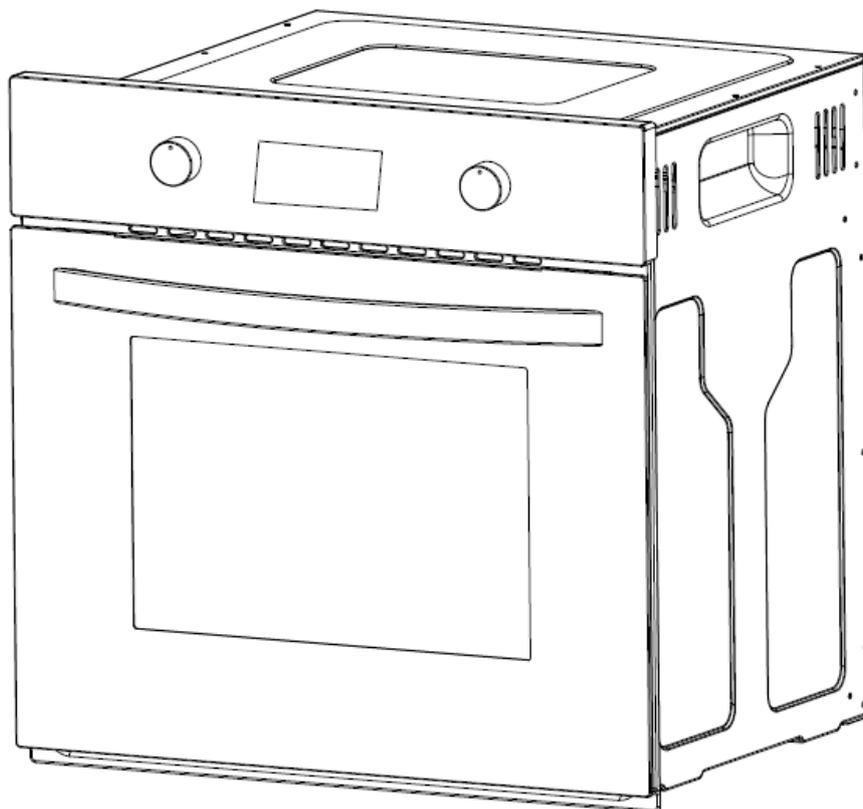


# ***Linkë***

**Four LKFOEC 5X**

**Manuel d' utilisation**



## Contenu

- 1.....Informations importantes relatives à la sécurité
- 2.....Installation
- 3.....Avant la mise en marche de l' appareil
  
- 4.....Sélection d' une fonction de cuisson et de la température
  
- 5.....Dépannage
- 6.....Entretien et nettoyage
- 7.....Remarques sur l' environnement
  
- 8..... ..Transport

## **Informations importantes relatives à la sécurité**

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes, notamment des points de sécurité et d'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Veuillez le conserver dans un endroit sûr afin qu'il soit facilement disponible pour référence future pour vous ou toute personne non familiarisée avec le fonctionnement de l'appareil.

Ces instructions doivent également être disponibles dans un autre format, par exemple sur un site Web ou sur demande de l'utilisateur, dans un format tel qu'un DVD.

## Avertissement :

- L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils soient surveillés en permanence.
- Ce dispositif peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus et par des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas laisser les jeunes enfants s'approcher.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif puissant ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, vous risqueriez de rayer la surface et de briser la vitre du four.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer le panneau de porte en verre afin d'éviter de le rayer. Sinon, l'appareil pourrait tomber en panne.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit de fumées utilisé pour évacuer les émanations d'appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles.

## Fonctionnement :



**Avertissement ! Risque d' incendie !**

- Ne pas laisser du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chauffant.
- Ne jamais stocker ou utiliser des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des produits inflammables ou non alimentaires dans ou près du four. Il est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage endommagerait l'appareil et pourrait causer des blessures

Si les aliments à l'intérieur d'un four doivent s'enflammer, gardez la porte fermée. Éteindre le four et le débrancher de l'alimentation.

- Ouvrir la porte du four avec précaution. En étant debout sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Garder le visage à l'écart de l'ouverture et s'assurer qu'il n'y a pas d'enfants ni d'animaux près du four. Après le dégagement d'air chaud et/ou de vapeur, poursuivre la cuisson. Garder les portes fermées en tout temps sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.

- Utiliser uniquement des ustensiles adaptés aux fours.



**Avertissement !**

### Danger d' explosion !

- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.
- Si de la fumée venait à apparaître, éteindre le four et laisser la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Ne laisser aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



**Avertissement !**

**Surfaces chaudes ! Risques de brûlures !**

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Avertissement ! Des parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas laisser les jeunes enfants s'approcher.
- Ne jamais déplacer des paniers ou des casseroles quand ils sont chauds. Attendre qu'ils refroidissent.

### Consignes de sécurité :



**IMPORTANT !**

Couper toujours l'alimentation électrique du secteur pendant l'installation et l'entretien.

### Informations générales

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être intégré dans

une armoire de cuisine ou un logement standard.

- **IMPORTANT** : Les meubles ou logements adjacents ainsi que tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle il se trouve, pendant son utilisation.
- Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou se décolorer à des températures inférieures aux recommandations ci-dessus.
- Les surfaces de l'appareil chaufferont pendant l'utilisation et retiendront la chaleur après le fonctionnement.
- Tout dégât causé par le non-respect de la tolérance de température du four lors de l'installation ou par une distance trop rapprochée entre le meuble et le four sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou bien qu'elles aient été informées quant à l'utilisation sûre de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

### Installation

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et toutes les mesures doivent être suivies.
- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou par un électricien qualifié.

### Enfants

- Veuillez éliminer soigneusement les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- S'assurer de tenir les enfants loin de l'appareil, et veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il peut être dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.

## Sécurité générale

- Ne pas placer d'objets lourds sur la porte du four et ne pas appuyer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières.
- Ne pas placer les huiles ou graisses chaudes cuites au four sur des zones non surveillées, cela risquerait de provoquer un incendie.
- Ne pas placer de casseroles ou de plateaux de cuisson directement sur la base de la cavité du four, même si du papier aluminium est placé au-dessous d'eux.
- Ne pas laisser le câble ou la fiche entrer en contact avec les zones de chauffage de l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- Ne pas essayer de soulever ou de déplacer des appareils de cuisson en utilisant la porte du four ou la poignée, cela risquerait d'endommager l'appareil ou de blesser la personne qui le soulève.

