



FOUR ÉLECTRIQUE

Notice d'utilisation

RÉF: KR-H46RCL-10SKH

MODÈLE: CEMF46B,CEMF46W,CEMF46R



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ **IMPORTANTES :**

- ✧ LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS
- ✧ Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- ✧ Ne pas toucher de surfaces chaudes sans gant de protection.
- ✧ Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- ✧ Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
- ✧ Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- ✧ **N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :**

- **Son cordon est défectueux ou endommagé,**
- **L'appareil est tombé,**
- **Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.**

✧ **Ne démontez jamais l'appareil vous-même.**

✧ Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.

✧ Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.

- ✧ Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- ✧ Laisser refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- ✧ Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- ✧ **Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation**
- ✧ Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace tout autour. Veillez à laisser un espace libre à l'avant et sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
- ✧ Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- ✧ Après utilisation, veillez à éteindre correctement votre appareil.
- ✧ La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- ✧ La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ✧ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ✧ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ✧ La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- ✧ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ✧ Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans

les cas suivants :

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- ✧ La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.
- ✧ Utilisation de la minuterie : tournez à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
- ✧ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des

capacités physiques , sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- ✧ 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ✧ L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- ✧ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



- ✧ Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

IMPORTANT
IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE
REEMPLACER VOUS-MEME LE CABLE
D'ALIMENTATION.SI CELUI-CI EST
ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE
REPLACE PAR LE FABRICANT,
SON SERVICE APRES-VENTE OU
UNE PERSONNE DE
QUALIFICATION

SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRÉSENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

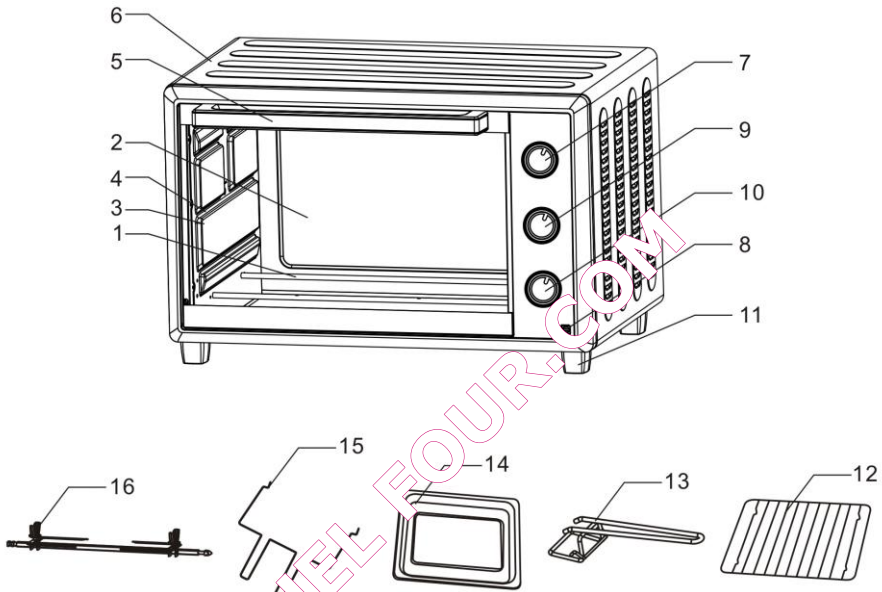
TOUTE RECLAMATION SUR VOTRE PRODUIT DOIT SE FAIRE AUPRES DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR OU SON SERVICE APRES -VENTE. TOUTE REPARATION DOIT ÊTRE FAITE PAR LE FABRICANT, LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION

SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER

- ✧ **N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**
- ✧ **Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires ... etc.**

QUELFOUR.COM


MIEUX CONNAITRE VOTRE APPAREIL



1. Résistance
2. Porte en verre
3. Cavité
4. Glissières
5. Poignée de porte
6. Corps de l'appareil
7. Bouton du thermostat
8. Voyant de chauffe

9. Sélecteur de fonction
10. Bouton de la minuterie
11. Pied
12. Grille de cuisson
13. Poignée du plat lèchefrites
14. Plat lèchefrites
15. Poignée du tournebroche
16. Tournebroche

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Essuyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique.
- Réglez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes, pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.

