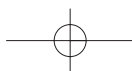


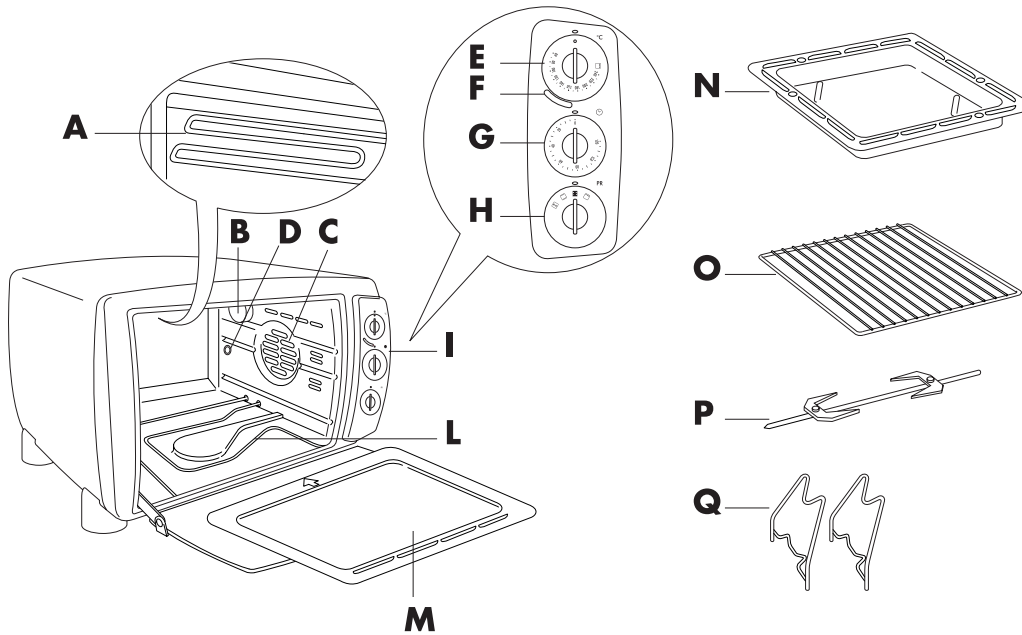
# INDEX

|                     |   |    |
|---------------------|---|----|
| <i>CHAPITRE 1er</i> | <i>GENERALITES</i>  |    |
| 1.1                 | Description du four et des accessoires .....              | 29 |
| 1.2                 | Tableau récapitulatif .....                               | 30 |
| 1.3                 | Caractéristiques techniques .....                         | 32 |
| 1.4                 | Consignes importantes .....                               | 32 |
| <br>                |   |    |
| <i>CHAPITRE 2</i>   | <i>UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON</i>         |    |
| 2.1                 | Utilisation des commandes .....                           | 33 |
| 2.2                 | Conseils .....  | 34 |
| 2.3                 | Comment sélectionner les fonctions .....                  | 34 |
|                     | • <i>Décongélation</i> .....                              | 34 |
|                     | • <i>Conserver les aliments au chaud</i> .....            | 34 |
|                     | • <i>Cuisson au four ventilé</i> .....                    | 35 |
|                     | • <i>Cuisson au four traditionnel</i> .....               | 36 |
|                     | • <i>Cuisson au gril et plats gratinés</i> .....          | 37 |
|                     | • <i>Cuisson gril avec tournebroche (si prévue)</i> ..... | 39 |
| <br>                |   |    |
| <i>CHAPITRE 3</i>   | <i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i> .....                       | 40 |