## Sécurité électrique

- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- L'appareil doit être placé de manière à ce que l'alimentation soit accessible à tout moment.
- Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifier que la tension et le courant nominal de l'alimentation correspondent aux indications d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé ! Débrancher l'appareil de la source d'alimentation et contacter votre fournisseur s'il est endommagé.
- Risque de décharge électrique ! Ne pas essayer de réparer cet appareil par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié.
- Pour éviter d'endommager le cordon, ne pas le serrer, ne pas le plier et ne pas le frotter sur les bords tranchants. Le maintenir éloigné des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Débranchez le cordon de manière à ce qu'il ne soit pas possible de tirer ou de trébucher dessus par inadvertance.
- N'ouvrir en aucun cas le boîtier de l'appareil. Ne pas insérer d'objets étrangers dans le boîtier.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant. Ils pourraient poser un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourraient endommager l'appareil. Utiliser uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Maintenir l'appareil éloigné de toute surface chaude et des flammes nues. Utiliser toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche. Protéger l'appareil contre la chaleur, la poussière, les rayons directs du soleil, l'humidité, les gouttes d'eau et les éclaboussures.

- Ne pas placer d'objets avec des flammes nues, par exemple des bougies, sur ou à côté de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Le câblage fixe de l'appareil doit comporter un dispositif de déconnexion multipolaire.



## Sécurité :

- Attention, le verre est extrêmement fragile. Porter toujours des gants lors de la manipulation.
- Pour votre sécurité, ce produit est en verre trempé. Ce type de verre est très résistant, mais il a la particularité de conserver la « mémoire » des chocs.
- Il doit, par conséquent, être manipulé avec le plus grand soin pour éviter les chocs et les torsions, en particulier lors de l'installation.
- Éviter d'installer ce type de produit dans des zones où il serait fortement exposé aux chocs.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec le produit.
- Ne pas coller de film adhésif sur la surface du verre. En cas de cassure, il se briserait en gros morceaux qui pourraient être dangereux

## Raccordement électrique



Danger de décharge électrique !

- Toute installation électrique doit être effectuée par un professionnel agréé.

- Tous les raccords doivent être installés par une personne compétente conformément à la réglementation locale. Faites vérifier périodiquement le câblage électrique.
- Important ! Couper toujours l'alimentation électrique du secteur pendant l'installation et l'entretien. Nous recommandons que le fusible soit retiré ou que le disjoncteur soit désactivé sur le tableau de distribution pendant le travail.
- Ce produit doit être mis à la terre — si aucun fil de mise à la terre n'est disponible, consulter un électricien.
- Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Pour ce faire, installer un boîtier de dérivation à fusible et interrupteur approprié.
- Remarque ! Un boîtier de dérivation à fusible et interrupteur avec une séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être connecté dans un câblage fixe.
- Connecter les câbles de phase, neutre et de terre entrants aux bornes de l'unité de dérivation à fusible et interrupteur. S'assurer que tous les raccords sont bien serrés.
- La prise de courant doit rester accessible même lorsque le four est placé dans son logement pour permettre de débrancher l'appareil du secteur.

## Nettoyage

- Toujours débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. Si le boîtier de dérivation à fusible et interrupteur est difficile à atteindre, couper l'alimentation en utilisant le disjoncteur correspondant sur le tableau de distribution.

- **Bien nettoyer l'appareil** avant la première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture enlevé.
- **Ne jamais nettoyer les surfaces du four** à la vapeur.
- **La cavité du four** doit uniquement être nettoyée à l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit être utilisé.
- **Toutes les taches susceptibles d'apparaître au fond du four** proviennent d'éclaboussures d'aliments

ou d'aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant la cuisson. Celles-ci pourraient résulter de la cuisson excessive des aliments ou de leur placement dans des récipients trop petits.

- **Vous devez sélectionner une température et une fonction de cuisson** adaptées aux aliments que vous cuisinez. Vous devez également vous assurer que les aliments sont placés dans un plat de taille adéquate et que vous utilisez le plateau d'égouttement, le cas échéant.

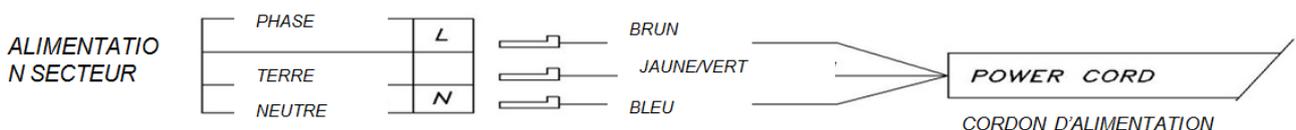
## Installation

### Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation du lieu.

#### AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

- Un interrupteur de déconnexion approprié doit être intégré au câblage permanent. L'interrupteur doit être d'un type approuvé et placé conformément aux règles et spécifications de câblage et électriques locales. L'interrupteur doit avoir une séparation de contact de 3 mm entre tous les pôles, dans le conducteur actif (phase) du câblage fixe.

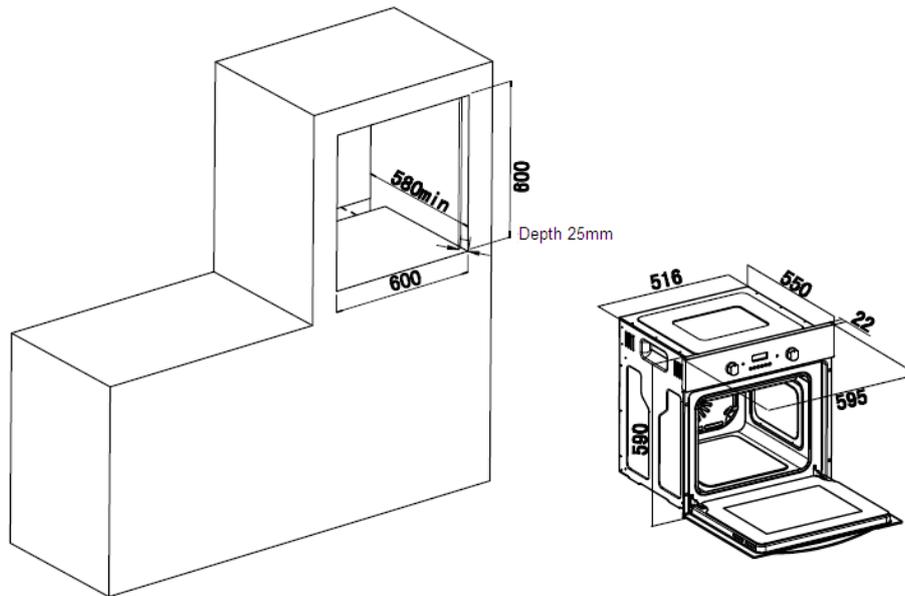


- Pour brancher le cordon d'alimentation du four, desserrer et retirer le couvercle du bornier afin d'accéder aux contacts situés à l'intérieur. Établir la connexion en fixant le cordon en place avec le serre-câble fourni et puis fermer immédiatement le bornier.
- Si vous devez changer le cordon d'alimentation du four, le câble de terre (jaune/vert) doit toujours avoir 10 mm de plus que les câbles de phase et neutre.
- L'installation doit inclure 1,5 m de câble libre dans l'enceinte pour faciliter l'installation et l'entretien futur.
- Les câbles d'alimentation ne doivent toucher aucun métal chaud.
- Veiller à ce que la température du câble d'alimentation ne dépasse pas 50 °C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble approprié, disponible auprès du service des pièces de rechange.