ATTENTION : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à utiliser l'appareil dans une pièce bien aérée

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Conseils

Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours faire préchauffer le four à la température de cuisson désirée afin d'obtenir une cuisson parfaite.



- Placez le plat lèchefrites sous la grille de cuisson afin d'éviter que le gras ne s'égoutte sur la résistance et le fond du four
- Si les aliments à cuire sont gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plat lèchefrites et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.

- **Fonctions**

	: Pour arrêter le Four (Arrêt/OFF)
	: Cuisson traditionnelle
	: Cuisson Tournebroche traditionnelle
	: Cuisson Chaleur Tournebroche traditionnelle
	: Cuisson au grill + chaleur Tournante
	: Cuisson Tournebroche Turbo

- **Cuisson Traditionnelle**

Cette fonction permet de cuire la viande rouge, la volaille, le poisson...

- Insérez la grille en position basse.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le  bouton de la minuterie pour préchauffer le four.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez le plat contenant les aliments. Ajustez à nouveau la minuterie.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie jusqu'à « 0 ».

- **Cuisson Tournebroche traditionnelle**

Cette fonction de cuisson est idéale pour rôtir à la broche des poulets,

des volailles... Pour ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

- Placez la pièce de viande sur la broche, puis fixez-la solidement avec les fourches (pour de meilleurs résultats, attachez la viande avec de la ficelle de cuisine).

- Placez le plat lèchefrites en bas au-dessus de la résistance.

- Insérez la broche dans son mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four (voir les indications dans « Conseils d'utilisation ci-dessous).

- Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).

- Positionnez le sélecteur de fonction sur



- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

• Cuisson Chaleur Tournante

Cette fonction est idéale en complément de l'utilisation de votre four en mode traditionnelle ou maintien au chaud. En effet la chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, les volailles ou le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

- Insérez la grille en position basse.



- Positionnez le sélecteur de fonction sur

- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie pour préchauffer le four.

- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez le plat contenant les aliments.

Ajustez à nouveau la minuterie.

- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

• Cuisson au grill + Chaleur Tournante

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des steaks hachés, des côtelettes, des saucisses... Il convient également pour dorer des aliments, par exemple des coquilles Saint-Jacques, etc.

- Insérez la grille en position haute et le plat lèche-frites en bas au-dessus de la résistance.

Conseil : Nous vous conseillons de verser deux verres d'eau dans le plat pour éviter la formation de fumée et de salissures tenaces de graisse brûlée et pour faciliter le nettoyage.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur

- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

- Préchauffez le four pendant 5 minutes environ en laissant la porte légèrement entrebâillée.

- Placez les aliments sur la grille, puis refermez la porte en la laissant entrebâillée.

- Pensez à tourner les aliments à mi-parcours de leur cuisson.

- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

• **Cuisson Tournebroche Turbo**



Cette fonction permet une cuisson plus rapide que la cuisson Tournebroche traditionnelle.

Autres conseils



Utilisez toujours une manique ou un gant lorsque vous insérez ou retirez la plaque et/ou la grille sans quoi vous risquez de gravement vous brûler.



