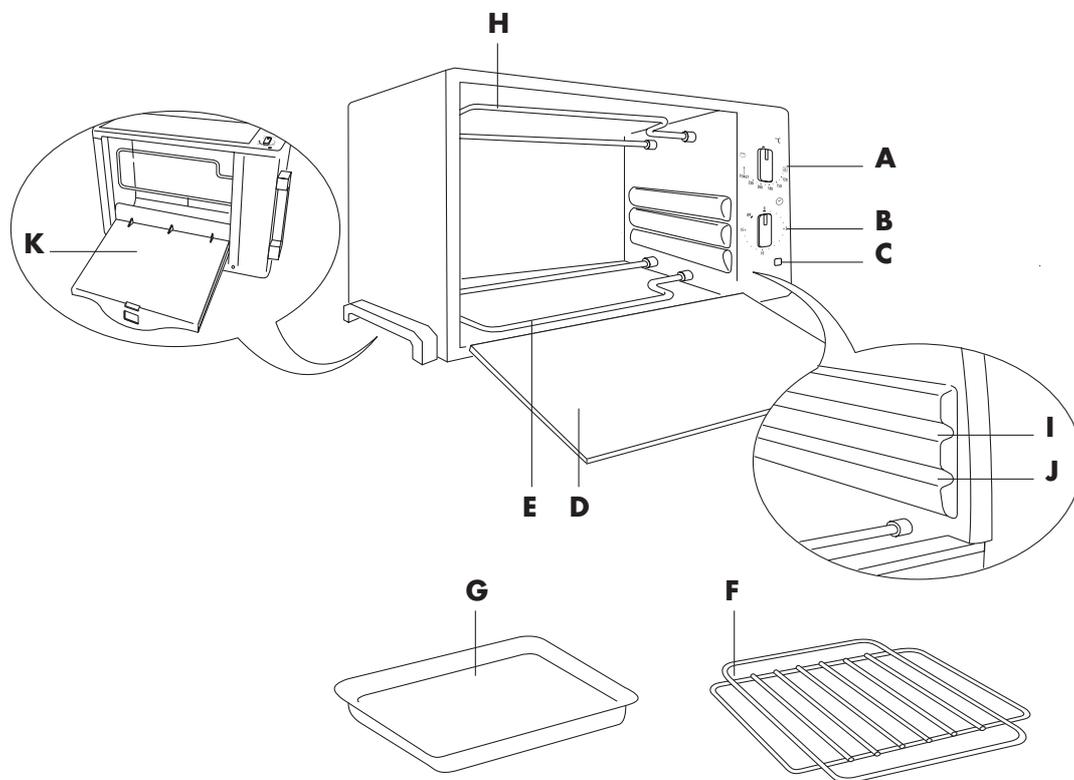


DESCRIPTION

- A Bouton supérieur °C
- B Bouton inférieur (✓)
- C Lampe témoin
- D Porte en verre
- E Résistance inférieure
- F Grille
- G Lèche-frite
- H Résistance supérieure
- I Glissière supérieure
- J Glissière inférieure
- K Ramasse-miettes ouvrant



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement Voir plaque signalétique

Puissance maximale absorbée Voir plaque signalétique

CONSUMMATION D'ÉNERGIE (norme CENELEC HD 376)

Pour atteindre 200 °C 0,09 kWh

Pour maintenir 200 °C pendant une heure 0,5 kWh

Total 0,59 kWh

Appareil conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement européen n. 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matières destinées au contact avec les aliments.

CONSIGNES IMPORTANTES

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ce four a été conçu pour cuire des aliments. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé
- Positionnez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:
 - La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 - La prise de courant peut supporter une intensité de 16 A et si elle est munie de mise à la terre. Le fabricant déclinera toute responsabilité si cette norme sur les accidents de travail n'est pas respectée.
- Avant la première utilisation, videz le four de tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
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 substances protectrices qui recouvrent les résistances pour le transport. Pendant cette opération, aérez la pièce.
ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de 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.
- Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée : Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni le verre du four. Si besoin est, utilisez des gants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité qui leur fasse prendre conscience des dangers liés à un usage inapproprié. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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, apportez l'appareil dans le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et évitez son contact avec les pièces chaudes du four. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie de mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le cordon d'alimentation, sa fiche ni l'appareil entier.
- Ne positionnez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Le pain peut brûler. Surveillez toujours le four pendant le grillage ou la cuisson au gril. Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)
- 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).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
- 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.

- Ce four n'a pas été conçu pour être encastré.
- Une fois que la porte est ouverte, respectez les points suivants :
 - évitez d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds ou en tirant la poignée vers le bas.
 - ne posez jamais, sur la porte ouverte, de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi n'engage aucunement la responsabilité du fabricant ni sa garantie.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur, dans un centre de service ou par un électricien qualifié.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- L'appareil doit être positionné et fonctionner le dos contre le mur.