### Installation du four dans l'armoire de cuisine

- La cuisine doit être sèche, aérée et équipée d'une ventilation efficace. Lors de

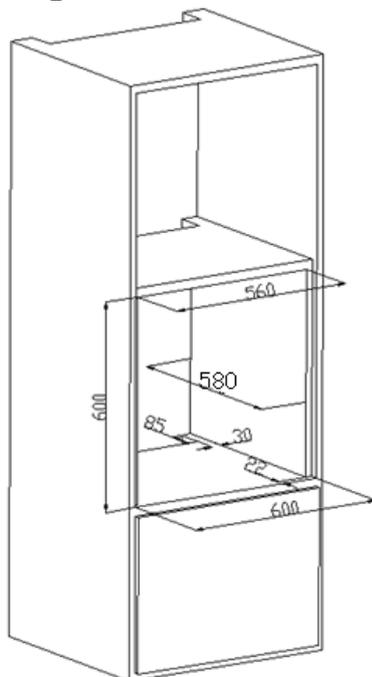
l'installation du four, il convient de garantir un accès facile à tous les éléments de contrôle.



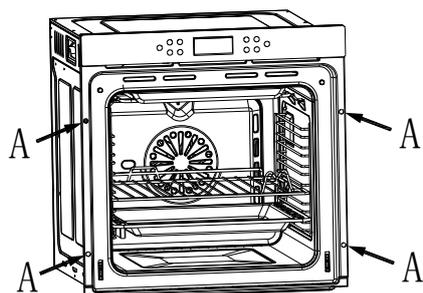
## Positionnement de l'appareil

- S'assurer que l'ouverture dans laquelle sera installé le four dispose de la taille indiquée dans le schéma ci-dessus.
- Le four doit être installé dans un logement avec les découpes de ventilation indiquées à la section « Exigences en matière de ventilation » à la page suivante.
- S'assurer que le panneau arrière du logement du meuble a été enlevé.
- S'assurer que le four a été solidement fixé dans le logement. La fixation du four dans le logement est réalisée à l'aide de quatre vis. Elles doivent être vissées dans l'armoire du four et dans le logement.

## Exigences en matière de ventilation



(La figure montre les exigences en matière de ventilation et d'ouverture pour l'installation de l'appareil dans un logement de grande taille).



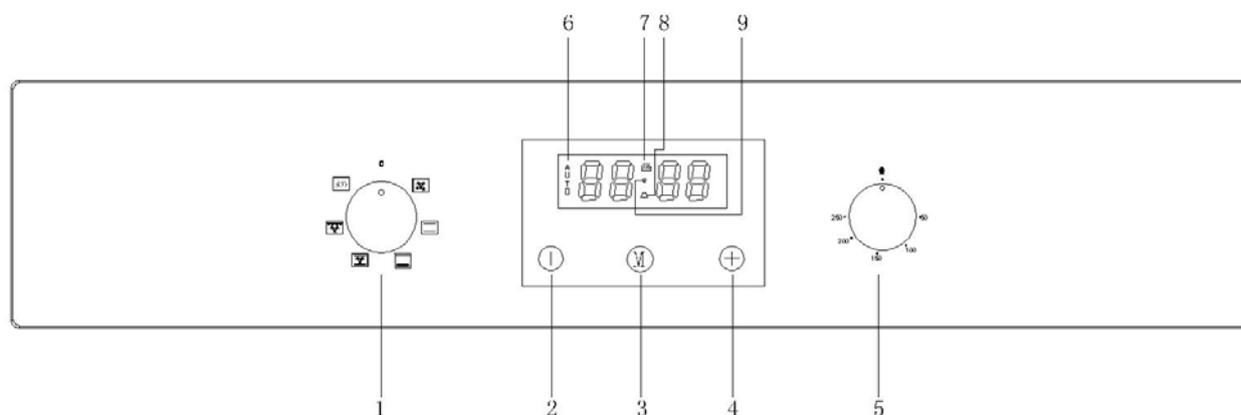
S'assurer que le four a été solidement fixé dans le logement. La fixation du four dans le logement est réalisée à l'aide de quatre vis. Elles doivent être vissées dans l'armoire du four et dans le logement.

## ➤ Avant la mise en marche de l' appareil

- Une fois cette opération simple effectuée, le four est prêt à être utilisé pour la cuisson.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage privé.
- Utiliser uniquement le four pour cuire des aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que tous les accessoires du four qui ne sont pas nécessaires sont retirés du four.
- Préchauffer le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placer les plats de cuisson au centre du four et laisser un espace entre eux lorsque vous en utilisez plusieurs, afin que l'air puisse circuler.
- Ne pas poser de plats sur la base du four et ne pas le recouvrir de papier aluminium. Cela provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne coïncideront pas et l'émail pourrait être endommagé.
- Ouvrir le moins possible la porte du four pour voir les aliments (la lampe du four reste allumée pendant la cuisson).
- Faire attention lorsque vous ouvrez la porte pour éviter tout contact avec des pièces chaudes et de la vapeur.

## A. Panneau de commande

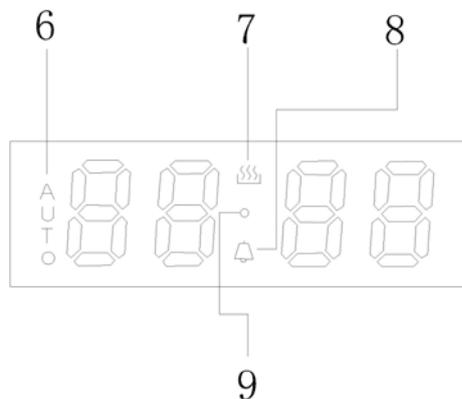
Ici, vous aurez un aperçu du panneau de commande. Selon le modèle de l'appareil, certains détails peuvent être différents.



- 1) Bouton de sélection de la fonction du four
- 2) Bouton minuterie « moins »
- 3) Bouton Programme/Bouton Manuel
- 4) Bouton minuterie « plus »

5) Bouton de commande du thermostat

## C. Programmateur du four/Affichage de la minuterie



6) Symbole de la fonction « Auto »

7) Symbole lorsque le four est utilisé

8) Symbole de l'horloge/Symbole de « rappel de la minuterie »

9) Symbole du point décimal

## Réglage et utilisation du programmateur/minuterie

### du four

#### Avant la première utilisation

- ✧ Pour retirer tout résidu du four qui peut avoir été laissé dans le processus de fabrication, vous devez sélectionner la fonction chaleur tournante et régler le thermostat à la température maximum.
- ✧ Il est parfaitement normal qu'une odeur se dégage pendant ce processus.
- ✧ Vous devez vous assurer que toutes les fenêtres de la pièce sont ouvertes pendant ce processus.
- ✧ Il est conseillé de ne pas rester dans la pièce pendant que le processus de combustion a lieu.
- ✧ Vous devez laisser le four sur le réglage maximum pendant 30 à 40 minutes.
- ✧ Une fois la cavité du four refroidie, elle doit être nettoyée avec de l'eau tiède savonneuse, en utilisant soit une éponge, soit un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit être utilisé.
- ✧ Les parties extérieures du four doivent être nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit être utilisé.
- ✧ Nous recommandons qu'un nettoyant ou cirage pour acier inoxydable approprié soit régulièrement utilisé sur les surfaces en acier inoxydable de cet appareil.

#### État de fonctionnement du minuteur

##### Commutation de l'état du minuteur

Le minuteur dispose de trois états : en veille, fonction à sélectionner et état de fonctionnement.

**En veille :** Une fois connecté à l'alimentation, l'écran affiche l'heure du système et le symbole du point décimal clignote. C'est l'état avant d'entrer dans la fonction de cuisson. Si elle dépasse 10 secondes sans aucune opération en mode veille, la luminosité de l'affichage diminue automatiquement. Appuyer sur n'importe quel bouton pour récupérer la luminosité d'origine.

**Fonction à sélectionner :** Appuyer longuement sur le bouton Programme en mode veille. L'écran affichera l'heure du système. C'est l'état pendant lequel le symbole du four en fonctionnement et le symbole du point décimal sont lumineux.

**Fonctionnement :** Après avoir terminé le réglage de l'heure du système, de l'horloge, du temps de cuisson ou de la fin de cuisson, l'écran affichera l'heure du système. C'est l'état pendant lequel l'icône de travail correspondante sera éclairée.

Se référer au schéma de commutation d'état ci-dessous :

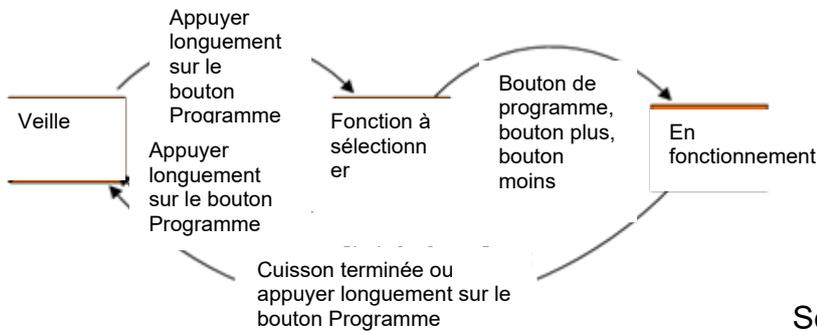


Schéma de commutation d'état

## Commutation du mode fonction de la minuterie

Appuyer longuement sur le bouton Programme « M » pendant trois secondes. Entrer dans l'état de réglage de l'heure du système, si aucune opération n'a lieu après 5 secondes, l'heure du système, le symbole du four en fonctionnement « 🔥 » et le symbole du point décimal « ● » garderont leur affichage lumineux. Vous pouvez commuter le mode de fonction de minuterie du four à l'aide du bouton Programme « M ».

Le flux de fonctionnement et la séquence fonctionnelle correspondante sont les suivants :

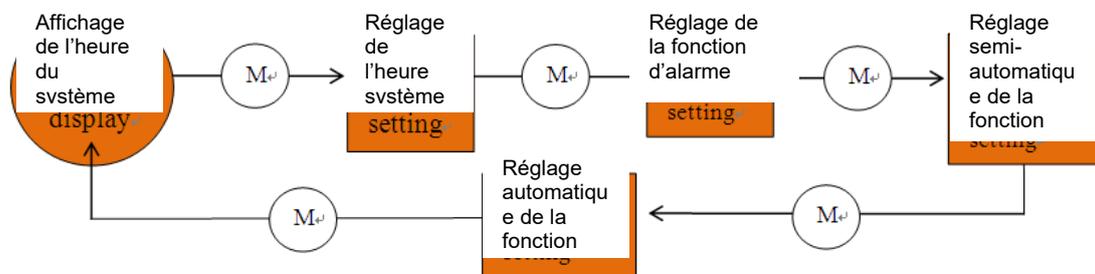


Schéma de commutation du mode de fonctionnement du minuteur

## Instructions d'utilisation

### ◆ Mise sous tension

Pour la première fois, l'avertisseur sonore « bip » sonnera une fois pour montrer que la minuterie entre dans l'état de veille. L'horloge montre l'heure du système et démarre le chronométrage. La mise sous tension s'affiche comme « 0.00 », l'écran affiche l'heure du système, le symbole du point décimal « ● » clignote, 1 seconde 1 fois, comme dans la figure 5. Vous pouvez appuyer sur « ⊕ » pour choisir trois types de tonalités de sonnerie.

La valeur par défaut est la deuxième tonalité de sonnerie. Chaque fois que l'utilisateur souhaite régler à nouveau la sonnerie, appuyer sur « ⊕ ».



Fig. 5 Schéma d'horloge par défaut de mise sous tension (état de veille)

#### ◆ Mise en marche et réglage de l'heure

Lorsque l'afficheur clignote, appuyez sur « M » pendant trois secondes pour démarrer le four. Puis, le symbole d'utilisation du four « 🔥 » s'allume et le symbole du point décimal « ● » clignote. Lorsque le symbole du point décimal « ● » clignote, appuyez sur « ⊕ » ou « ⊖ » pour définir l'heure du système. Après avoir choisi l'heure, soulever le doigt des boutons et attendre cinq secondes, puis le symbole du point décimal « ● » arrêtera de clignoter. Cela signifie que la durée est bien réglée. Comme montré à la Fig. 8, chaque fois que l'utilisateur veut régler l'heure, dans l'état de la fig. 7, appuyer une fois sur « M ». Lorsque l'utilisateur voit clignoter le symbole du point décimal, « ● » il peut régler l'heure à nouveau.



Fig. 6 Schéma d'état de réglage de l'horloge sélectionner

(deuxième icône clignotant)



Fig. 7 Schéma de la fonction à

(deuxième icône toujours éclairée)

Appuyer à nouveau sur le bouton « M » pendant trois secondes, le four s'éteint et revient à l'état de veille. L'affichage de la figure 6 clignote.



Fig. 8 Schéma de l'heure du système bien réglé

**Remarque 1 :** La plage de réglage de l'heure du système est de 0:00 à 23:59.

**Remarque 2 :** Lorsque vous réglez l'heure pour chaque fonction de la minuterie, vous pouvez régler l'heure en appuyant brièvement dessus ou appuyer longtemps sur «  $\oplus$  » et «  $\ominus$  ». La pression courte ajoutera une minute ou réduira une minute après chaque pression sur le bouton, tandis qu'une pression prolongée fera augmenter ou diminuer rapidement le temps d'une minute, de manière à pouvoir régler rapidement le temps de cuisson.

