

FOUR ELECTRIQUE

A TOURNEBROCHE ET CHALEUR TOURNANTE

MODE D'EMPLOI



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
 - Conserver le présent manuel d'instructions.
 - Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
 - Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type : • Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
 - L'utiliser en suivant les indications de la notice.
 - Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
 - Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
 - Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
 - Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
 - Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
 - Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des adultes, ayant, des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été formés et encadrés pour son

utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.

- Nettoyage et entretien ne doivent pas être faits par des enfants, sans surveillances sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés et encadrés.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée d'enfants âgés de moins de 8 ans, quelque soit son état (Marche, Arrêt, Refroidissement).
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.

- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.

- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole « PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

Connaitre son appareil

1. Branchement électrique
2. Minuterie
3. Témoin lumineux de mise en fonction
4. Sélecteur de fonctions
5. Sélecteur 4 Positions de chauffe
6. Réglage Température
7. Poignée de porte
8. Eléments chauffants
9. Porte en verre
10. Tiroir de récupération des déchets
11. Poignée du plateau
12. Poignée du tournebroche



- 13. Grille réglable
- 14. Lèchefrite
- 15. Tournebroche

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Laver tous les accessoires du four avec un agent nettoyant doux et rincer à l'eau claire.
Sécher tous les accessoires.
2. Chauffer le four à la température MAXIMALE pendant 15 minutes pour éliminer toute odeur d'emballage qui peut demeurer après la fabrication.

À propos de cuisson à convection (Chaleur tournante)

La cuisson par convection combine le mouvement de l'air chaud au moyen d'un ventilateur avec l'utilisation régulière du four (griller, cuire).

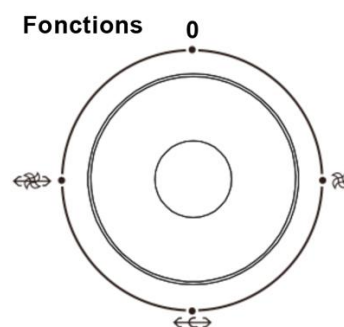
La cuisson par convection fournit une cuisson plus rapide, que le four traditionnel, dans de nombreux cas. Le ventilateur envoie de l'air en douceur sur tout le pourtour des mets à cuire, croustillant et brunissant plus rapidement, en donnant plus d'humidité et de saveur.

Elle produit une cuisson plus homogène par rapport au four traditionnel.

La convection permet une cuisson à des températures plus basses, ce qui économise l'énergie.

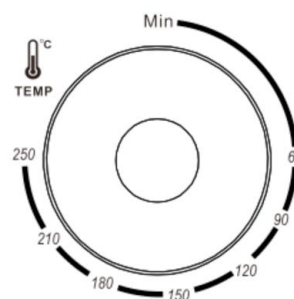
SELECTEUR DE FONCTIONS

- 0 Four à l'arrêt
- * Chaleur tournante
- <-> Rôtissoire
- * <-> Rôtissoire + Chaleur tournante



SELECTEUR DE TEMPERATURE

Permet de choisir la température désirée de 100°C à 230°C pour cuire au four ou griller.



SELECTEUR DE CHAUFFE

◇ Le sélecteur possède 4 positions : Arrêt 0 / haut / bas / haut & bas.

1. 0 = Four à l'arrêt

2. Four à pâtisserie (Résistance électrique du Bas)

Pour les gâteaux, tartes, biscuits.

3. Grill (Résistance électrique du Haut)

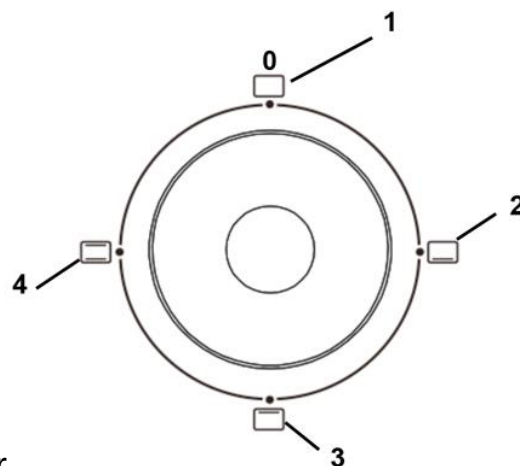
Pour la cuisson au grill du poisson, des steak, volaille, côtelettes, etc.

4. Four (Résistances électriques du Haut & du Bas)

Toaster et cuire au four, Pour le pain, muffins, gaufres surgelées, pizzas,

Pour les viandes, Roti, Poulet rôti etc.

Peut être utilisé aussi pour les ragouts et plats à braiser.



MINUTERIE

Après avoir choisi la Température et le mode de chauffe,

Tourner le bouton de la minuterie pour afficher le temps de cuisson désiré.