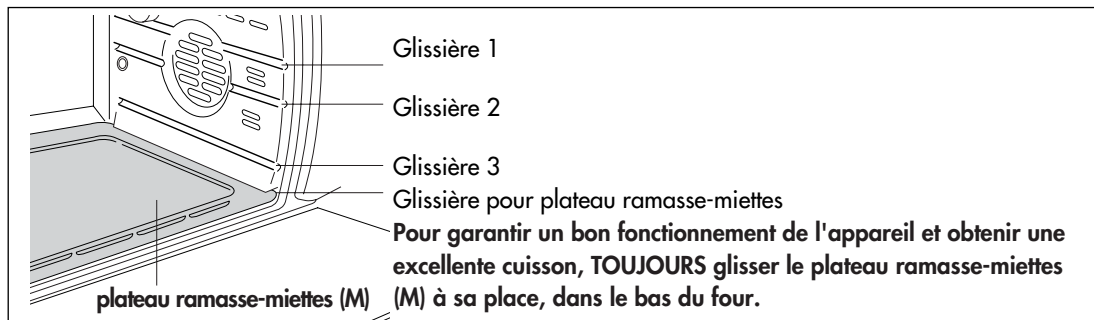


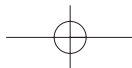
## CHAPITRE 1er – GENERALITES

### 1.1 - DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES











- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>A</b> Résistance supérieure               | <b>I</b> Tableau de commande         |
| <b>B</b> Lumière four (si prévue)            | <b>L</b> Résistance inférieure       |
| <b>C</b> Ventilateur                         | <b>M</b> Plateau ramasse-miettes     |
| <b>D</b> Logement du tournebroche (si prévu) | <b>N</b> Lèche-frite                 |
| <b>E</b> Bouton thermostat                   | <b>O</b> Grille                      |
| <b>F</b> Voyant thermostat                   | <b>P</b> Broche (si prévue)          |
| <b>G</b> Bouchon marche et minuterie         | <b>Q</b> Supports broche (si prévus) |
| <b>H</b> Bouton sélecteur fonctions          |                                      |

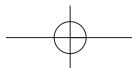




## Chapitre 1er – Généralités

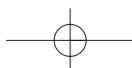
### 1.2 - TABLEAU RECAPITULATIF

| PROGRAMME                              | POSITION BOUTON SELECTEUR FONCTIONS   | POSITION BOUTON THERMOSTAT         | POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES  | GLISSIERES  | NOTES/ CONSEILS  |
|--|---|------------------------------------|---|---|--|
| DECONGELATION                          |    | ●                                  |    | 1<br>2<br>3   | Placer les aliments à décongeler directement sur la grille. La lèche-frite sert à récolter les éventuelles gouttes de graisse et d'eau.  |
| GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD           |  | 60°                                |  | 1<br>2<br>3   | Si les aliments doivent rester au chaud plus de 20-30 minutes, nous conseillons de les couvrir avec une feuille de papier d'aluminium pour qu'ils ne se dessèchent pas trop.   |
| COTTURA FORNO VENTILATO (UN LIVELLO)   |  | 60°-240°<br>(voir tableau page 35) |  | 1<br>2<br>3   | Idéal pour la cuisson de viandes, volaille, pommes de terre, pain et gâteaux. Utiliser la lèche-frite directement glissée au niveau voulu ou, s'il est prévu, le plat à lasagnes posé sur la grille.                       |
|  |   |                                    | ou  |  |  |
| CUISSON AU FOUR VENTILE (DEUX NIVEAUX) |   |                                    |  | 1<br>2<br>3   | Idéal pour la cuisson de pizzas, lasagnes, gratins, poisson et légumes farcis (poivrons, courgettes, etc.). Utiliser directement la lèche-frite au niveau voulu ou, s'il est prévu, le plat à lasagnes posé sur la grille. |



## Chapitre 1er - Généralités

| PROGRAMME                              | POSITION BOUTON SELECTEUR FONCTIONS | POSITION BOUTON THERMOSTAT         | POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES | GLISSIERES                 | NOTES/ CONSEILS   |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|---|
| CUISSON FOUR TRADITIONNEL              |                                     | 60°-240°<br>(voir tableau page 36) | <br>ou<br>                     | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Idéal pour la cuisson de pizzas, lasagnes, gratins, poisson et légumes farcis (poivrons, courgettes, etc.). Utiliser directement la lèchefrite au niveau voulu ou, s'il est prévu, le plat à lasagnes posé sur la grille.   |
| CUISSON AU GRIL ET PLATS GRATINES      |                                     |                                    |                                | 1<br>2<br>3                | Idéal pour toutes les grillades traditionnelles : steaks hachés, saucisses de Frankfort, brochettes, pain grillé, etc. Poser les aliments directement sur la grille. La lèchefrite sert à récolter les gouttes de graisse.  |
|  |                                     |                                    |                                | 1<br>2<br>3                | Idéal pour les plats qui doivent simplement gratiner (coquilles Saint-Jacques, etc.). Dans ce cas, poser le plat (contenant les aliments) sur la grille.  |
| GRIL ET TOURNE-BROCHE (S'IL EST PREVU) |                                     |                                    |                                | 1<br>2<br>3                | Idéal pour la cuisson de poulets, volaille en général, rôtis de porc, etc. . Nous conseillons d'ajouter un verre d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage et éviter la fumée produite par la graisse qui brûle. |



## Chapitre 1er – Généralités

### 1.3 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Pour la tension .....voir la plaque signalétique  
 Pour la puissance maximale consommée .....voir la plaque signalétique

#### CONSUMMATION D'ENERGIE (norme CENELEC HD 376)

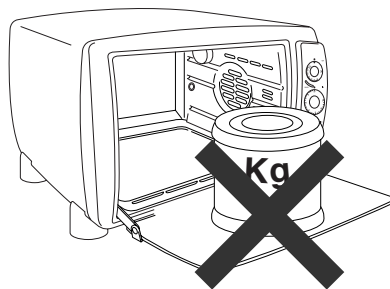
Pour atteindre 200° C .....0,16 KWh  
 Pour rester une heure à 200° C .....0,15 KWh  
 Total .....0,75 KWh

Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE sur la compatibilité électromagnétique. Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 et au D.L. de mise en application n° 108 du 25 janvier 1992.