#### ◆ Fonction de réglage de la sonnerie

Dans l'état de fonction à sélectionner, lorsque l'affichage indique l'heure du système, le symbole de four en utilisation «  » et le symbole du point décimal «  $\bullet$  » sont toujours éclairés, appuyer deux fois sur «  $\textcircled{M}$  » puis l'icône de l'horloge «  » clignote et l'écran d'affichage change et affiche l'heure de la sonnerie (le réglage par défaut est « 0:00 »), l'heure de la sonnerie et le symbole du point décimal «  $\bullet$  » sont toujours affichés, tel que le montre la figure 9. Lorsque l'icône de la sonnerie «  » clignote, appuyer sur «  $\oplus$  » ou «  $\ominus$  » pour régler l'horloge. Schéma de la sonnerie bien réglée Fig. 10 (réglée sur 10 minutes).

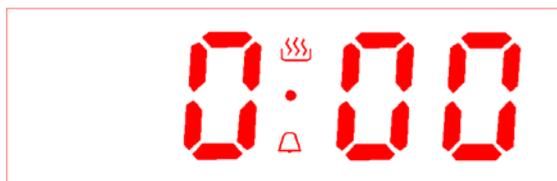


Fig. 9 Réglage initial  
(l'icône de sonnerie clignote)



Fig. 10 Sonnerie réglée  
(l'icône de sonnerie clignote)

Après avoir choisi l'heure, soulever le doigt des boutons et attendre cinq secondes, puis l'icône de sonnerie «  » s'arrêtera de clignoter et il passera à l'état lumineux permanent. L'écran d'affichage montre l'heure du système, le symbole de four en fonctionnement «  », le symbole du point décimal «  $\bullet$  » et l'heure du système resteront toujours allumés. Cela signifie que la durée est bien réglée. Voir la Fig. 11.

Chaque fois que l'utilisateur veut régler l'heure, dans l'état de fonctionnement, appuyer deux fois sur «  $\textcircled{M}$  », lorsque l'utilisateur voit clignoter l'icône de sonnerie «  $\textcircled{M}$  », cela montrera l'heure réglée ou le temps restant, et l'utilisateur peut régler l'horloge à nouveau. Une fois le réglage terminé, l'affichage reviendra à l'heure du système.



Fig. 11 Schéma de l'horloge d'état de fonctionnement Fig.12 Schéma de la sonnerie

(L'icône de la sonnerie toujours éclairée)

(l'icône de sonnerie clignotante)

Par exemple, régler l'horloge sur 10 minutes. Après 10 minutes, l'écran d'affichage montre l'heure du système, le symbole du four en fonctionnement «  », le symbole du point décimal «  » et l'heure du système est toujours éclairée, l'icône de la sonnerie «  » clignote, le buzzer avertira l'utilisateur pendant cinq minutes, pour lui rappeler que le temps est écoulé. Voir Fig. 12. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter la sonnerie et faire



disparaître l'icône de l'alarme «  ». Voir la Fig. 13.

Fig. 13 Schéma de l'icône d'annulation de sonnerie s'affiche (le temps est écoulé)

**Remarque :** La plage de réglage de la sonnerie est de 0:00 à 23:59.

#### ◆ Fonction de réglage du temps de cuisson

Dans l'état de la fonction à sélectionner, appuyer trois fois sur le bouton «  », puis l'icône



« AUTO » et l'icône de symbole four en fonctionnement «  » clignotera. L'écran affiche le temps de cuisson (le premier réglage de l'affichage par défaut est « 0:00 »), le temps de cuisson et le symbole du point décimal «  » sont toujours éclairés. Voir la figure 14. Lorsque l'icône « AUTO » et le symbole du four en fonctionnement «  » clignotent, l'utilisateur peut régler le temps de cuisson en appuyant sur «  » ou «  ». Schéma montrant le bon réglage. Voir la figure 15 (réglage à 30 minutes).



Fig. 14 État initial du réglage du temps de cuisson

Fig. 15 État du bon réglage du temps de cuisson

Après avoir choisi l'heure, soulever le doigt des boutons et attendre cinq secondes, puis l'icône « AUTO » et le symbole du four en fonctionnement «  » s'arrêtera de clignoter et passera à l'affichage toujours lumineux. Cela signifie que la durée est bien réglée. Chaque

fois que l'utilisateur veut régler la minuterie, dans l'état de fonctionnement, appuyer trois fois sur « (M) », lorsque l'utilisateur voit clignoter l'icône « AUTO » et le symbole du four en fonctionnement « 🔥 », cela montrera l'heure réglée ou le temps restant, et l'utilisateur peut régler l'horloge à nouveau. Une fois le réglage terminé, l'affichage reviendra à l'heure du système, le symbole du point décimal « ● » et l'heure du système s'éclaireront. Voir la Fig. 16.



Fig. 16 État de fonctionnement temps de cuisson  
(Toutes les icônes sont toujours éclairées)



Fig. 17 Schéma Fin du temps de cuisson  
(Toutes les icônes clignotent)



Fig. 18 Schéma de l'affichage du symbole d'annulation de la fonction « AUTO » (une fois le temps de cuisson fini)

Régler, par exemple, la minuterie 30 minutes. Après 30 minutes, l'écran d'affichage indique l'heure du système, le symbole du four en fonctionnement « 🔥 » s'éteint, l'heure du système reste éclairé, le symbole de point décimal « ● » et le symbole de la fonction « Auto » clignotent, l'avertisseur sonore demandera à l'utilisateur pendant cinq minutes, lui rappelant que le temps de cuisson est écoulé. Voir la figure 17. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur sonore et éteindre le symbole de la fonction « Auto ». Voir la Fig. 18.

**Remarque 1 :** La plage de réglage de la durée de cuisson est de 0:00 à 10:00.

**Remarque 2 :** Le fait de ne pas régler le temps de cuisson après la mise sous tension fera que l'appareil s'arrêtera automatiquement après 10 heures de travail, sans fonction de rappel par alarme.

#### ◆ Fonction de réglage de l'heure de fin de cuisson

Dans l'état de fonction à sélectionner, appuyer quatre fois sur le bouton « (M) », puis l'icône « AUTO » et le symbole d'utilisation du four « 🔥 » clignotent, l'écran d'affichage indique l'heure de fin de cuisson (Le premier réglage indique l'heure actuelle du système), l'heure de fin de cuisson et le symbole de point décimal « ● » restent éclairés. Voir la Fig. 19 (en

admettant que l'heure du système est 0:00). Lorsque l'icône « AUTO » et le symbole d'utilisation du four « 🔥 » clignotent, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson en appuyant sur « ⊕ » ou « ⊖ », voir la figure 20 (en admettant que l'heure de fin de cuisson est 0:30).



