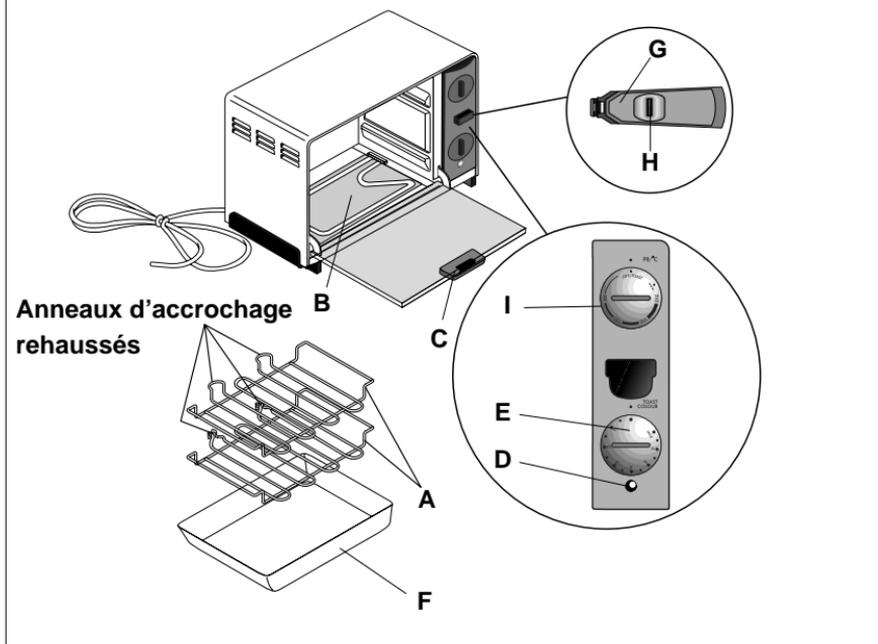


## DESCRIPTION



**Anneaux d'accrochage  
rehaussés**

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Grilles (2 fournies avec l'appareil) | <b>F</b> Lèche-frite                            |
| <b>B</b> Tiroir pour nettoyage                | <b>G</b> Poignée extraction grilles             |
| <b>C</b> Poignée tiroir                       | <b>H</b> Crochet pour fermer la poignée         |
| <b>D</b> Lampe témoin                         | <b>I</b> Manette thermostat/selecteur fonctions |
| <b>E</b> Manette durée toast                  |   |

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement  
Puissance nominale

voir plaquette des données

" " "

Cet appareil est conforme aux Directives 89/336 et 92/31 sur la Compatibilité Electromagnétique.

Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des aliments sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 99/109.

## **AVERTISSEMENTS AVANT L'UTILISATION**

**Attention!** Lisez attentivement ces avertissements avant d'utiliser votre nouvel appareil, cela vous permettra d'éviter toutes erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats.

- Ce four est destiné à la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages ou être modifié ou transformé en aucune façon. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez qu'il n'ait subi aucun dégât pendant le transport.
- Vérifiez que la tension de secteur soit conforme aux données indiquées sur la plaquette signalétique de l'appareil et que la prise de courant soit reliée à une prise de terre efficace: le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant du non respect de cette norme.
- Lavez soigneusement les grilles et la lèchefrite avant de les utiliser.
- Positionnez l'appareil sur un plan de travail stable et horizontal.
- **Lors de son utilisation, l'appareil se réchauffe. Il est donc important de ne toucher que les poignées et les manettes en plastique. Evitez le contact avec la vitre de la porte et les surfaces métalliques.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé en dessous ou tout près de rideaux ou autres matériaux inflammables étant donné que les aliments à l'intérieur (par exemple le pain) peuvent brûler pendant la cuisson.**
- **Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.**
- **Lors de la première mise en service, il est possible que l'appareil dégage pendant les premières minutes une odeur désagréable typique d'un nouvel appareil et un peu de fumée. Ce phénomène tout à fait normal est dû à la présence de substances protectrices appliquées sur les résistances pendant la fabrication. Nous vous conseillons, par conséquent, de laisser chauffer l'appareil vide avec la porte ouverte pendant au moins 5 minutes avant de vous en servir pour la première fois.**
- Débranchez l'appareil avant d'effectuer les travaux de nettoyage. **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés. Si nécessaire, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un personnel qualifié autorisé par le Fabricant ou par le Service Après-Vente agréé.