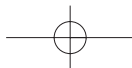
### 1.4 - CONSIGNES IMPORTANTES

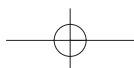
1. Ce four a été conçu pour cuire des aliments. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et ne doit être absolument ni modifié ni manipulé.
2. Ne pas laisser les enfants ni les personnes incapables utiliser cet appareil sans surveillance.
3. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer qu'il n'a pas subi de dégâts pendant le transport.
4. Positionner l'appareil sur un plan horizontal à environ 85 cm du sol, **hors de la portée des enfants.**
5. **Lorsque l'appareil est en marche, la température de la porte ou de la surface extérieure peut être élevée : ne toucher que les boutons et les poignées en plastique. Ne rien poser sur le four pendant qu'il est en marche !**
6. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlever tout ce qui est emballage et papier (protection, notices, sacs en plastique, etc.).
7. Avant de brancher le four, vérifier si:
  - la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée au dos de l'appareil.
  - la prise de courant fournit une intensité minimale de 10 A et si elle est dotée d'une mise à la terre suffisante.

**Le fabricant décline toute responsabilité au cas où cette norme sur la prévention des accidents ne serait pas respectée.**
8. Laver soigneusement tous les accessoires avant d'utiliser le four.
9. Après avoir ouvert la porte, suivre ces quelques conseils :
  - ne pas exercer de pressions trop fortes avec des objets trop lourds ou en tirant la poignée vers le bas.
  - ne jamais poser de récipients lourds sur la porte ouverte ni de casseroles brûlantes à peine sorties du four.
10. Ne pas transporter l'appareil en marche.
11. En cas de réglage, réparation et remplacement, du cordon d'alimentation, s'adresser à un spécialiste agréé par le fabricant ou au Service Après-vente. Les éventuelles réparations effectuées par des personnes incompetentes peuvent être très dangereuses.



**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le faire fonctionner à vide pendant au moins 15 minutes, le thermostat au maximum. Cette opération sert à éliminer l'odeur de 'neuf' et le peu de fumée due aux substances de protection appliquées à la résistance avant le transport. Pendant l'opération, aérer la pièce.**






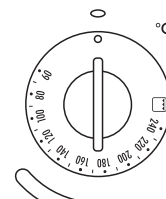
## CHAPITRE 2 – UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON

### 2.1 - UTILISATION DES COMMANDES

#### • BOUTON THERMOSTAT (E)

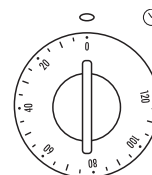
Sélectionner la température souhaitée de la façon suivante:

- **Pour décongeler:** Bouton thermostat sur "●".
- Pour garder les aliments au chaud: Bouton thermostat sur 60° C.
- **Pour cuisson au four ventilé ou four traditionnel:** Bouton thermostat sur 60° C à 230° C.
- **Pour toutes les grillades et les cuissons au tournebroche (si prévu):** Bouton thermostat sur .



#### • BOUTON DE MARCHE ET MINUTERIE (G)

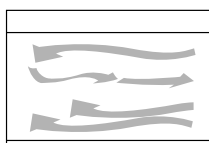
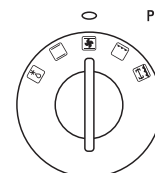
- **Pour allumer le four et programmer la durée de cuisson:** tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps souhaité (max. 120 minutes) ; ce temps écoulé, le four émettra un signal sonore avant de s'éteindre automatiquement.
- **Pour éteindre le four:** ramener le bouton sur "0".



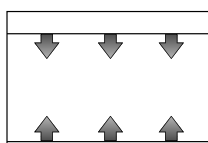
Pour les temps inférieurs à 10 minutes, tourner le bouton complètement puis revenir et s'arrêter sur le temps souhaité.