Fig. 19 État initial de la fin de la cuisson



Fig. 20 État bien défini de la fin de la cuisson

Après avoir choisi l'heure, relâcher le bouton et attendre cinq secondes, puis l'icône « AUTO » et le symbole du four en fonctionnement « 🔥 » arrêteront de clignoter et passeront au mode fixe. L'écran d'affichage indiquera l'heure du système, le symbole de point décimal « ● » et l'heure du système seront toujours éclairés. Cela signifie que la durée est bien réglée. Voir la figure 21.

Chaque fois que l'utilisateur souhaite régler le minuteur, dans l'état de fonctionnement, appuyer quatre fois sur « M ». Lorsque l'utilisateur voit l'icône « AUTO » clignoter, cela montrera l'heure de fin de cuisson réglée, et l'utilisateur peut régler l'heure à nouveau. Une fois le réglage terminé, l'affichage passe à l'heure du système.



Fig. 21 État de fin de cuisson



Fig. 22 Schéma de cuisson terminée

(Toutes les icônes sont toujours éclairées)

(Toutes les icônes clignotent)



Fig. 23 Schéma d'affichage du symbole d'annulation de la fonction « Auto » (une fois le temps de cuisson terminé)

Par exemple, l'heure du système est 0:00, comme dans la figure 19. Définir la durée de fin de cuisson à 0:30, tel qu'indiqué sur la figure 20. Lorsque l'heure atteint 0:30, l'écran affiche l'heure du système, le symbole du four en fonctionnement « 🔥 » s'éteint, l'heure du système reste éclairée, le symbole du point décimal « ● » et le symbole de la fonction « Auto » clignotent, l'avertisseur sonore demandera à l'utilisateur pendant cinq minutes, lui rappelant que la cuisson est terminée tel qu'indiqué à la figure 22. Appuyer sur n'importe

quel bouton pour arrêter l'avertisseur sonore et éteindre le symbole de la fonction « Auto » tel qu'indiqué sur la figure 23.

**Remarque :** L'heure de fin de cuisson est supérieure à l'heure système actuelle plus la durée de cuisson est à 23:59.

#### ◆ Fonction de réservation de la cuisson

Dans l'état de fonction à sélectionner, l'utilisateur peut réserver le temps de cuisson en déterminant le temps de cuisson et le moment de la préparation du plat.

Appuyer d'abord trois fois sur le bouton «  $\textcircled{M}$  », puis l'icône « AUTO » et l'icône du symbole du four en fonctionnement «  $\text{☼}$  » clignoteront. L'écran affiche le temps de cuisson (le premier réglage par défaut est « 0:00 »). Lorsque l'icône « AUTO » et le symbole du four en fonctionnement «  $\text{☼}$  » clignotent, l'utilisateur peut régler le temps de cuisson en appuyant sur les boutons «  $\oplus$  » ou «  $\ominus$  ».



Fig. 24 Schéma du temps de cuisson bien réglé de réservation



Fig. 25 Réglage initial de la fonction

Deuxièmement, appuyer une fois de plus sur «  $\textcircled{M}$  », lorsque l'icône « AUTO » clignote, l'utilisateur peut régler l'heure à laquelle la cuisson s'achève, en appuyant sur «  $\oplus$  » ou «  $\ominus$  ». Une fois la durée choisie, relâcher le bouton et attendre cinq secondes, puis l'icône « AUTO » cessera de clignoter. Cela signifie que la durée est bien réglée. Chaque fois que l'utilisateur souhaite régler le minuteur, dans l'état de fonctionnement, appuyer trois fois sur «  $\textcircled{M}$  » pour régler la période de cuisson ou appuyer quatre fois sur «  $\textcircled{M}$  » pour régler l'heure de fin. Une fois le réglage terminé, l'affichage passe à l'heure du système.

Par exemple, l'heure du système est 0:00. Tout d'abord, régler le temps de cuisson à 30 minutes tel qu'indiqué sur la Fig. 25. Deuxièmement, définir l'heure de fin de cuisson à 1:00, tel qu'indiqué sur la Fig. 26. Ensuite, le four est de nouveau en mode d'attente. Lorsque le temps atteint 0:30, le four commence automatiquement à cuire. Il cuit pendant 30 minutes et s'arrête à l'heure définie 1:00, l'écran d'affichage indique l'heure du système, le symbole du four en fonctionnement «  $\text{☼}$  » s'éteint, l'heure du système reste éclairée, le symbole du point décimal «  $\bullet$  » et le symbole de la fonction « Auto » clignotent, l'avertisseur sonore demandera à l'utilisateur pendant cinq minutes, lui rappelant que la cuisson est terminée. Voir la Fig. 29. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur sonore et éteindre le symbole de la fonction « Auto » tel qu'indiqué à la Fig. 30.



Fig. 26 Fonction de réservation bien réglée



Fig. 27 État de démarrage de la fonction de réservation



Fig. 28 Schéma de démarrage de la fonction de cuisson



Fig. 29 Schéma de fin de la fonction de cuisson



Fig. 30 Schéma d'annulation de l'affichage des symboles de la fonction « Auto » (une fois la cuisson terminée)

**Remarque :** La plage de réglage du temps de cuisson est de 10 heures.

#### ◆ Sélection du signal sonore

Le signal sonore dispose de trois tonalités. Pour régler le signal, procéder comme suit :

- ✧ En mode veille, lorsque l'écran d'affichage indique l'heure du système, le symbole du point décimal « ● » clignote, le signal sonore peut être réglé en appuyant sur le bouton plus pour choisir les trois tonalités, appuyer une fois pour choisir un type de tonalité. C'est le deuxième type de tonalité par défaut lors de la mise sous tension.

## Sélection d' une fonction de cuisson et de la température

- Lorsque votre appareil est branché pour la première fois au secteur, le voyant d'alimentation s'allume. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson et réglé la température, le voyant de fonctionnement s'allume et le four se met en marche, définissant enfin le temps de cuisson. Le temps de cuisson est compris entre 0 min et 120 minutes, en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'heure correspondante sur le panneau lors du réglage du temps de cuisson.
- Le bouton de sélection des fonctions du four doit être utilisé pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. L'appareil utilisera différents éléments dans la cavité du four, en

fonction de la fonction du four sélectionnée. Lorsqu'une fonction est sélectionnée, le témoin d'alimentation s'allume.

## Modèle de minuterie numérique à cinq fonctions et mode fonction

Vous disposez de six fonctions au choix. Sélectionner la fonction de cuisson en fonction de différents aliments.



**DÉCONGELER** : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps nécessaire pour décongeler les aliments dépend de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments.



**FOUR CONVENTIONNEL (éléments supérieur et inférieur)** : Cette méthode de cuisson offre une cuisson traditionnelle, avec une chaleur produite par les éléments supérieurs et inférieurs. Cette fonction convient pour rôtir et cuire sur un seul niveau.



