

Signature

K60CLB



 
Four Electrique | Mini Oven

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

1. CONSIGNES DE SECURITES	- 1 -
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	- 5 -
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	-12-
4. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	-15-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE
DE VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

Veuillez lire attentivement toutes les
instructions avant la première utilisation
et conservez-les pour une référence ultérieure.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'un four électrique (à chaleur tournante), respectez toujours un certain nombre de précautions élémentaires de sécurité, parmi lesquelles :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche, ni aucune pièce du four dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercez une étroite surveillance lorsque cet appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans supervision par des enfants ou des handicapés.
6. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

7. Débranchez l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.

8. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, si l'appareil a connu un dysfonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour obtenir une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.

9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer des dangers et des blessures.

10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

11. Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord de la table ou du comptoir ou toucher la surface chaude.

12. Ne pas placer sur ou à côté d'un réchaud à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.

13. Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances chaudes.

14. Pour le déconnecter, retirez la fiche de la prise murale.

15. N'utilisez pas l'appareil avec un usage autre que celui prévu.

16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

17. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

18. Cet appareil est destiné uniquement à l'usage intérieur.

19. Cet appareil ne contient aucun composant susceptible d'être réparé par l'utilisateur. Pour toute réparation, veuillez-vous adresser au personnel qualifié.

20. Un cordon d'alimentation court vous est fourni pour réduire le risque de blessure personnelle en vous empêchant ou en trébuchant dans un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée avec précaution. La puissance nominale marquée du dispositif du câble ou de la rallonge doit être au moins conforme à la puissance nominale de l'appareil et la rallonge ne doit pas être déposée sur le comptoir ou sur la table car elle peut être tirée par des enfants ou ces derniers peuvent trébucher.

21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

22. Mise en garde : N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, sans service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

24. Ne mettez pas les matériaux suivants dans ou sur le four : carton, plastique, papier, bougie ou d'autres matériaux inflammables.

25. Afin de permettre une bonne circulation d'air autour du four, laissez au moins un espace libre de 10cm autour du four et un espace libre de 30cm sur le dessus du four. N'utilisez pas le four à l'extérieur.

26. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans:

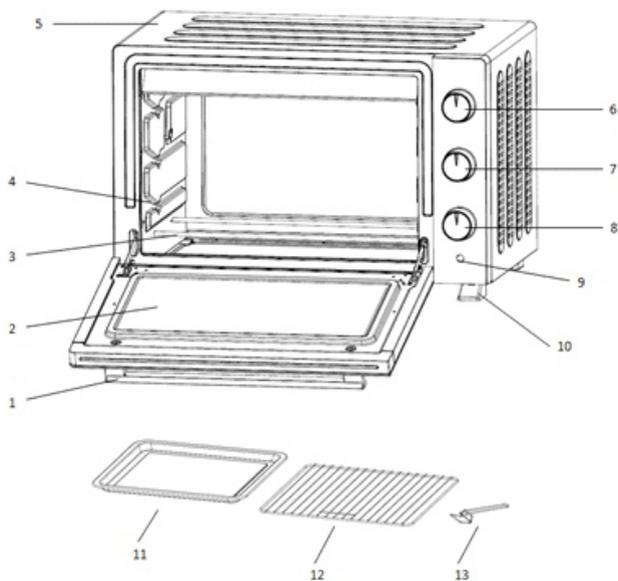
- Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels;
- Les habitations de fermes;
- Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels;
- Les restaurations et autres utilisations similaires.

27.



Attention ! Surface chaude ! Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1. Poignée de la porte
- 2. Porte en verre
- 3. Élément chauffant
- 4. Cavité
- 5. Boîtier
- 6. Bouton du thermostat

- 7. Sélecteur de fonction
- 8. Minuteur
- 9. Voyant lumineux
- 10. Pied
- 11. Lèchefrite
- 12. Grille de cuisson
- 13. Poignée de la lèchefrite

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle:	K60CLB
Capacité:	60L
Tension :	230V ~
Fréquence :	50-60 Hz
Puissance :	2200W

ATTENTIONS



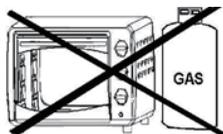
Utilisez toujours la poignée de la lèchefrite lors de l'insertion et du retrait de la lèchefrite. Toucher la lèchefrite provoquera de graves brûlures.



