

CONSIGNES IMPORTANTES

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce mode d'emploi



Nota Bene:

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Avant la première utilisation, retirez tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc qui se trouvent dans le four.
- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 20 cm de la prise électrique à laquelle ce dernier sera branché.
- Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste un espace d'au moins 10 cm entre les surfaces de ce dernier et les cloisons latérales et un espace libre d'au moins 10 cm au-dessus du four.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux graisses de protection appliquées sur les résistances avant le transport. Pendant cette opération, aérez la pièce.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.



Attention!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.

- Ce four est destiné à la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour un autre usage et ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que la porte n'est pas endommagée. La porte est en verre, elle est donc fragile. Il est conseillé de la faire remplacer si elle est ébréchée, fêlée ou rayée. Pendant l'utilisation, le nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu

les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - Son cordon d'alimentation est défectueux
 - L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement. Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, faites-le vérifier par le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- Ne jamais rien introduire dans les fentes d'aération. Ne jamais les obstruer.
- Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
- Avec la porte ouverte il faut savoir que :
 - il ne faut pas exercer de pressions excessives avec des objets trop lourds ou bien en tirant la poignée vers le bas.
 - il ne faut jamais poser sur la porte ouverte des récipients lourds ou des plats bouillants à peine sortis du four.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. La responsabilité du fabricant ne sera pas engagée en cas d'usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi, et la garantie sera annulée.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et

lorsque vous ne l'utilisez pas.

- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- L'appareil doit être installé dos au mur.
- Éteignez toujours l'appareil en positionnant l'interrupteur général sur « 0 » et débranchez la fiche de la prise avant tout nettoyage.



Danger de Brûlures!

Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures même graves.

- Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et de la carrosserie peut être très élevée. Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni la vitre du four. Le cas échéant, utiliser des gants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées pouvant provoquer des brûlures.
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)
- Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.



Danger!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que:
 - La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 - La prise de courant peut supporter 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre.
- Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette mesure de prévention des accidents.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes du four. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.

reil.

- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie d'une mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du câble d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un centre service agréé ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance absorbée: 1800 W

Dimensions externes LxHxP: 535x405x355

Poids : environ 10 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et ses amendements.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N°1935/2004.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



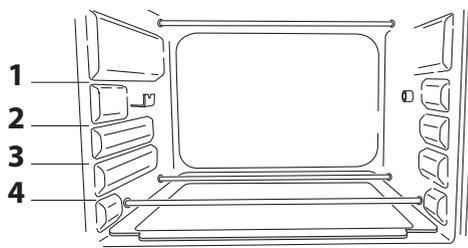
Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer la machine avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Manette du thermostat
- B Bouton de sélection des fonctions
- C Bouton minuterie
- D Lampe témoin
- E Porte en verre
- F Grille
- G Grille (seulement sur certains modèles)
- H Lèchefrite
- I Poignée d'extraction de la broche (seulement sur certains modèles)

- L Broche
- M Poignée d'extraction de la broche
- N Ramasse-miettes
- O Résistance inférieure
- P Résistance supérieure
- Q Logement du tournebroche
- R Support du tournebroche

GLISSIÈRES



BOUTON MINUTERIE (C)

La minuterie (C) peut être programmée jusqu'à un maximum de 120 minutes. Le four ne se met pas en marche tant que le temps de cuisson n'est pas programmé et que la minuterie est positionnée sur « 0 »

Pour programmer le temps de cuisson, tourner le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner le temps souhaité.

La lampe témoin (D) s'éclaire seulement après avoir programmé le temps de cuisson. Une fois le temps écoulé, le bouton de la minuterie reviendra dans la position initiale (« 0 »), le four émettra un signal sonore et s'éteindra automatiquement.

Le temps programmé peut être modifié pendant le cycle de cuisson en tournant simplement le bouton de la minuterie.

Pour utiliser l'appareil sans minuterie et donc sans temps de cuisson pré-défini, tourner le bouton de la minuterie sur ON. Dans ce cas, le four restera en marche jusqu'à ce que le bouton de la minuterie ne soit positionné sur « 0 ».

Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel de chacun.

MANETTE DU THERMOSTAT (A)

Tourner la manette du thermostat (A) dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température souhaitée. La température peut être réglée jusqu'à 230°C.

BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS (B)

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions disponibles pour vos cuissons. Nous conseillons, pour une excellente cuisson à chaleur tournante, four traditionnel et gril, de toujours pré-

chauffer le four pendant 5 minutes à la température souhaitée. Les fonctions disponibles sont :

DÉCONGÉLATION (seulement pour certains modèles)

Pour obtenir une décongélation parfaite en peu de temps il faut:

- Insérer la lèchefrite (H) dans la glissière 4, la grille (F) dans la glissière 3 et poser dessus l'aliment à décongeler.
- Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
- Tourner la manette du thermostat (A) sur "•".
- Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Pour la cuisson des aliments surgelés, consulter les temps conseillés sur les emballages des produits.

MAINTIEN AU CHAUD

- Insérer la lèchefrite (H) dans la glissière 3 et poser dessus l'aliment.
 - Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
 - Tourner la manette du thermostat (A) sur .
 - Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Nous conseillons de ne pas laisser les aliments dans le four trop longtemps car il pourraient se dessécher.
- Utiliser la poignée (I) (si prévue) pour extraire la grille ou la lèchefrite du four quand ces dernières sont encore chaudes.

