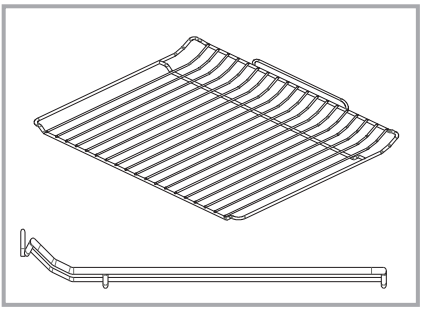
Rôtisserie

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



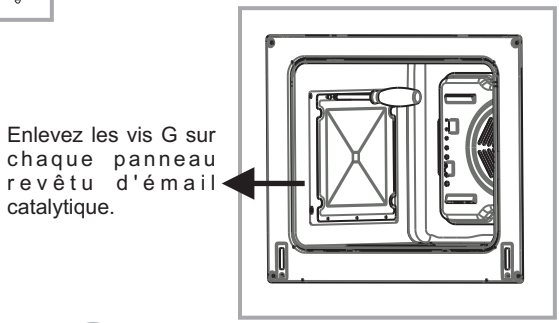
Installé sur la première étagère. Dans ce cas, vous pouvez placer la grille de soutien sur la troisième étagère. Placez l'extrémité de la broche dans le trou et placez correctement l'embout de soutien de la broche sur l'attache de soutien ou la grille de soutien de rôtisserie. Assurez-vous également que l'extrémité de la broche est correctement placée dans le trou. Pendant la rôtisserie, la poignée de la broche ne doit jamais être montée et la porte du four doit rester fermée.
REMARQUE : Le poids maximum que la broche peut supporter est de 4 kg.

Grille antibasculement du récipient



- Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.
- La grille antibasculement du récipient doit être installée à l'intérieur de la cavité.

Pour enlever le panneau catalytique



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

5.1. NETTOYAGE

Vérifiez si tous les boutons de contrôle sont éteints et si votre appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage. Débranchez du secteur.

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

Nettoyer l'intérieur du four

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

5.2. ENTRETIEN

Remplacer la lampe

Il est recommandé que cette opération soit effectuée par un technicien qualifié. Débranchez le four et vérifiez s'il est bien froid. Après avoir enlevé le couvercle, sortez aussi l'ampoule de son emplacement. İnsérez la nouvelle ampoule résistante à 300ºC (25Watt E14 Base), à la place de l'ampoule que vous avez enlevée. Remettez le couvercle. Vous pouvez utiliser le four.

PARTIE 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1. AVANT DE CONTACTER LE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas;

Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.

Le four ne chauffe pas ;

La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

Vérifiez l'emplacement des étagères, la période de cuisson et les valeurs de chauffage selon le manuel.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures. contactez le Service d'Assistance Autorisé.

Si quelque chose ne semble pas fonctionner.

S'il existe quelque chose à propos de votre appareil que vous ne comprenez pas et que vous vivez en Grande-Bretagne vous pouvez contacter votre ligne d'assistance durant les heures d'ouverture normales au 0844 8009595. Si vous souhaitez bénéficier des services d'un de nos ingénieurs, veuillez composer le numéro qui figure sur votre reçu de vente.
Les appels sont facturés aux tarifs standard.

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

Kesa Electricals© 22/24 Ely Place ,
London EC1N 6TE UK

52125604 06/13