**Attention:** à la fin de chaque cuisson ou de chaque grillage, ramenez toujours la manette supérieure (I) sur la position OFF/TOAST pour éteindre l'appareil.

## UTILISATION DES COMMANDES ET POSITION DES ACCESSOIRES

- MANETTE THERMOSTAT / SELECTEUR FONCTIONS**
- Pour préparer des toasts: tournez la manette sur la position TOAST.
  - Pour réchauffer des brioches: tournez la manette sur la position 90°C.
  - Pour cuire: tournez la manette sur une position comprise entre 90°C et 210 °C.
  - Pour griller: tournez la manette sur la position ▼▼▼.
- Attention:** à la fin de la cuisson, ramenez toujours la manette sur la position OFF/TOAST.
- POIGNEE D'EXTRACTION DES GRILLES**
- Pour extraire la poignée de son logement, il suffit de la tirer sans trop de force.
- MANETTE DUREE TOAST**
- A utiliser exclusivement pour les grillages.
- LAMPE TEMOIN**
- La lampe témoin s'éclaire signalant que le four se réchauffe; elle s'éteint ensuite pour indiquer que le four a atteint la température souhaitée.

fig. 1

Il est recommandé de positionner les grilles selon la fonction utilisée, à savoir:

### FONCTION TOASTER

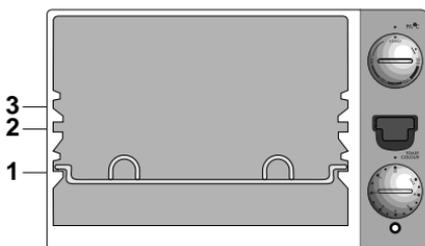


fig. 3

### FONCTION TOASTER

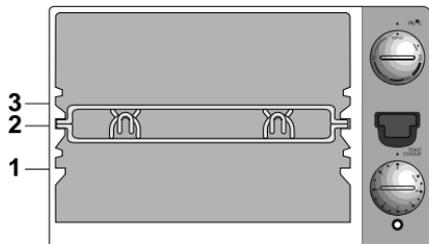


fig. 4

### FONCTION GRIL

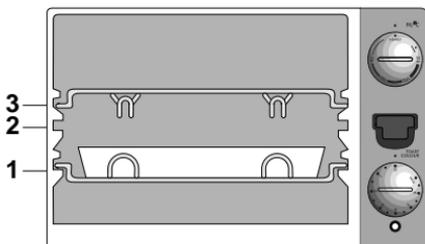


fig. 5

# COMMENT UTILISER LE MINI-FOUR

## FONCTION TOASTER

### 1) Mode de fonctionnement

Afin d'obtenir d'excellents toasts traditionnels, croquants à l'extérieur, ou bien tendres à l'intérieur, ou bien de simples tranches de pain grillées, procédez de la manière suivante:

Assurez-vous que le petit tiroir pour le nettoyage (B) soit bien fermé avant de commencer le grillage.

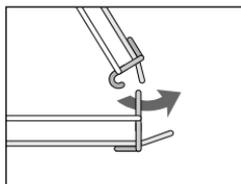


Fig. 6

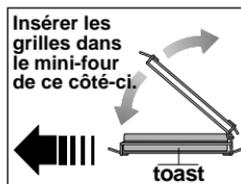


Fig. 7

Accrochez les deux grilles entre elles (fig. 6) et, après avoir placé les tranches de pain ou les toasts (2 maximum), insérez-les dans la glissière centrale, comme illustré à la fig. 4, en respectant le côté d'introduction indiqué à la fig. 7.



Fig. 8

Fermer la porte et assurez-vous que la manette thermostat/selecteur fonction soit sur la position OFF/TOAST (fig. 8).