**VENTILATEUR ET ÉLÉMENT SUPÉRIEUR** : Cette méthode de cuisson utilise l'élément supérieur en conjonction avec le ventilateur, ce qui facilite la circulation de la chaleur. Cette fonction convient aux surfaces de rôtissage rapides afin de conserver l'eau des aliments, tels que le bifteck, le hamburger et les légumes.



**VENTILATEUR ET ÉLÉMENT INFÉRIEUR** : Cette méthode de cuisson utilise l'élément inférieur en conjonction avec le ventilateur, ce qui facilite la circulation de la chaleur. Cette fonction est adaptée à la stérilisation et à la conservation des pots.

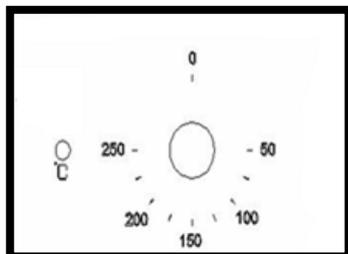


**VENTILATEUR ET GRIL** : Cette méthode de cuisson utilise l'élément supérieur en conjonction avec le ventilateur, ce qui permet une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est appropriée lorsque le brunissage rapide est requis et que les jus doivent être conservés, tels que pour les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.



**Mode de gril à économie d'énergie** : La chaleur est répartie uniformément entre le haut et le bas.

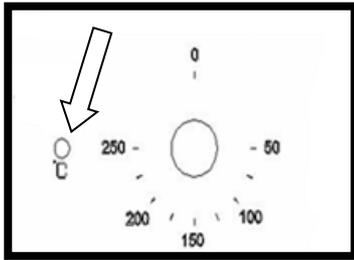
## Bouton de commande du thermostat



Le bouton de commande du thermostat du four définit la température du four. Il est possible de régler la température dans une plage de 50 à 250 °C.

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Lumière de fonctionnement du four



La lumière s'allume pour indiquer que les éléments chauffants du four sont en fonctionnement. La lumière s'éteint lorsque la température réglée sur le bouton de commande du thermostat est atteinte. Elle clignotera tout au long du temps de cuisson.

Ne pas placer d'aliments dans la cavité avant que la température de cuisson correcte soit atteinte.

## Consignes de cuisson

- Veuillez vous référer aux informations données sur l'emballage des aliments pour des conseils sur les températures et les temps de cuisson. Une fois familiarisé avec les performances de votre appareil, vous pouvez modifier les températures et les durées selon vos préférences.
- Si vous utilisez la fonction de four à chaleur tournante, vous devez suivre les informations données sur l'emballage des aliments pour ce mode de cuisson.
- S'assurer que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, à moins que les instructions sur l'emballage des aliments ne vous conseillent de « cuire les aliments surgelés ».
- Le four doit être préchauffé et les aliments ne doivent pas y être placés avant que le voyant de fonctionnement du four ne soit éteint. Vous pouvez choisir de ne pas préchauffer lorsque vous utilisez le mode à chaleur tournante. Cependant, le temps de cuisson indiqué sur l'emballage des aliments doit être prolongé d'environ dix minutes.
- Avant la cuisson, vérifier que tous les accessoires non nécessaires sont retirés du four.
- Placer les plats de cuisson au centre du four et laisser des espaces entre les plateaux pour permettre à l'air de circuler.
- Essayer d'ouvrir le moins possible la porte pour voir les plats.
- La lampe du four reste allumée pendant la cuisson.

## Avertissements

- Laisser la porte du four fermée pendant l'utilisation de l'une des fonctions du gril.
- Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir la poêle du gril et ne pas chauffer des objets enveloppés dans du papier d'aluminium sous le gril. La réflectivité élevée de la feuille pourrait potentiellement endommager l'élément de gril.
- De même, ne jamais recouvrir la base du four avec du papier d'aluminium.
- Pendant la cuisson, ne jamais placer de plats ou d'ustensiles de cuisine directement au fond du four. Ils doivent toujours être placés sur les étagères fournies.
- L'élément chauffant du gril et d'autres composants internes du four deviennent extrêmement chauds pendant le fonctionnement. Éviter de les toucher par inadvertance lors de la manipulation des aliments qui grillent.
- **Attention** : Faire attention lors de l'ouverture de la porte, pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four et la vapeur.
- La poignée du plateau d'égouttage (lèche-frites) ne doit être utilisée que pour repositionner le plateau d'égouttage et NON pas pour le retirer la cavité du four. Lors du retrait du plateau d'égouttage, utiliser TOUJOURS une manique.
- La poignée du plateau d'égouttage ne doit pas être laissée en place lorsque l'appareil est allumé.
- Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés.

- **Avertissement** : Des parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas laisser les jeunes enfants s'approcher.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif puissant ni de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four. Cela pourrait rayer la surface, et même briser la vitre du four.

## Dépannage

Défaut	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Quelque chose ne va pas au niveau de la connexion ou l'appareil n'est pas connecté.	Couper l'alimentation principale et vérifier si un fil a été débranché.
	Les connexions d'alimentation sont desserrées.	Couper l'alimentation principale et vérifier si un fil a été débranché.
	Il y a un problème avec l'installation de la maison.	Couper l'alimentation principale et vérifier si un fil a été débranché.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.	Remplacer l'ampoule comme décrit dans le manuel dans la section « Entretien et nettoyage ».
Le four ne chauffe pas.	Aucune fonction n'est sélectionnée.	Choisir une fonction de cuisson en tournant le sélecteur.
	Aucune température n'est sélectionnée.	Choisir une température en tournant le sélecteur.

## Entretien et nettoyage

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four doit être nettoyée uniquement à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four, la sécher à l'aide d'un chiffon.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four doit uniquement être nettoyée à l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit être utilisé.
- Toutes les taches susceptibles d'apparaître au fond du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant la cuisson. Celles-ci pourraient résulter de la cuisson excessive des aliments ou de leur placement dans des récipients trop petits.
- Vous devez sélectionner une température de cuisson et une fonction adaptées aux aliments que vous cuisinez. Vous devez également vous assurer que les aliments sont placés dans un plat de taille adéquate et que vous utilisez le plateau d'égouttement, le cas échéant.
- Les parties extérieures du four doivent uniquement être nettoyées à l'eau tiède

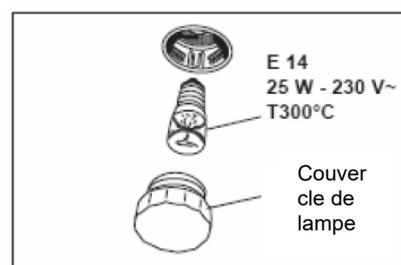
savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit être utilisé.

- Si vous utilisez une forme de nettoyant pour four sur votre appareil, vous devez vérifier auprès du fabricant de celui-ci qu'il est adapté à une utilisation sur votre appareil.
- Tout dommage causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil est toujours dans sa période de garantie.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour le nettoyage et l'entretien du panneau avant en verre.