Ne pas appliquer de l'eau sur la vitre lorsque l'appareil est chaud. Cela pourrait briser le verre.



Lorsque vous débranchez le cordon, tenez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils à l'intérieur du cordon.



Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou de toute autre source de température élevée. Ne dirigez pas un ventilateur électrique sur l'appareil pendant l'utilisation. Cela pourrait empêcher un contrôle correct de la température.



Ne mouillez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation, ou chaque fois que l'appareil doit être laissé sans surveillance. Un dysfonctionnement pendant que la fiche est insérée dans la prise pourrait provoquer un incendie.

Lors de la cuisson de plats contenant de l'huile, tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 papiers aluminiums sur la lèchefrite afin de réduire les éclaboussures d'huile.

Mettez-en un sur une lèchefrite.

Ensuite, l'huile goutte entre les papiers.



Lèche-frite et grille de cuisson

	Aliments (Pour Réf. seulement)	Comment utiliser la poignée de la lèche-frite
 <p>Lèche-frite</p>	Ailes de poulet rôties, steak, gratin, gâteau, presque tous les autres aliments cuits au four.	
 <p>Grille de cuisson</p>	Pommes de terre au four, aliments secs	
 <p>Lèche-frite et grille de cuisson</p>	Pour les aliments qui s'égouttent, par exemple les poissons bouillis, etc.	

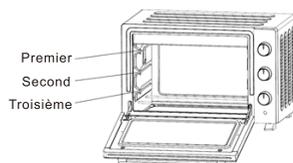
Les lèche-frites ne sont pas parfaitement carrées.

Remarque:

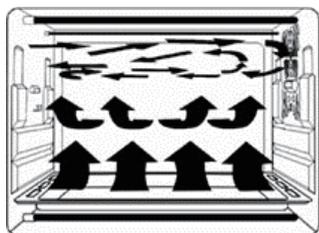
Soyez prudent lorsque vous enlevez le pudding et d'autres liquides chauds.

Support de la grille

Vous pouvez ajuster la lèche-frite à différentes positions en fonction des plats que vous voulez cuisiner. Par exemple, lorsque vous faites un gratin et que vous voulez que la partie supérieure soit bien cuite, utilisez le premier ou le deuxième support de grille. Pour rôtir un poulet, utilisez le troisième support de grille.

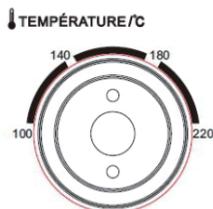


Fonction de convection



Équipé de la fonction de convection spéciale, le débit d'air circulant puissant et absolu rend le chauffage plus complet. Le goût original peut être conservé.

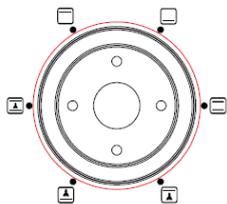
Contrôle fonctionnel



Régulation de température

Réglez le «Régulation de température» en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction des plats que vous allez cuisiner. (la Régulation de température variant de 100°C à 220°C)

SÉLECTEUR



Sélecteur de fonction



Chauffage supérieur



Chauffage inférieur



Chauffage supérieur & inférieur



Cuisson supérieur & inférieur
+ Chaleur Tournante

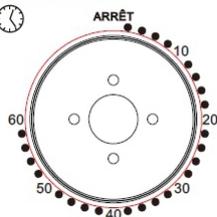


Chauffage supérieur
+ Chaleur Tournante



Chauffage inférieur
+ Chaleur Tournante

MINUTERIE/min



Minuteur

1. Réglez le « Minuteur » sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes). Le four se met en fonctionnement.

2. Réglez le « Minuteur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée sélectionnée et une sonnerie retentira.

Lorsque vous réglez le minuteur à moins de 5 minutes, tournez-le à plus de 6 minutes. Et puis revenez à l'heure sélectionnée.