Fig. 9

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette durée toasts (E) (fig. 9) pour fixer la durée souhaitée (consultez les conseils généraux au paragraphe suivant). La lampe témoin de chauffage (D) s'allumera signalant le fonctionnement de l'appareil. Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson fixé: vous pourrez alors savourer de délicieux toasts ou tranches de pain grillées.

**(Attention: la lampe témoin s'éteint environ 1 minute et demie avant que le signal sonore retentisse).**

## Comment sortir les grilles du four à la fine du grillage sans se brûler:

- 1) Enlevez la poignée (G) de son logement sur le panneau comme illustré à la fig. 1. Tirez vers vous le crochet H de manière à faire sauter vers le haut la pince de la poignée.
- 2) Saisissez les grilles avec la poignée "ouverte" comme illustré à la figure 9. Tirez ensuite vers vous les grilles en les sortant complètement des glissières.

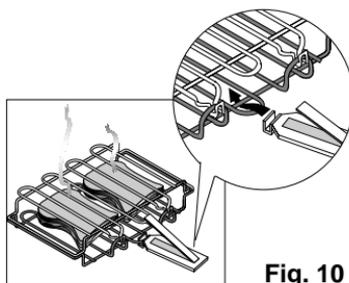


Fig. 10

- 3) Une fois les grilles extraites, en appuyant sur la partie supérieure de la pince il est possible "d'ouvrir" la grille supérieure et déposer en toute facilité les toasts sur une assiette, sans se brûler (fig. 11).

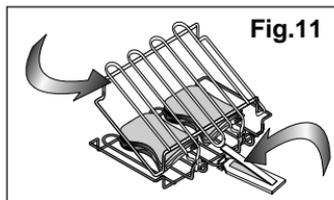


Fig.11

## 2) CONSEILS GENERAUX POUR BIEN GRILLER

Le degré de grillage est extrêmement variable selon les goûts personnels et la température initiale du pain.

Afin d'obtenir pour vos toasts une température "moyenne", placez la manette E sur la position 5,5. Pour obtenir des toasts plus cuits, sélectionnez une demi-position plus élevée (6), tandis que si vous souhaitez des toasts moins cuits, sélectionnez une demi-position inférieure (5) (fig. 12).

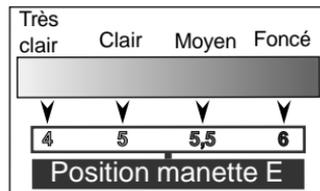


Fig.12

Si vous effectuez rapidement plusieurs grillages l'un après l'autre, n'oubliez pas que, pour obtenir des tranches de pain dorées de la même façon, il est nécessaire de régler progressivement la manette E sur des positions inférieures, comme illustré à la fig. 13.

**En tout cas, il n'est pas possible d'effectuer plus de 3 grillages l'un à la suite de l'autre rapidement.**

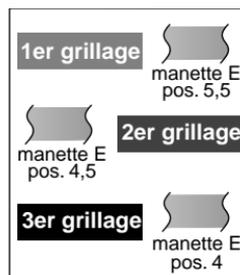


Fig.13

# FUNCTION FOUR

## 1) MODE DE FONCTIONNEMENT

Positionnez la grille comme illustré aux fig. 2 et 3.

Déposez au-dessus la lèchefrite (F) avec les aliments frais ou le récipient contenant des aliments congelés que l'on trouve dans le commerce (**attention: le récipient doit résister à la température sélectionnée au moyen de la manette**).

Fermez la porte et tournez la manette thermostat / sélecteur de fonctions (I) dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée.

**ATTENTION: le four ne s'éteindra pas automatiquement; dès que la cuisson est terminée, il faudra donc amener la manette thermostat / sélecteur de fonctions (I) sur la position "OFF/TOAST".**

## 2) CONSEILS GENERAUX

Ce four a été conçu afin de vous permettre non seulement de préparer des toasts et réchauffer des brioches, mais aussi de cuire d'autres aliments, comme par exemple la viande, les légumes etc. Il est extrêmement utile, en outre, pour cuire les aliments congelés largement répandus dans le commerce (par ex. lasagnes, cannelloni, etc.). Ces aliments peuvent être cuits directement dans leur emballage si ce dernier est résistant aux hautes températures et sans film de protection. Nous vous proposons ci-après quelques recettes avec des conseils pratiques afin d'obtenir les meilleurs résultats de votre four. Toutefois, les temps de cuisson dépendent du type d'aliment, de la température initiale de l'aliment et des goûts personnels. Par conséquent, les temps fournis dans le tableau sont purement indicatifs.

