



Notice d'utilisation

Four combiné avec plaques de cuisson 35L


FPC L2

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

1. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
2. Ne branchez l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
3. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être équipée d'une prise de terre et doit supporter la puissance de l'appareil.
4. LA PRISE DE COURANT A LAQUELLE LE FOUR EST BRANCHE DOIT ETRE PROTEGEE PAR UN FUSIBLE DE 16 AMPERES.
5. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur d'une habitation. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
6. Assurez-vous, avant chaque utilisation, que le câble d'alimentation soit en parfait état.
7. N'utilisez pas l'appareil :
 - a. si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - b. en cas de mauvais fonctionnement,
 - c. si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

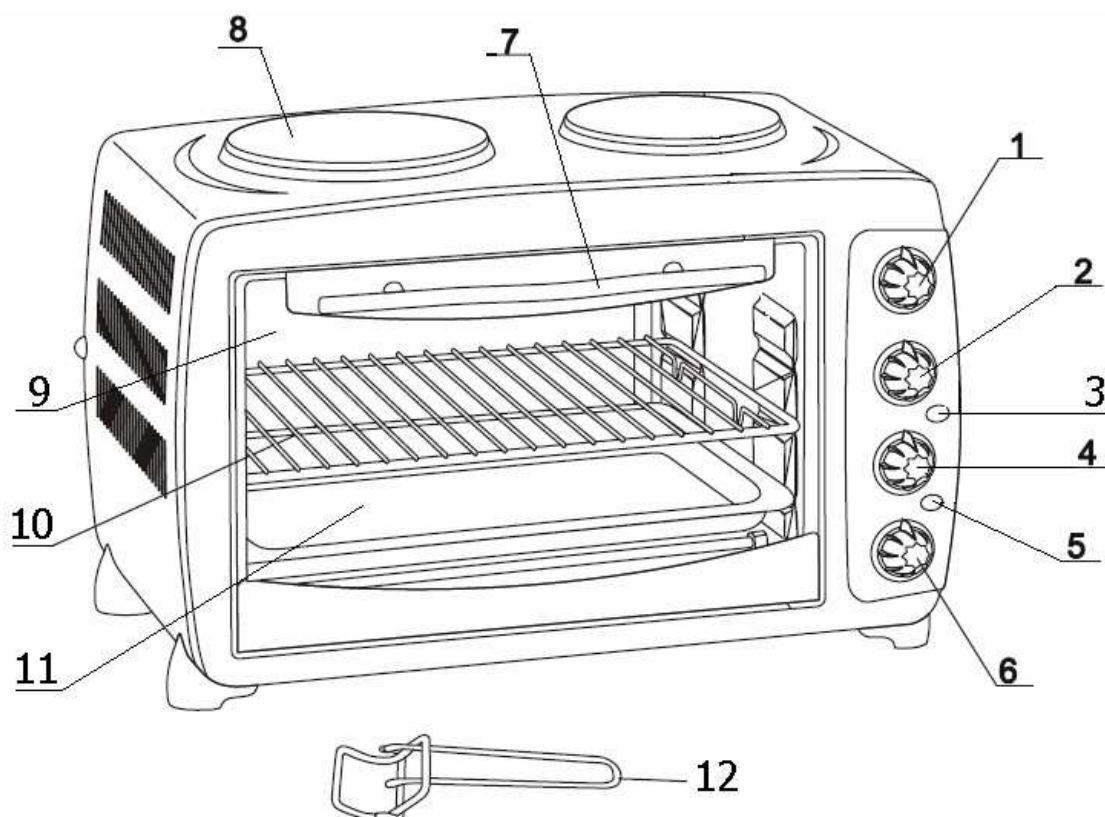
8. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger.
9. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
10. Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil et que personne ne s'entrevise dedans.
11. Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
12. Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
13. Afin d'éviter tout risque d'incendie et de permettre une bonne circulation de l'air, veillez à laisser un espace de 10 centimètres de chaque côté ainsi qu'au-dessus du four.
14. Ne posez rien sur l'appareil ni sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
16. Cet appareil doit rester hors de la portée des enfants ou des personnes handicapées.
17. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
18.  Risques de brûlures ! L'appareil devient très chaud durant son utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation ainsi que lorsque vous retirez les plats du four. Utilisez la poignée pour ouvrir et fermer la porte du four et utilisez la poignée de la lèchefrite pour insérer ou enlever le plat du four.
19. Ne manipulez pas le four avec les mains humides.
20. Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
21. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
22. Ne mettez pas l'un des matériaux suivants dans ou sur le four : carton, plastique, papier, bougie ou matériaux inflammables.
23. Utilisez uniquement les accessoires fournis par votre revendeur. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'appareil.
24. Évitez les projections d'eau sur la porte du four pendant ou après l'utilisation. Le verre pourrait se casser à la suite d'un choc thermique.
25. Tenir l'appareil éloigné de toute source de chaleur (plaques électriques, four, gaz, ventilateur électrique, etc.).
26. Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Portez une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
27. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
28. N'utilisez pas l'appareil comme chauffage d'appoint.
29. Ne rien introduire dans les ouïes d'aération.