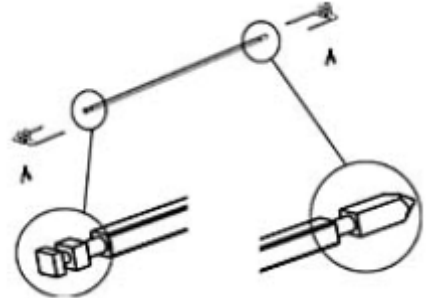
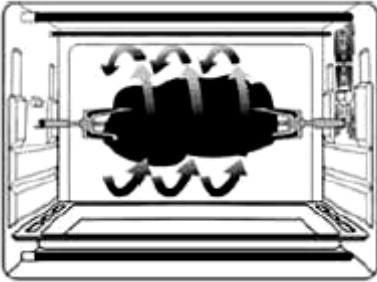
Lorsque vous débranchez la prise, faites-le en tirant sur la fiche et non sur le câble. Vous risqueriez de couper les fils qui se trouvent à l'intérieur de celui-ci.

CONSEILS D'UTILISATION

Attention: les accessoires fournis varient selon les modèles.

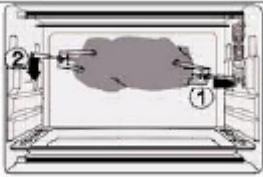
<p>Plat lèche-frites</p> 	<p>Ham, rôtis, gratins, Gâteaux et Presque Gâteaux et Presque Gâteaux et Presque Gâteaux Tous les aliments à cuire au four.</p>	<p>Utiliser la poignée</p> 
<p>Grille</p> 	<p>Pommes de terre au four, aliments secs.</p>	
<p>Plat lèche-frites + grille</p> 	<p>Pour tout ce qui peut produire des projections de matières grasses.</p>	<p>Tournebroche + poignée</p> 

Note: Faites attention lorsque vous sortez des entremets ou des liquides brûlants du four.

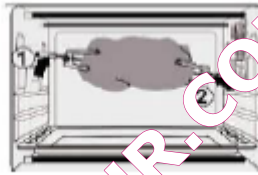


Gauche

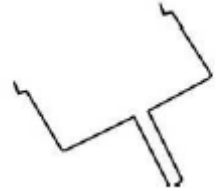
Droite



Installez le tournebroche dans le mécanisme puis placez le plat lèchefrites dans le four.



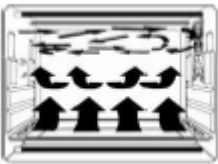
Utilisez la poignée pour sortir le tournebroche du mécanisme puis retirez le plat lèchefrites.



Utilisez toujours la poignée pour sortir le tournebroche du four.

ATTENTION AUX PROJECTIONS D'HUILE CHAUDE!

Fonction Chaleur Tournante



La fonction chaleur tournante diffuse la chaleur dans tout le four au moyen d'une ventilation, ce qui rend la cuisson plus homogène et permet de conserver intact le goût des aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez refroidir complètement votre four avant de le nettoyer. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

- La grille, le plateau lèchefrite, les poignées et le tournebroche peuvent être nettoyés comme les autres ustensiles de cuisine, à la main avec un chiffon doux et du liquide détergent. Assurez-vous qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.

- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.

- Ne plongez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide. - Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets tranchants ou pointus.

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil, et conduire à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

Retirer et Nettoyer le plat lèchefrites

- Retirez le plat lèchefrites en tirant sur la poignée de celui-ci.

- Lavez à l'eau savonneuse puis laissez-le sécher.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs.

- Remettez le plat lèchefrites en place.

- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Tension : 220-240 V~
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance : 1800W
- Capacité : 46L
- Température : 100°C – 230°C

LES DEFAUTS DUS A UNE UTILISATION NON CONFORME DE L'APPAREIL ET LES DOMMAGES DUS A UNE INTERVENTION OU UNE REPARATION FAITE PAR UNE TIERCE PERSONNE OU DUS A L'INSTALLATION DE PIECES QUI NE SONT PAS D'ORIGINE NE SONT PAS COUVERTS PAR LA REONSABILITE DU FOURNISSEUR.



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.