## Remplacement de l'ampoule du four

Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Régler tous les boutons de commande sur la position « 0 » et débrancher la fiche d'alimentation, dévisser et laver le couvercle de la lampe, puis l'essuyer.
- Dévisser l'ampoule de la prise, remplacer l'ampoule par une neuve : une ampoule haute température (300 °C) avec les paramètres suivants :
  - tension 220 V
  - puissance 25 W
  - douille E14.
- Ne pas utiliser un autre type d'ampoule.
- Visser l'ampoule en vous assurant qu'elle est correctement insérée dans la douille en céramique.
- Visser le couvercle de la lampe.



## Enlèvement de la porte

Afin de faciliter l'accès à la chambre du four pour le nettoyage, il est possible de retirer la porte. Pour ce faire, basculer vers le haut la partie de verrou de sécurité de la charnière. Fermer légèrement la porte, la soulever et la tirer vers vous. Pour installer la porte dans la cuisinière, faire la manipulation inverse. Lors du montage, s'assurer que l'encoche du support de charnière est correcte. Une fois la porte montée sur le four, le verrou de sécurité doit être soigneusement abaissé à nouveau. Si le verrou de sécurité

n'est pas mis en place, vous risquez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte. Voir la Fig. 1.

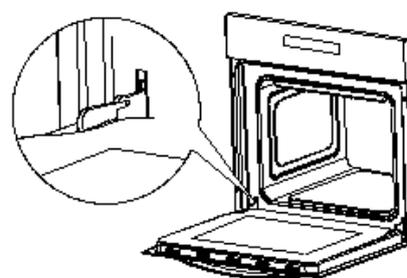


figure 1

## Retrait du panneau de verre intérieur Type A

Dévisser et détacher le loquet du support qui se trouve dans le coin en haut de la porte. Ensuite, retirer la vitre du deuxième mécanisme de blocage et la retirer. Après le nettoyage, insérer et bloquer le panneau de verre et visser le mécanisme de blocage.

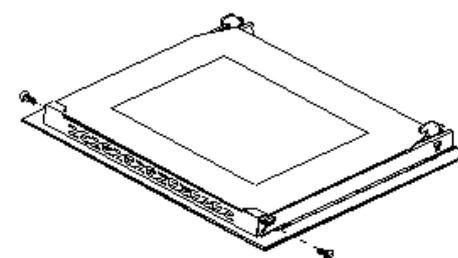
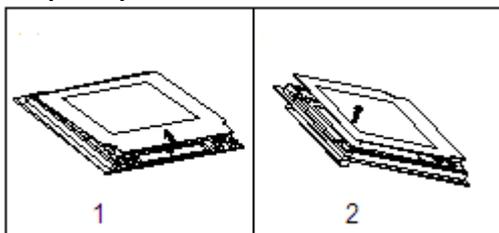


figure 2

Tel que le montre la figure 2

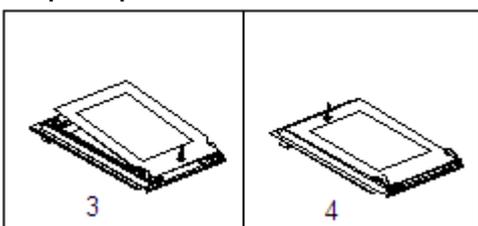
## Type B (structure de porte SMEG)

Étapes pour retirer le verre de la porte :



Maintenir la porte à plat sur la table, placer une main sur le dessous du verre de la porte et soulever. Enlever le bouton. Relever le bouton qui se trouve sur le dessus du verre jusqu'à ce que tout le verre soit démonté.

Étapes pour installer le verre de la porte



Laisser le bas du verre de la porte s'appuyer sur la plaque convexe du cadre de la porte, viser le bouton puis appuyer dessus. Appuyer à plat sur le verre de la porte, appuyer fermement sur le dessus du verre et verrouiller le bouton.

## Inspections régulières

Outre l'entretien du four dans un état propre, vous devez :

1. Effectuer des inspections périodiques des éléments de commande et des unités de cuisson du four. Une fois la garantie expirée, une inspection technique du four doit être effectuée dans un centre de service au moins une fois tous les deux ans.
2. Corriger tout défaut de fonctionnement

Effectuer un entretien périodique des unités de cuisson du four.

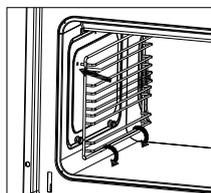
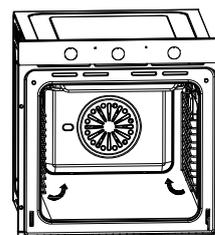


### Mise en garde !

Toutes les réparations et les activités réglementaires doivent être effectuées par un centre de service approprié ou par un installateur dûment autorisé.

## Assemblage du kit de support latéral

- Pour assembler les supports latéraux, retirer les deux cadres en les soulevant des entretoises.



- Sécuriser les deux cadres avec les rails de guidage, à l'aide des trous et en utilisant les trous prévus sur les parois du four. Les trous pour le cadre de gauche sont situés en

haut, tandis que les trous pour le cadre de droite sont en bas.

## Renseignements sur l' énergie

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	LKFOEC 5X	-
Type de four	-	Four électrique encastrable	
Masse de l'appareil	M	29.7	kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	-	électricité	-
Volume par cavité	V	53	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavitéélectrique	0.73	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavitéélectrique	0.77	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl <sub>cavité</sub>	94.8	-
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-

1kWh/cycle= 3.6Mj/cycle

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus est conforme au règlement de la Commission (UE) N° 65/2014 et 66/2014.

- Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

## Remarques sur l' environnement

**Remarque : Éteindre et débrancher l' appareil de l' alimentation avant son élimination. Couper et défaire toutes les prises inutiles. Couper directement le câble derrière l' appareil pour éviter toute utilisation abusive. Cela devrait être effectué par une personne compétente.**

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.



Le symbole sur le produit ou sur les documents accompagnant le produit

indique que cet appareil ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être remis au point de collecte correspondant pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou votre bureau de gestion des déchets.

Les matériaux d'emballage que nous utilisons sont écologiques et peuvent être recyclés. Veuillez jeter tout le matériel d'emballage dans le respect de l'environnement.



## Transport

Conserver le carton d'origine du produit et utiliser cet emballage si l'article doit être transporté.

Suivre les indications de transport sur le carton.

Placer un papier entre le capot supérieur et le panneau de refroidissement, couvrir le capot supérieur, puis mettre du ruban adhésif sur les surfaces latérales du four.

Coller du carton ou du papier sur la face interne du verre, car il risquerait d'être endommagé par les plateaux. Utiliser des couvercles en carton pour le gril et les plateaux dans votre four. Coller également les couvercles du four sur les parois latérales.

Si le carton d'origine n'est pas disponible, prendre les mesures nécessaires pour protéger les surfaces extérieures (surfaces en verre et peintes) du four contre les chocs éventuels, ainsi les mesures précédentes.

G3 CONCEPTS HK LIMITED