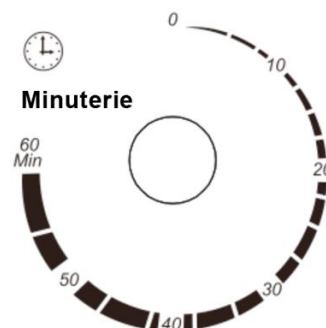
Notes : A l'activation de la minuterie, en tournant dans le sens horaire, le four se met en marche.

Pour un temps très court 1 minute par exemple,

Tourner la bouton sur 10 minutes puis revenir vers la gauche pour ajuster le temps de façon précise.

La minuterie émet un son à la fin du temps programmé.

La poignée fournie avec le four permet de sortir la grille, et le plateau de cuisson quand ils sont chauds.



UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Toujours poser l'appareil sur une table ou surface plane horizontale.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.

- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé et présente des signes visibles de dommages.

1. Placer la grille, amovible et réglable, dans la position désirée.
2. Placer le plat sur la grille, fermer la porte de four.
3. Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
4. Régler le sélecteur de chauffe sur la position souhaitée Haut - Bas ou Four.
5. Régler le Thermostat sur la température désirée.
6. Après la cuisson, régler le Sélecteur sur position « 0 », pour mettre le four hors tension.

ATTENTION

Toujours prendre un soin extrême pour sortir ou remettre le plateau de cuisson ou la grille ou un récipient quelconque lorsque le four est chaud.

Toujours utiliser la poignée de la grille, ou une moufle, prévue à cet effet, lors de la sortie ou la mise au four des objets chauds.

GRILL.

1. Placer la grille, amovible et réglable, dans la position désirée en gardant de la place entre le produit à griller et la résistance du haut.
2. Régler le Thermostat sur la température Maximum 230°/250°
5. Avec le sélecteur, choisir la position « Grill »
3. Régler la minuterie.
4. Une fois la cuisson au grill terminée, tourner le Sélecteur sur « 0 », pour mettre le four hors tension.

CHALEUR TOURNANTE.

1. Placer le bouton de programmation sur « Chaleur tournante ».

Note • Placer le bouton de programmation sur “ Chaleur tournante et tournebroche ” si vous avez besoin, en même temps, des 2 fonctions. Cela peut être utile pour cuire (par exemple), un plat et une volaille.

• La fonction « Chaleur tournante » permet de cuire plusieurs plats en même temps sans mélanger les goûts et les odeurs !!!

2. Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
3. Régler le sélecteur de chauffe sur Four.
4. Régler le Thermostat sur la température désirée.
5. Après la cuisson, régler le Sélecteur sur position « Arrêt », pour mettre le four hors tension.

TOURNEBROCHE.

Cette fonction permet de rôtir une volaille ou une pièce de bœuf (par exemple).

1. Placer le sélecteur de rôtisserie sur « Tournebroche ».

2. Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.

3. Régler le sélecteur de chauffe sur Four.

4. Régler le Thermostat sur la température désirée.

Pendant le préchauffage, (10 min de préchauffage),

5. Positionner le premier papillon de serrage sur la broche (vers le bout carré).

6. Embrocher la volaille ou le mets à rôtir en équilibrant le poids tout autour de la broche.

7. Rentrer les piques du papillon dans la chair de la pièce à cuire et Serrer le papillon.

8. Positionner le deuxième papillon de serrage en pratiquant de même.

9. Placer le sélecteur fonction sur « 0 ».

10. Introduire le bout pointue de la broche dans la cavité carrée, au milieu du côté intérieur du four en prenant soin d'utiliser un gant de cuisine pour ne pas se brûler.

11. Positionner l'autre extrémité de la broche sur le porte broche

12. Positionner un plat à four sous la pièce à rôtir.

13. Placer le sélecteur de nouveau sur « Tournebroche ».

NOTE : Il est possible, pendant la cuisson, d'ouvrir la porte et d'utiliser le jus de cuisson dans le plat pour réhydrater la volaille. (utiliser une cuillère à grand manche et un gant de cuisson).

1. Après la cuisson, régler le Sélecteur sur position « 0 », pour mettre le four hors tension.

2. Sortir le met rôti, Dévisser le papillon coté embout et faire glisser la pièce rôtie sur le plat de cuisson ou une planche à découper.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du consommateur. Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.

Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie !

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge. Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées,

contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation. En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 220-240V~ 50Hz
Puissance : 1800W
Norme Classe I
Fabriqué en RPC

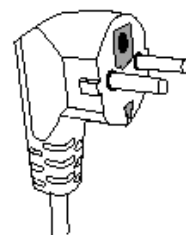
Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.

L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ou à la pluie

ATTENTION : Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Afin de minimiser les risques de décharge électrique, En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD). Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°C111 à 115
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous bois - France**