IMPORTE PAR :
E.M.C.DISTRIBUTION
123 quai Jules Guesde
94400 VITRY SUR SEINE
FRANCE

Lot# : **EMC112015**

 Continental Edison

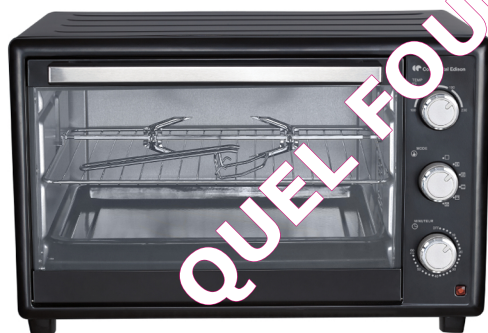
FOUR ÉLECTRIQUE

notice d'utilisation

KR-H46RCL-10SKH / CEMF46B

CEMF46W

CE



尺寸:148.5X210mm

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ **IMPORTANTES :**

- ✧ LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS
- ✧ Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- ✧ Ne pas toucher de surfaces chaudes sans gant ou protection.
- ✧ Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- ✧ Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
- ✧ Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- ✧ **N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :**

- **Son cordon est défectueux ou endommagé,**
 - **L'appareil est tombé,**
 - **Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.**
- ✧ **Ne démontez jamais l'appareil vous-même.**
- ✧ Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- ✧ Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.

- ✧ Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- ✧ Laisser refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- ✧ Ne pas utiliser l'appareil en l'extérieur.
- ✧ **Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation**
- ✧ Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace tout autour. Veillez à laisser un espace libre à l'avant et sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
- ✧ Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- ✧ Après utilisation, veillez à éteindre correctement votre appareil.
- ✧ La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- ✧ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ✧ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ✧ La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- ✧ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ✧ Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants :

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- ✧ La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.
 - ✧ Utilisation de la minuterie : tournez à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
 - ✧ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- ✧ 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ✧ L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- ✧ La surface accessible peut devenir chaude lors du fonctionnement.



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

IMPORTANT
IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE
REPLACER VOUS-MEME LE CABLE
D'ALIMENTATION. SI CELUI-CI EST
ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE
REPLACE PAR LE FABRICANT, SON
SERVICE APRES-VENTE OU UNE
PERSONNE DE QUALIFICATION

SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

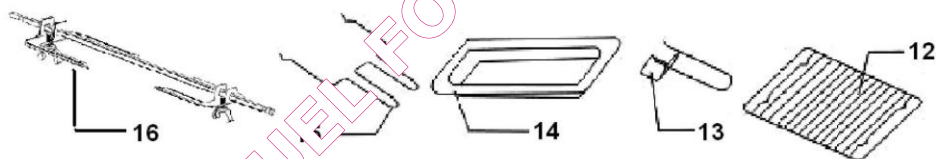
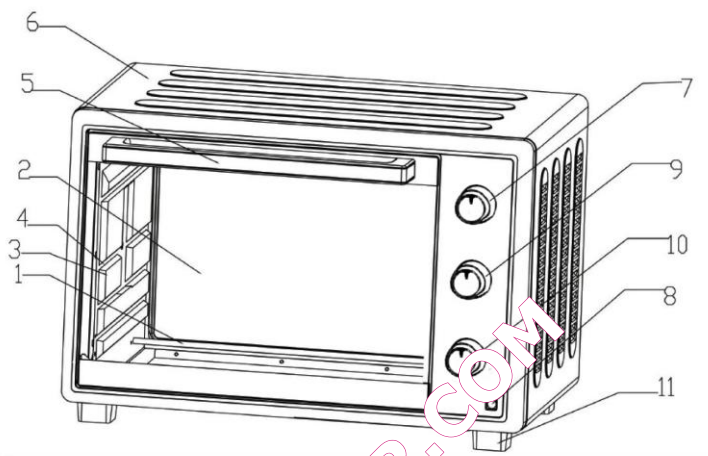
TOUTE RECLAMATION SUR VOTRE PRODUIT DOIT SE FAIRE AUPRES DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR OU SON SERVICE APRES -VENTE. TOUTE REPARATION DOIT ETRE FAITE PAR LE FABRICANT, LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION

SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER

- ✧ **N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**
- ✧ **Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires ... etc.**


QUEL FOUR.COM

MIEUX CONNAITRE VOTRE APPAREIL



- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Résistance | 9. Sélecteur de fonction |
| 2. Porte en verre | 10. Bouton de la minuterie |
| 3. Cavité | 11. Pied |
| 4. Glissières | 12. Grille de cuisson |
| 5. Poignée de porte | 13. Poignée du plat lèchefrites |
| 6. Corps de l'appareil | 14. Plat lèchefrites |
| 7. Bouton du thermostat | 15. Poignée du tournebroche |
| 8. Voyant de chauffe | 16. Tournebroche |

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Essuyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique.
- Réglez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.

ATTENTION : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à utiliser l'appareil dans une pièce bien aérée

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• Conseils

Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours faire préchauffer le four à la température de cuisson désirée afin d'obtenir une cuisson parfaite.



- Placez le plat lèchefrites sous la grille de cuisson afin d'éviter que le gras ne s'égoutte sur la résistance et le fond du four
- Si les aliments à cuire sont gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plat lèchefrites et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.

- **Fonctions**

	: Pour arrêter le Four (Arrêt/OFF)
	: Cuisson traditionnelle
	: Cuisson Tournebroche traditionnelle
	: Cuisson Chaleur Tournante traditionnelle
	: Cuisson au grill + Chaleur Tournante
	: Cuisson Tournebroche Turbo

- **Cuisson Traditionnelle**

Cette fonction permet de cuire la viande rouge, la volaille, le poisson...

- Insérez la grille en position basse. 
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie pour préchauffer le four.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez le plat contenant les aliments. Ajustez à nouveau la minuterie.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie jusqu'à « 0 ».

• Cuisson Tournebroche traditionnelle

Cette fonction de cuisson est idéale pour rôtir à la broche des poulets, des volailles... Pour ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

- Placez la pièce de viande sur la broche, puis fixez-la solidement avec les fourches (pour de meilleurs résultats, attachez la viande avec de la ficelle de cuisine).

- Placez le plat lèchefrites en bas au-dessus de la résistance.

- Insérez la broche dans son mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four (voir les indications page 17).

- Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).

- Positionnez le sélecteur de fonction sur 


- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

• Cuisson Chaleur Tournebroche

Cette fonction est idéale en complément de l'utilisation de votre four en mode traditionnelle ou maintien au chaud. En effet la chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, les volailles ou le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

- Insérez la grille en position basse.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur 

- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie pour préchauffer le four.

- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez le plat contenant les aliments.

Ajustez à nouveau la minuterie.

- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

- **Cuisson au grill + Chaleur Tournante**

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des steaks hachés, des côtelettes, des saucisses... Il convient également pour dorer des aliments, par exemple des coquilles Saint-Jacques, etc.

- Insérez la grille en position haute et le plat lèche-frites en bas au-dessus de la résistance.

Conseil : Nous vous conseillons de verser deux verres d'eau dans le plat pour éviter la formation de fumée et de salissures tenaces de graisse brûlée et pour faciliter le nettoyage.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur



- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Préchauffez le four pendant 10 minutes environ en laissant la porte légèrement entrebâillée.
- Placez les aliments sur la grille, puis refermez la porte en la laissant entrebâillée.
- Pensez à tourner les aliments à mi-parcours de leur cuisson.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

- **Cuisson Tournebroche Turbo**



Cette fonction permet une cuisson plus rapide que la cuisson Tournebroche traditionnelle.

Autres conseils








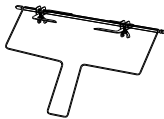
Utilisez toujours une manique ou un gant lorsque vous insérez ou retirez la plaque et/ou la grille sans quoi vous risquez de gravement vous brûler.



