

PROLINE

PMF46X
CONVECTION OVEN
FOUR POSABLE
VRIJSTAANDE OVEN
HORNO INSTALABLE
FORNO DE INSTALAÇÃO LIVRE



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- 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.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet 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.

- 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" en pages 16 & 17.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- La face arrière du four doit être placée contre un mur.

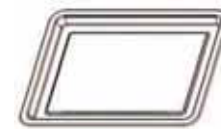
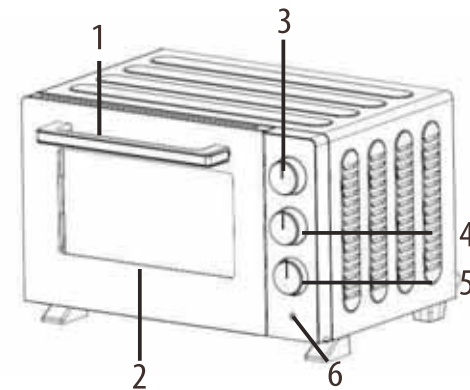
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pour vous prémunir contre un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre partie du four dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un plan de travail et nentre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
- Éteignez et débranchez le four de la prise secteur quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler. Saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier métallique. Cela provoquera la surchauffe du four.
- Pour éviter les brûlures, faites très attention quand vous sortez la lèchefrite/grille ou quand vous jetez de la graisse chaude.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou sil touche des matériaux inflammables quand il est en fonctionnement, par exemple des rideaux, des tentures ou des panneaux de bois.

- Ne placez aucun objet sur le four quand il est en fonctionnement.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou matériaux similaires.
- Ne rangez aucun objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand vous ne l'utilisez pas.
- Portez toujours de maniques (non fournies) ou utilisez la poignée de plaque/grille (non fournies) pour insérer ou sortir les articles du four chaud.
- N'utilisez pas le four en extérieur.
- N'utilisez pas le four à un usage autre que celui prévu.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux ni d'ustensiles métalliques dans le four, car ils peuvent engendrer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- L'appareil doit être utilisé dans une pièce bien aérée.
- Saisissez toujours la poignée de la porte du four en son centre. Les extrémités de la poignée de la porte peuvent être brûlantes !



PIÈCES



7



8



9



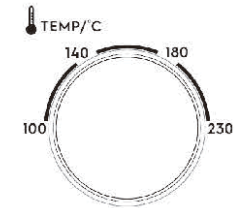
10

1. Poignée de porte

2. Porte

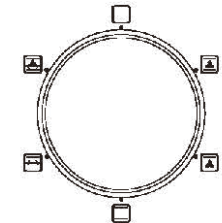
3. Bouton de la température

Régler le thermostat à la température désirée.



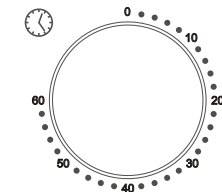
4. Bouton de sélection du mode

Sélectionner le mode de cuisson en tournant ce bouton sur le réglage désiré.



5. Bouton du minuteur avec signal sonore

Régler la durée de cuisson jusqu'à 60 minutes.
Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson. Pour éteindre le four, tournez ce bouton sur la position arrêt (0).



6. Voyant lumineux

7. Lèchefrite

8. Grille de cuisson

9. Tournebroche

10. Ramasse-miettes

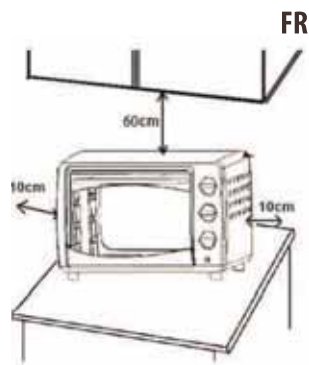
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les éléments d'emballage et essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Lavez la lèchefrite, la grille de cuisson et le tournebroche à l'eau chaude savonneuse.

Séchez-les intégralement avant utilisation.

Posez le four sur une surface plane et stable en veillant à ce qu'il y ait un espace vide de 60 cm minimum au-dessus de lui et de 10 cm minimum tout autour de lui pour permettre une bonne ventilation.



Veillez à ce qu'aucun autre appareil ne soit branché sur le même circuit électrique que le four.

Il est recommandé de faire fonctionner le four à la température maximale (230 °C) dans le mode pendant 10 minutes environ pour éliminer tous les résidus d'emballage et de graisse utilisés pour l'emballage et l'expédition. Le four peut produire un peu de fumée et une légère odeur pendant ce fonctionnement préliminaire. C'est normal.