Conservez ce mode d'emploi

TABLEAU RÉCAPITULATIF

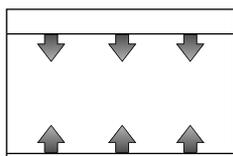
Programme	Position bouton supérieur (A)	Position bouton inférieur (B)	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Maintien au chaud		ON		-
Cuisson four traditionnel	120°C - 230°C	ON		Utilisez la lèchefrite (G) posée sur la grille (F).
Grillage	TOAST	1 à 7 minutes		Idéal pour griller des tranches de pain
Cuisson au gril		ON		Idéal pour toutes les grillades traditionnelles : hamburgers, hot dogs, brochettes, etc.

UTILISATION DES COMMANDES

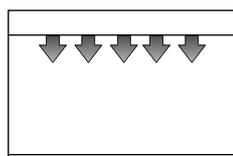
Bouton supérieur °C (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 19): Bouton sur  .
- Pour la cuisson au four (voir page 19-20): Bouton de 120 °C à 230 °C
- Pour griller (voir page 20-21): Bouton sur "TOAST".
- Pour tous les types de grillage (voir page 21-22): . . . Bouton sur  .



FOUR TRADITIONNEL/
TOAST
(résistance supérieure et
résistance inférieure en mar-
che)



GRILL
(seulement résistance supé-
rieure en marche à la puis-
sance maximale)

Bouton inférieur (B)

- Pour allumer le four: Tournez le bouton sur "ON"
- Pour programmer un grillage: Sélectionnez de 1 à 7 minutes
- Pour réchauffer: Sélectionnez de 1 à 15 minutes
- Pour arrêter le four: Ramenez le bouton sur "0".

Lampe témoin (C)

Le témoin allumé indique que le four est en marche.

UTILISATION DU FOUR

Conseils

- Pour les cuissons au four, il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel de chacun. Les temps indiqués dans le tableau page 20 sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

Maintien au chaud

- Tournez le bouton supérieur (A) sur  .
 - Tournez le bouton inférieur (B) sur "ON"
 - Insérez la grille (F) dans la glissière inférieure (J) et posez dessus l'assiette d'aliments
 - Pour finir, ramenez manuellement le bouton inférieur (B) sur "0" et le bouton supérieur (A) sur "●".
- Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher.

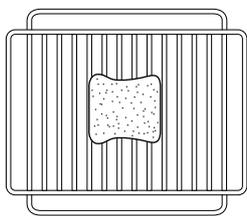
Cuisson four traditionnel

- Insérez la grille (F) dans la glissière inférieure (J)
- Sélectionnez la température désirée en tournant le bouton supérieur (A)
- Tournez le bouton inférieur (B) sur "ON"
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.
- La cuisson étant terminée, ramenez manuellement le bouton inférieur (B) sur "0" et le bouton supérieur (A) sur "●".

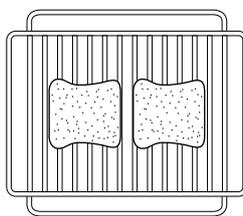
Programme	Bouton supérieur (A)	Temps	Grille position	Observations et conseils
Pizza	220°C	17 min.	inférieure	Utilisez la lèchefrite.
Pain	200°C	25 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée.
Lasagnes	220°C	20 min.	"	Utilisez un plat en pyrex, tournez après 10 min.
Macaronis gratinés	220°C	20 min.	"	Tournez le moule à mi-cuisson.
Poulet	200°C	70-80 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 38 min environ.
Rôti de porc	200°C	70 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 35 min environ.
Roulade de viande	180°C	55 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 30 min.
Truite	200°C	35 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 16 min.
Calmars farcis	200°C	30 min.	"	Utilisez un plat en pyrex, tournez à mi-cuisson.
Pommes de terre rôties	200°C	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite, mélangez 2 fois.
Tomates gratinées	200°C	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée et tournez-la après 20 min.
Courgettes au thon	200°C	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée et tournez-la après 20 min.
Tarte confiture	180°C	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Strudel	180°C	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Biscuits (sablés)	180°C	14 min.	"	Utilisez la lèchefrite.

Grillage TOAST

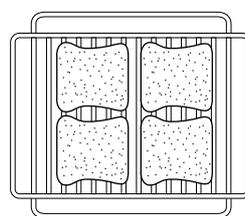
- Les dimensions de la grille (F) permettent de griller 4 tranches de pain en même temps.
- Pour griller le pain, placez les tranches comme ci-dessous :



Griller une tranche



Griller deux tranches



Griller quatre tranches

Pour les utilisations consécutives, réduisez le temps de grillage programmé.

Conseils pour griller le pain

Pour griller automatiquement pain, sandwiches, muffins, fougasses et gaufres surgelées, utilisez toujours la grille.

1. Insérez la grille (F) dans la glissière supérieure (I)
2. Disposez les aliments à griller au centre de la grille. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton supérieur (A) sur "TOAST"
4. À l'aide du bouton inférieur (B) sélectionnez le temps de cuisson de 1 à 7 minutes, selon le type de pain utilisé et le niveau de grillage désiré. Lors de la première utilisation, sélectionnez un temps moyen. Grillez quelques tranches de pain pour vérifier le degré.

Les exemples de temps de cuisson donnés dans le tableau sont purement indicatifs :

Degré de grillage	1 Tranche de pain	2 Tranches de pain	4 Tranches de pain
Clair	3 min.	4 min.	5 min.
Moyen	3,30 min.	5 min.	6 min.
Foncé	4 min.	5,30 min.	7 min.

5. Lorsque vous grillez du pain, les deux résistances (inférieure et supérieure) sont allumées pour dorer des deux côtés en même temps. Il peut se former de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal, elle s'évaporerait pendant le grillage.
6. Un signal sonore indique la fin du temps programmé. Le grillage étant terminé, les résistances s'éteignent automatiquement. Tournez le bouton supérieur (A) sur "●".

Remarques :

Ce four peut griller automatiquement à plusieurs degrés.

Si vous préférez un doré plus clair, interrompez le cycle automatique en tournant le bouton inférieur (B) sur "0" pour éteindre le four sans le détériorer.

Si vous préférez un doré plus foncé, redémarrez le cycle en tournant le bouton inférieur (B) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur désirée.

Après quoi, arrêtez manuellement le bouton supérieur (A) et inférieur (B) comme indiqué précédemment.

Un usage régulier du four vous permettra de régler au mieux selon le type de pain.

Conseils pour bien griller :

Les gros morceaux de pain et le pain surgelé demandent un réglage plus fort. Une seule tranche de pain demande un réglage plus léger que plusieurs tranches.

Cuisson au gril

- Posez l'aliment à griller sur la grille (F).
- Insérez la grille (F) dans la glissière supérieure (I) et placez la lèchefrite (G) au-dessus des résistances inférieures.
- Tournez le bouton supérieur (A) sur  .
- Refermez la porte
- Tournez le bouton inférieur (B) sur "ON"
- N'oubliez pas de tourner l'aliment à mi-cuisson.
- La cuisson étant terminée, ramenez manuellement le bouton inférieur (B) sur "0" et le bouton supérieur (A) sur "●".

Programme	Bouton supérieur (A)	Temps	Grille position	Observations et conseils
Côte de porc		26 min.	supérieure	Tournez après 14 minutes.
Saucisses de Frankfort	"	20 min.	"	Tournez après 11 minutes.
Hamburgers frais	"	25 min.	"	Tournez après 13 minutes.
Saucisses	"	26 min.	"	Tournez après 14 minutes.
Brochettes	"	26 min.	"	Tournez après 8, 15 et 21 minutes.

Pour les aliments déjà cuits à gratiner, posez le plat directement sur la grille dans la glissière supérieure (I). La cuisson étant terminée, ramenez manuellement le bouton inférieur (B) sur "0" et le bouton supérieur (A) sur "●".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil. Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir. Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau additionnée de détergent. Essuyez bien. Pour nettoyer l'intérieur métallisé du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants. Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide. Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture. Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four. Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau. Lavez tous les accessoires comme de la vaisselle normale, à la main ou à la machine.

NETTOYAGE DU RAMASSE-MIETTES OUVRANT

Pour nettoyer le fond du four, ouvrez le ramasse-miettes (fig. A/B).

Posez le four sur le dos pour faciliter les opérations de nettoyage. Nettoyez le plateau après chaque usage pour éviter les incrustations d'aliments qui pourraient compromettre les cuissons suivantes. Balayez les miettes et frottez le plateau avec un chiffon humide. Pour enlever les taches résistantes, utilisez une éponge en nylon ou en plastique ou un détergent non caustique. Essuyez soigneusement avant de refermer. Le nettoyage étant terminé, refermez le plateau ramasse-miettes en veillant à ce qu'il soit bien accroché.

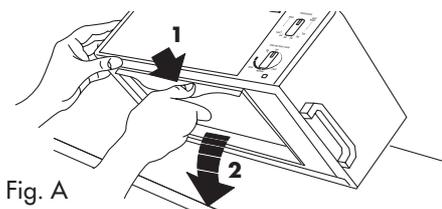


Fig. A

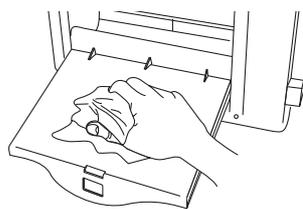


Fig. B

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.



Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.