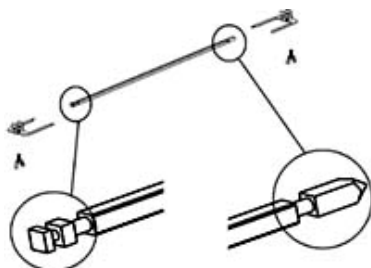
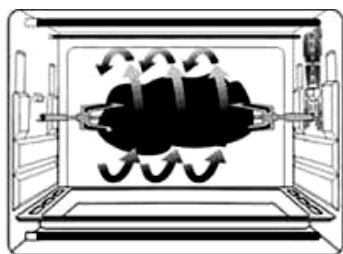
Lorsque vous débranchez la prise, faites-le en tirant sur la fiche et non sur le câble. Vous risqueriez de couper les fils qui se trouvent à l'intérieur de celui-ci.

CONSEILS D'UTILISATION

Attention: les accessoires fournis varient selon les modèles.

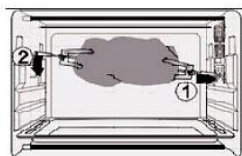
Plat lèche-frites 	Poulets rôtis Hamburgers, ratins, Génoises et presque Tous les aliments à cuire au four.	Utiliser la poignée 
Grille 	Pommes de terre au four, aliments secs.	
Plat lèche-frites + grille 	Pour tout ce qui peut produire des projections de matières grasses.	Tournebroche + poignée 

Note: Faites attention lorsque vous sortez des entremets ou des liquides brûlants du four.

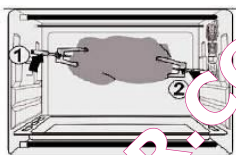


Gauche

Droite

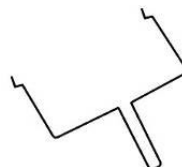


Installez le tournebroche dans le mécanisme puis placez le plat lèchefrites dans le four.



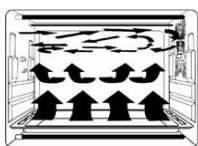
Utilisez la poignée pour sortir le tournebroche du mécanisme puis retirez le plat lèchefrites.

ATTENTION AUX PROJECTIONS D'HUILE CHAUDE!



Utilisez toujours la poignée pour sortir le tournebroche du four.

Fonction Chaleur Tournante



La fonction chaleur tournante diffuse la chaleur dans tout le four au moyen d'une ventilation, ce qui rend la cuisson plus homogène et permet de conserver intact le goût des aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Laissez refroidir complètement votre four avant de le nettoyer. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.**
- La grille et le plat lèchefrite peuvent être nettoyés comme les autres ustensiles de cuisine, à la main avec du liquide détergent. Assurez-vous qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser dans le four.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
- Ne plongez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil, et conduire à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

Retirer et Nettoyer le plat lèchefrites

- Retirez le plat lèchefrites en tirant sur la poignée de celui-ci.
- Lavez à l'eau savonneuse puis laissez-le sécher.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Remettez le plat lèchefrites en place.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Tension : 220-240 V~
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance : 1800W
- Capacité : 46L
- Température : 100°C – 230°C

LES DEFAUTS DUS A UNE UTILISATION NON CONFORME DE L'APPAREIL ET LES DOMMAGES DUS A UNE INTERVENTION OU UNE REPARATION FAITE PAR UNE TIERCE PERSONNE OU DUS A L'INSTALLATION DE PIECES QUI NE SONT PAS D'ORIGINE NE SONT PAS COUVERTS PAR LA REONSABILITE DU FOURNISSEUR.



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 des 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

IMPORTE PAR :
E.M.C.DISTRIBUTION
BP 92.77316 MARNE LA VALLEE
CEDEX 2
FRANCE

Lot# : EMC082014