UTILISATION

Instructions générales

- Insérez la grille à la hauteur désirée en fonction des aliments à cuire.
- La graisse ou le jus des aliments peut goutter pendant la cuisson. Dans ce cas, placez les aliments sur la lèchefrite. Veillez à toujours utiliser un récipient pouvant aller au four. N'utilisez jamais de récipient en plastique ou en carton dans le four.
- N'utilisez jamais de plat en céramique ou en verre.
- Réglez la température selon la recette ou selon vos préférences.
- Fermez complètement la porte du four, puis réglez la durée de cuisson pour démarrer la cuisson.

Résistances de voûte et de sole avec ventilation (air brassé) / Résistances de voûte et de sole

Ces modes sont idéaux pour cuire les pommes de terre, griller les viandes et les légumes, cuire les plats préparés, ragoûts, pains, gâteaux et desserts.

1. Placez les aliments sur la lèchefrite et insérez-la en position médiane dans le four. Refermez la porte du four.
2. Tournez le bouton du mode sur [icône] / [icône].
3. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.
4. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

Résistance de voûte avec ventilation

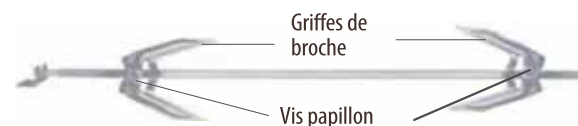
Ce mode est idéal pour griller du pain, du poulet, des saucisses, des côtelettes de porc et du lard.

1. Placez les aliments sur la grille de cuisson et insérez-la dans la position haute dans le four.
2. Placez la lèchefrite dessous pour récupérer les graisses et jus de cuisson. Refermez la porte du four.
3. Tournez le bouton du mode sur [icône].
4. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.
5. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

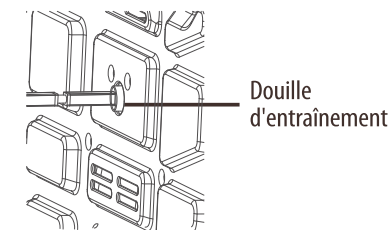
Résistance de voûte + tournebroche

Résistances de voûte et de sole avec ventilation (air brassé) + tournebroche

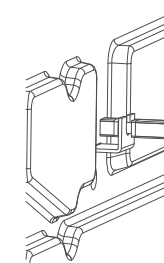
1. Insérez la lèchefrite en position basse dans le four.
2. Placez la volaille/les aliments à cuire sur la broche en insérant la broche directement dans le centre des aliments.
3. Enfoncez les deux griffes dans les aliments et fixez les griffes avec les deux vis papillon.



4. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la douille d'entraînement se trouvant sur la paroi intérieure droite du four.



5. Placez l'extrémité carrée de la broche dans le support pour broche se trouvant sur la paroi intérieure gauche du four.



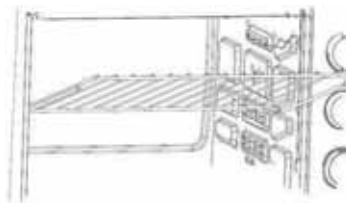
6. Fermez la porte du four et tournez le bouton du mode sur [icône] / [icône].
7. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.
8. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

AVERTISSEMENT : Pour régler une durée de cuisson inférieure à 5 minutes, vous devez tourner le bouton du minuteur au-delà de 20 minutes puis le ramener sur la durée de cuisson désirée. Cela permet un réglage du minuteur précis et sûr.

Après la cuisson

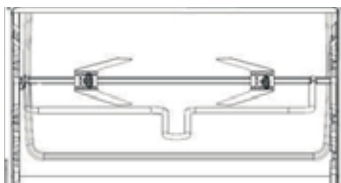
Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du minuteur sur la position arrêt (0). Ouvrez lentement la porte du four et retirez les aliments cuits.

ATTENTION : Les aliments cuits et la lèchefrite/grille de cuisson peuvent être brûlants, manipulez-les avec précaution.



Pour sortir la broche, utilisez toujours la poignée prévue à cet effet.

- Retirez la broche en plaçant les crochets de la poignée de la broche sous les rainures de chaque côté de la broche.
- Soulevez d'abord le côté gauche de la broche pour la désengager. Puis tirez la broche hors de la douille d'entraînement et sortez prudemment la volaille rôtie du four. Retirez la volaille de la broche et placez-la sur une planche à découper ou dans un plat.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil de la prise secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le intégralement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau.

- Lavez la lèchefrite, la grille de cuisson et le tournebroche à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.
- N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé de les nettoyer avec de l'eau chaude propre et un détergent doux. Il est impératif de toujours respecter des pratiques d'hygiène alimentaire appropriées pour vous prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire et de contamination croisée.

SPÉCIFICATIONS

Alimentation : 230V ~ 50-60Hz
1800W

MISE AU REBUT



En tant que société responsable, nous nous préoccupons de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 20/06/2019



RECYCLAGE
ÉLECTRONIQUE
ET ÉLECTRIQUE
DE LA FAMILLE
A JETER
A RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR