

SALTER®

SINCE 1760

Four / grill 25 L

Four / grill pose libre
parfait pour une
utilisation quotidienne



Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.

Instructions de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure ou la porte de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



Attention : surface chaude. Ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : tenez l'appareil à l'écart de matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le four / gril de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez le four / gril avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez la plaque de cuisson, la poignée de la plaque de cuisson et la grille métallique à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson et les taches tenaces en utilisant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux, puis essuyez-les avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

Ne plongez pas le four / gril dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le four / gril ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

Remarque : nettoyez le four / gril après chaque utilisation.

Avertissement : le four / gril et les accessoires ne doivent pas être placés au lave-vaisselle.

Description des pièces



- | | |
|---|---|
| 1. Unité principale du four / gril 25 L | 9. Plaque de cuisson |
| 2. Porte du four | 10. Grille métallique |
| 3. Bouton de contrôle de la température | 11. Pieds du four |
| 4. Bouton de sélection de l'élément chauffant | 12. Poignée isolante |
| 5. Bouton du minuteur | 13. Poignée de la plaque de cuisson |
| 6. Indicateur lumineux d'alimentation | 14. Barre de rôtisserie |
| 7. Élément chauffant supérieur | 15. Broches à rôtir (qté 2) |
| 8. Élément chauffant inférieur | 16. Vis de serrage de la broche à rôtir (qté 2) |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez le four / gril et ses accessoires conformément aux instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ».

Remarque : lors de la première utilisation du four / gril, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du four / gril.

Utilisation du four / gril 25 L

Les températures indiquées sur le bouton de contrôle de la température sont comparables à celles d'un four électrique standard. En raison de la taille du four / gril, les temps de cuisson peuvent être légèrement plus courts. Cela varie en fonction du type d'aliments cuits et de l'emplacement de la plaque de cuisson ou de la grille métallique. Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les servir.

Remarque : Le voyant d'alimentation reste allumé tant que le four / gril est branché et que le minuteur est en cours d'utilisation.

Ne forcez pas le bouton du minuteur sur « 0 » ; laissez-le s'arrêter naturellement.

Lorsque vous utilisez la grille métallique, il est recommandé de placer la plaque de cuisson sous celle-ci afin de maintenir le four / gril propre.

Attention : portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous retirez des aliments chauds, la plaque de cuisson ou la grille métallique du four / gril.

Avertissement : ne laissez jamais d'aliments entrer en contact direct avec les éléments chauffants ; maintenez toujours un espace d'au moins 3 cm.

Utilisation en tant que four

ÉTAPE 1 : retirez tous les accessoires, puis branchez le four / gril sur le secteur et allumez-le.

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients à cuire.

ÉTAPE 3 : tournez le bouton de contrôle de la température sur le niveau de chauffage requis.

ÉTAPE 4 : préchauffez le four en tournant le bouton du minuteur sur 5 minutes. Il est recommandé de préchauffer le four pendant au moins 5 minutes afin d'éviter toute fluctuation de température pendant l'utilisation.

ÉTAPE 5 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, ouvrez la porte en verre du four à l'aide de la poignée. Placez les aliments à cuire sur la plaque de cuisson ou la grille métallique, puis fermez la porte du four en verre. Le poids des aliments ne doit pas dépasser 3 kg.

ÉTAPE 6 : réglez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson requis. Vérifiez régulièrement les aliments ; il peut s'avérer nécessaire de les retourner pendant la cuisson pour obtenir une cuisson homogène.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle par la poignée à l'aide de gants résistants à la chaleur. Retirez la grille métallique ou la plaque de cuisson. Si le minuteur fonctionne toujours, ne le forcez pas sur « 0 » ; laissez-le s'arrêter naturellement.

ÉTAPE 8 : éteignez le four / gril et débranchez l'alimentation secteur.

Remarque : lorsque vous placez la plaque de cuisson ou la grille métallique dans le four / gril, alignez-la avec les rainures du four pour faciliter l'insertion.

En cours d'utilisation, la porte du four peut être laissée légèrement ou complètement ouverte pour permettre une ventilation pendant la cuisson.

Utilisation en tant que gril

Suivez les instructions de la section intitulée « Utilisation en tant que four », mais sélectionnez uniquement l'élément chauffant supérieur à l'aide du bouton de sélection de l'élément chauffant. Placez ensuite le bouton de contrôle de la température sur le niveau de chauffage requis.

Remarque : la porte du four doit rester ouverte lors de l'utilisation du gril.

Placez la grille métallique sur la rainure supérieure pour griller de façon optimale.

Symboles des éléments chauffants

Symbole de l'élément chauffant	Signification du symbole	Utilisation suggérée
	Élément chauffant inférieur uniquement	Cuisson de gâteaux, pizzas
	Élément chauffant supérieur uniquement	Toaster, griller et cuire des aliments fins
	Éléments chauffants supérieur et inférieur	Rôtir les viandes et cuire au four
	Élément chauffant inférieur et fonction rôtisserie	Cuire et rôtir de grosses pièces de viande
	Élément chauffant supérieur et fonction rôtisserie	Griller de grosses pièces de viande
	Éléments chauffants supérieur et inférieur et fonction rôtisserie	Rôtir de grosses pièces de viande

Utilisation de la rôtisserie

La rôtisserie peut être utilisée pour cuire de gros aliments, tels qu'un poulet entier ou des rôtis. Les aliments à cuire doivent pouvoir tourner librement sans toucher l'intérieur du four / gril.

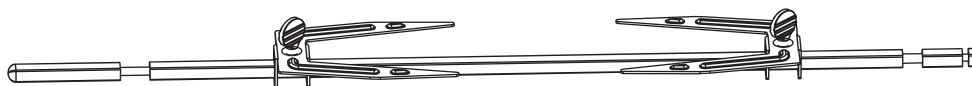
ÉTAPE 1 : préparez les aliments à cuire.

ÉTAPE 2 : embrochez les aliments préparés sur la barre de rôtisserie. La barre doit passer au centre des aliments.

ÉTAPE 3 : utilisez les broches à rôtir pour maintenir les aliments en place. Placez une broche à chaque extrémité de la barre de rôtisserie avec les fourches orientées vers l'intérieur. Cela permet de fixer les aliments en toute sécurité. Fixez en place en tournant les vis de serrage de la broche à rôtir dans le sens des aiguilles d'une montre. La barre de rôtisserie doit pouvoir tourner sans que les aliments ne glissent.

ÉTAPE 4 : insérez avec précaution la grande extrémité de la barre de rôtisserie dans le logement de rotation située à droite à l'intérieur du four / gril. Abaissez ensuite la petite extrémité de la barre de rôtisserie sur son support à gauche à l'intérieur du four / gril. La barre de rôtisserie doit pouvoir tourner librement.

Remarque : les aliments doivent pouvoir tourner complètement et ne doivent pas toucher l'intérieur du four / gril lors de la rotation.
Utilisez toujours la plaque de cuisson pour récupérer les gouttes provenant des aliments qui cuisent sur la rôtisserie.



Stockage

Vérifiez que le four / gril est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon autour du four / gril ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK4360VDEEU7

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 1500 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Royaume-Uni, Manchester OL9 0DD.
Allemagne. 51149 Cologne.**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.saltercookshop.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Salter fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



SALTER®

Fabriqué par :

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Royaume-Uni. Manchester OL9 0DD.
Allemagne. 51149 Cologne.

Fabriqué en Chine.