CUISSON DÉLICATE

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Insérer la lèchefrite (H) dans la glissière 3 et poser dessus l'aliment à cuire.
- Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
- Sélectionnez la température souhaitée (de 100°C à 160°C) à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Utiliser la poignée (I) (si prévue) pour extraire la grille ou la lèchefrite du four quand ces dernières sont encore chaudes.

CUISSON À FOUR TRADITIONNEL

Cette fonction est idéale pour la cuisson de tous types de poissons, légumes farcis, gâteaux à base de blancs montés en neige et qui requièrent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Procéder comme suit :

- Insérer la grille (F) ou la lèchefrite (H) dans la glissière sou-

haitée.

- Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
- Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Après avoir préchauffé le four pendant 5 minutes, insérer l'aliment à cuire.
- Utiliser la poignée (I) (si prévue) pour extraire la grille ou la lèche-frite du four quand ces dernières sont encore chaudes.

CUISSON À CHALEUR TOURNANTE (seulement pour certains modèles)

Cette fonction est idéale pour cuire la viande, la pizza et le pain.

- Insérer la lèche-frite (H) dans la glissière souhaitée et poser dessus l'aliment à cuire.
- Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
- Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Utiliser la poignée (I) (si prévue) pour extraire la grille ou la lèche-frite du four quand ces dernières sont encore chaudes.

GRIL

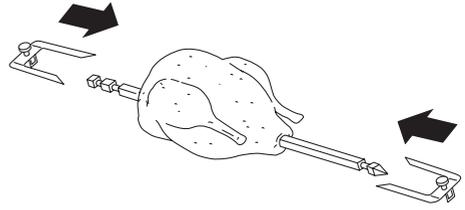
Cette fonction est parfaite pour cuire les toasts farcis, le poisson, les biftecks et les légumes.

- Mettre les aliments à griller directement sur la grille (F), mettre cette dernière dans la lèche-frite (H) puis les insérer dans la glissière 1.
- Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
- Tourner la manette du thermostat (A) sur 230 .
- Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Retourner à mi-cuisson.
- Utiliser la poignée (I) (si prévue) pour extraire la grille ou la lèche-frite du four quand ces dernières sont encore chaudes.

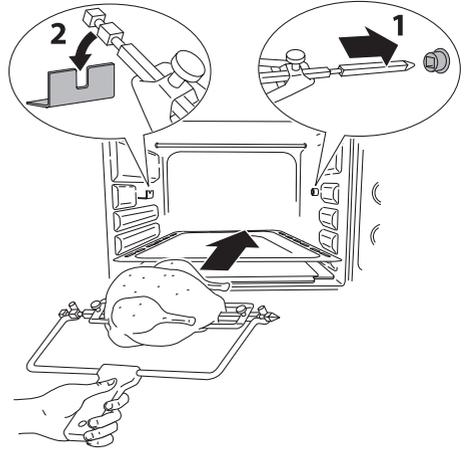
RÔTISSERIE AVEC GRIL

Cette fonction est idéale pour cuire à la broche les poulets, et la volaille en général, les rôtis de porc et de veau.

- Piquer l'aliment sur la broche (L) et le bloquer avec les fourches (pour un meilleur résultat, ficelez la viande).



- Insérez la lèche-frite (H) dans la glissière, enfiler la broche (L) dans l'emplacement (Q) et dans le support (R).



- Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur .
- Tourner la manette du thermostat (A) sur 230 .
- Tourner le bouton de la minuterie (C) sur ON ou sur le temps souhaité puis fermer la porte.
- Une fois le temps de cuisson écoulé et après avoir vérifié la bonne cuisson de l'aliment, on peut enlever la broche (L) en utilisant la poignée d'extraction de la broche (M).

ÉCLAIRAGE INTERNE (seulement sur certains modèles)

Tourner le bouton de sélection des fonctions (B) sur  pour éclairer l'intérieur du four.

NETTOYAGE

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Avant toute opération de nettoyage, enlever toujours la fiche de la prise de courant.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le passer sous l'eau du robinet. La grille (F), la lèche-frite (H) et le ramasse-miettes peuvent être normalement lavés, à la main et en lave-vaisselle. Pour nettoyer l'extérieur, utiliser toujours une éponge humide.

Éviter l'utilisation de produits abrasifs pour éviter d'endommager la finition superficielle. Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes de la face droite du four.

Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Utiliser seulement des détergents liquides non abrasifs. Ne pas essayer d'introduire de fourchettes, couteaux ni autres objets pointus dans les fentes sur la face droite du four ni derrière.

Tirez vers soi le ramasse-miettes (N) pour l'extraire. Si l'opération est trop compliquée, mouillez l'extérieur du plateau. Enle-

vez éventuellement la saleté à l'aide d'un chiffon humide. Bien l'essuyer et remettre le plateau à l'intérieur du four.

TABLEAU DE CUISSON

recette	EO 4035				EO 4055			
	Bouton sélecteur fonctions	manette du thermostat	bouton minuterie	position grille / lèche-frite	Bouton sélecteur fonctions	manette du thermostat	bouton minuterie	position grille / lèche-frite
tourte		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pizza fraîche		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
pizza congelée		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannellonis		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagnes		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
poulet entier		230°	120	-		230°	120	-
rôti de porc		230°	100	-		230°	100	-
brochettes		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
poisson au four		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
pommes de congelées		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
pommes de fraîches		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
tarte à la confiture		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pastiera napolitaine		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
gâteau margherita		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel de chacun.