La température des surfaces accessibles (porte et surface extérieure) peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Ce logo signifie que la partie où il est apposé peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1. Thermostat (100 – 250°C)
- 2. Sélecteur de la zone de chauffe du four
- 3. Voyant de mise en route du four
- 4. Sélecteur des plaques
- 5. Voyant de mise en route des plaques
- 6. Minuterie (60 minutes)

- 7. Poignée du four
- 8. Plaque chauffante
- 9. Porte en verre
- 10. Grille
- 11. Lèchefrite
- 12. Poignée de la lèchefrite

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240V~ 50 Hz
Puissance Four: 1600 W
Puissance grande plaque : 1000 W
Puissance petite plaque : 600 W

Capacité Four : 35 L
Four Convection naturelle ventilée / grill
Minuterie 60 mn
Thermostat réglable de 100 à 250°C
Fonctionnement simultané des trois éléments

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

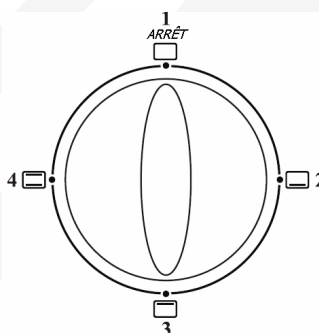
1. Chauffez le four à la température MAXIMALE pendant 10 à 15 minutes et chauffez les plaques pendant 5 minutes afin d'éliminer les fumées ou odeurs qui se dégagent normalement d'un appareil neuf. Aérez la pièce pendant cette opération.
2. Laissez refroidir totalement l'appareil puis nettoyez les plaques, le four, la grille et la lèchefrite avec un agent nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et séchez tous les accessoires soigneusement.

A propos du panneau de commandes :

Vous pouvez faire fonctionner le four et les 2 plaques chauffantes en même temps ou indépendamment.

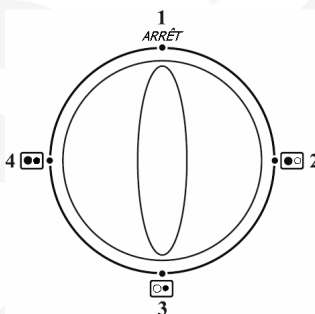
SÉLECTEUR DE LA ZONE DE CHAUFFE DU FOUR

- 1 ARRÊT
- 2 Les 2 résistances inférieures fonctionnent
- 3 Les 2 résistances supérieures fonctionnent
- 4 Les 4 résistances fonctionnent



SÉLECTEUR DE PLAQUES

- 1 ARRÊT
- 2 Fonctionnement de la plaque de gauche
- 3 Fonctionnement de la plaque de droite
- 4 Fonctionnement des 2 plaques



UTILISATION DU FOUR

Conseils utiles

Généralement, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four mais vous pouvez avoir de meilleurs résultats si vous chauffez le four avant de faire cuire un plat délicat, tels que la viande et les gâteaux.

Mode CONVECTION

1. Placer la grille sur le niveau de votre choix.
2. Placer votre plat sur la grille, fermer la porte du four.
3. Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
4. Régler le sélecteur de la zone de chauffe du four sur la position désirée (2, 3 ou 4).
5. Régler le thermostat sur la température désirée.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, ramener le sélecteur de la zone de chauffe sur la position « ARRÊT ».

Mode GRIL

1. Positionner le thermostat sur 250° et faire préchauffer le four pendant 4 minutes environ.
2. Placer les aliments sur la grille et la positionner sur le niveau moyen ou supérieur. Respectez au minimum un espace de 2cm entre les aliments et les résistances supérieures.
3. Positionner la lèchefrite au niveau inférieur pour recueillir la graisse. Il est conseillé de verser un fond d'eau pour éviter la fumée et les mauvaises odeurs.
4. Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
5. Surveiller la préparation et tourner les aliments à mi-cuisson.
6. A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

1. Tourner le bouton sélecteur de plaques sur la position désirée (2, 3 ou 4).
2. Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
3. A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Si vous souhaitez utiliser le four et les plaques en même temps, tournez le sélecteur de la zone de chauffe du four sur la position désirée (2, 3 ou 4) et le bouton sélecteur de plaques sur la position désirée (2, 3 ou 4) puis sélectionnez un temps de cuisson.

Si vous ne souhaitez utiliser que le four ou que les plaques, l'un des 2 sélecteurs doit être sur la position « ARRÊT ».

NETTOYAGE



DEBRANCHEZ L'APPAREIL ET LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER.



NE PAS IMMERGER CET APPAREIL DANS L'EAU.

Il est important que vous nettoyez l'appareil entièrement après chaque utilisation pour empêcher l'accumulation de graisse et éviter les odeurs désagréables.

Nettoyage du four

- Nettoyez la porte de votre four avec une éponge humide et de l'eau savonneuse.
Attention : n'utilisez pas de détergents pour vitres en vaporisateur.
- La grille, la lèchefrite et sa poignée se nettoient à l'eau additionnée de produit vaisselle. Ne les placez pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser de détergents et de tampons abrasifs (grattoirs) ou d'ustensiles pointus ou coupants pour nettoyer le four.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces et surfaces avant de réutiliser le four.

Nettoyage des plaques

- D'éventuelles traces peuvent être enlevées avec un chiffon humide.
- De temps en temps, nettoyez les plaques avec un produit spécial en vente dans le commerce. Le bord en inox peut être entretenu avec un produit pour métaux.

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

(* : Sur présentation du ticket de caisse)



SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en RPC