Type d'aliment	Quantité	Position manette	Durée (min.)	Notes et conseils
Jeune coq entier	540 gr.	210°C	60	Le retourner à mi-cuisson. Utiliser peu d'assaisonnement.
Cailles	300 gr.	210°C	40	Les retourner à mi-cuisson. Utiliser peu d'assaisonnement.
Aubergines à la mode de Parmes congelées	450 gr.	210°C	40	Enfourner avec leur récipient.
Cannelloni congelés	500 gr.	210°C	40	Enfourner avec leur récipient.
Vol-au-vent congelés	n° 5	210°C	10	Enduire d'huile la lèchefrite et badigeonner les vol-au-vent avec du jaune d'oeuf.
Pommes de terre nouvelles congelées	250 gr.	210°C	35	Mélanger 2 fois pendant la cuisson.
Croquettes diverses congelées	n° 2	210°C	15	Enduire d'huile la lèchefrite; retourner à mi-cuisson.
Brioches crues congelées	n° 2	90°C	4	Déposer les brioches (max. 2) directement sur la grille.
Brioches fraîches	n° 1	170°C	20	Déposer les brioches dans la lèchefrite enduite avec un peu d'huile.
Petites pizzas congelées	n° 2	210°C	7	Préchauffer le four et mettre la grille dans la pos. 2 dirigée vers le bas.

## FNCTION GRIL

### - MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette fonction est principalement utilisée pour griller la viande et les légumes. Insérez les deux grilles exactement comme indiqué à la fig. 5. La lèche-frite (F), placée au-dessus de la grille inférieure, recueillera les éventuelles gouttes de graisse.

Fermez la porte et tournez la manette thermostat / sélecteur de fonctions (I) dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ▼▼▼.

Préchauffez le four pendant 5 minutes, puis introduisez les aliments au-dessus de la grille supérieure. Naturellement les aliments doivent être retournés à mi-cuisson.

**ATTENTION: le four ne s'éteindra pas automatiquement; dès que la grillade est terminée, il faudra donc amener la manette thermostat / sélecteur de fonctions (I) sur la position "OFF/TOAST".**

### CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit tout à fait froid.

**L'appareil ne peut pas être lavé avec des jets d'eau ni être plongé dans l'eau.** Pour simplifier le nettoyage des parois intérieures et surtout du fond de l'appareil, déposez le mini-four sur son dos afin d'ouvrir le tiroir pour le nettoyage (B) en poussant la poignée vers le bas, comme illustré à la fig. 14. Après avoir effectué les travaux de nettoyage, refermez TOUJOURS parfaitement le tiroir métallique (B).

Nettoyez les parois intérieures et la lèche-frite (F) à l'aide d'une éponge mouillée et de produits détergents non abrasifs. Les grilles peuvent être aussi lavées dans le lave-vaisselle. Nous vous conseillons de laver souvent et soigneusement le fond et le tiroir de manière à éliminer tous les résidus (miettes, sucre, confiture, fromage, etc.) qui pourraient au fil du temps et avec la

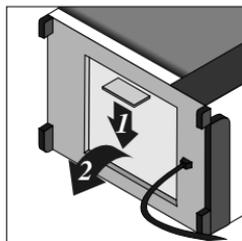


Fig. 14

température élevée donner lieu à des odeurs désagréables et au noircissement de la surface.

Le fond et le tiroir NE doivent PAS être nettoyés en des ustensiles pointus tels que couteaux ou grattoirs. Pour gratter les résidus particulièrement résistants, utiliser la partie antérieure de la poignée (G).

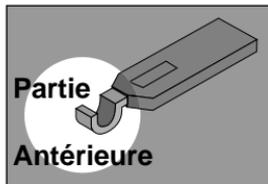


Fig. 15