3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le « Minuteur » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position « Arrêt ».

Méthode de nettoyage

Retirez la fiche et laissez-la refroidir avant le nettoyage.



Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, la lèchefrite, la grille de cuisson et la poignée de lèchefrite avec du coton doux (ou une éponge) avec un nettoyant neutre. Lavez-les ensuite avec de l'eau propre. Ne pas utiliser de brosse dure ou d'autres pour le nettoyage, afin de ne pas racler la surface intérieure du four et de protéger la lèchefrite, la grille de cuisson et la poignée de lèchefrite.



Ne pas utiliser de nettoyants toxiques et abrasifs tels que l'essence, la poudre de polissage ou des solvants.



Type d'aliment	Nombre ou épaisseur	Température (°C)	Minuteur (min.)
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
Pain grillé	2-4 pièces	220	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poisson	/	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisse	3-4 pièces	200 à 220	8-10
Gâteau	/	150	20-30
Bifteck	1-2 cm	220	10-15
Poulet	Demi-poulet	175 à 200	30-40

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :
 Chauffez le four à vide.

- (1) Insérez la lèchefrite et la grille de cuisson.
- (2) Réglez le sélecteur de fonction sur « SUPÉRIEUR & INFÉRIEUR », régler le thermostat sur « 220°C » et chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

Remarque:

Il peut y avoir de la fumée et une odeur de brûlé au début, mais ce n'est pas un dysfonctionnement.

Thermostat:

Réglez le Thermostat pour les plats que vous allez cuisiner.

Sélecteur de fonction:

Sélectionnez «Chauffage Supérieur», «Chauffage Inférieur» ou «Chauffage Supérieur et Inférieur» en fonction des plats que vous allez cuisiner. Vous pouvez observer si le four fonctionne ou pas en observant le voyant lumineux.

1. Réglez le « Minuteur » sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner.

2. Régler le minuteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une sonnerie retentira.

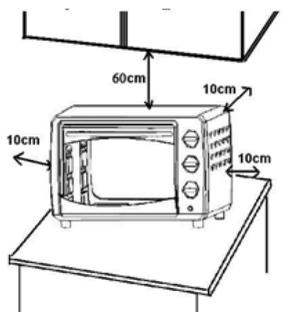
- Lorsque vous réglez le minuteur sur moins de 5 minutes, réglez-le sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.

3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le « minuteur » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « Arrêt ».

Remarque:

Si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.

ATTENTIONS



Si le four est placé à proximité d'un mur, le mur sera brûlé ou taché. Assurez-vous que le rideau, etc. ne soient pas en contact avec l'appareil. Ne placez rien entre le bas de l'appareil et la surface du meuble afin que les objets placés puissent ne soient pas brûlés.



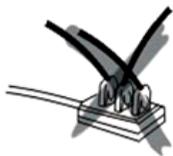
Ne mettez aucun objet sur le four pendant le fonctionnement, la chaleur pourrait entraîner une déformation, ou une fissure, etc.



Tout aliment en bouteille ou en conserve ne peut pas être chauffé directement pour éviter que la bouteille ou l'étain ne soit brisé et brûlé.



Attention! Ne pas vous brûler pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation. Les parties métalliques et la porte en verre deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Faites attention de ne pas les toucher lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte



Vérifiez que le cordon d'alimentation soit branché fermement dans une prise de courant murale appropriée. Insérez la fiche complètement dans la prise. Sinon, elle pourrait devenir anormalement chaude. N'utilisez pas une prise lumière électrique.

Ne branchez jamais plusieurs appareils sur une même prise.

4. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



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 2012/19/CE du 4 juillet 2012, 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 mise à votre disposition.

BUT INTERNATIONAL
1, AVENUE SPINOZA
77184 EMERAINVILLE, FRANCE