#### • BOUTON SELECTEUR FONCTION (H)

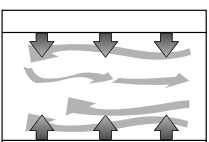
Ce bouton permet de sélectionner les fonctions des différentes cuissons:



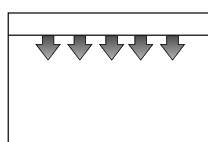
**DECONGELATION**  
(seule ventilation en marche)



**CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL**  
(seules résistances supérieure et inférieure en marche)



**CUISSON AU FOUR VENTILE, GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD**  
(résistance supérieure, résistance inférieure et ventilation en marche)



**CUISSON GRIL**



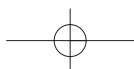
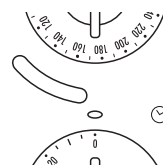
**TOURNEBROCHE (SI PREVU)**

(seule résistance supérieure en marche à la puissance maxi)

#### • VOYANT THERMOSTAT (F)

Le voyant allumé indique que le four chauffe. Il s'éteint dès que le four a atteint la température programmée.

Dans la fonction DECONGELATION, le voyant est toujours éteint.



## Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

### 2.2 - CONSEILS D'UTILISATION


- Dans les cuissons avec fonctions de traditionnel, four ventilé et gril, il est conseillé de préchauffer le four à la température choisie pour obtenir un résultat parfait.
- 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 les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés, consulter les temps conseillés sur les emballages des produits

### 2.3 - COMMENT SÉLECTIONNER LES FONCTIONS

#### • **DECONGELATION**

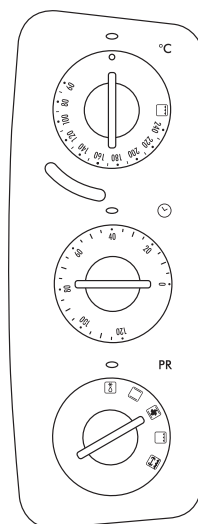
Introduire la grille au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 3 (voir figure page 30)  
Poser l'aliment à décongeler directement sur la grille.

Si cette opération n'est pas possible (par exemple, une fois décongelée, la viande hachée risquerait de passer à travers la grille) poser les aliments dans un plat sur la grille (dans ce cas, la lèchefrite n'est pas indispensable).

Mettre le bouton sélecteur sélections (H) sur . Mettre le bouton thermostat (E) sur "●".


Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps souhaité. Un signal sonore annoncera la fin de la décongélation.

**N. B. Cette fonction permet de réduire sensiblement les délais de décongélation.**



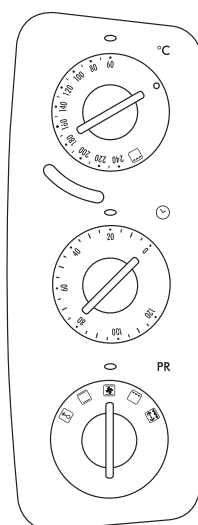
#### • **GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD**

Introduire la lèchefrite ou la grille avec un plat dessus (s'il est prévu, le plat à lasagnes ira très bien) au niveau 3 (voir figure page 30). Cette fonction permet de garder les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir. Nous conseillons de ne pas les laisser trop longtemps dans le four pour ne pas qu'ils se dessèchent (couvrir le plat avec du papier d'aluminium ou du papier à four).

Mettre le bouton sélecteur fonctions (H) sur .

Mettre le bouton thermostat (E) sur 60° C.

Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps souhaité. Un signal sonore annoncera que le temps programmé s'est écoulé ; si le processus de maintien au chaud termine avant le temps programmé, remettre le bouton de marche et minuterie (G) sur "0".



## Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

### • CUISSON AU FOUR VENTILE

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellents plats - tourtes, viandes (sauf la petite volaille), pommes de terre rôties et pâtisseries en général. Elle convient également pour la cuisson simultanée de deux aliments, même différents, sur deux niveaux.

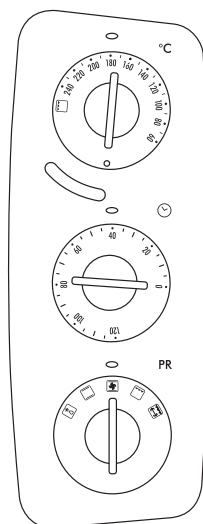
#### Procéder de la façon suivante:

Mettre le bouton sélecteur fonctions (H) sur .

Sélectionner la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat (E).

Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps souhaité.

Attendre que le four ait atteint la température choisie (le voyant s'éteint) et introduire le plat d'aliments sur la grille précédemment placée ou, si les aliments sont dans la lèchefrite, glisser directement celle-ci au niveau indiqué au tableau ci-dessous (bien consulter celui-ci). Un signal sonore annoncera la fin de la cuisson.



| RECETTES               | QUANTITES    | BOUTON THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON | POSITION GRILLE/ LECHEFRITE | NOTES ET CONSEILS  |
|------------------------|--------------|-------------------|------------------|-----------------------------|--|
| TOURTE                 | 600 g        | 180°C             | 25 min.          | 2                           | On peut utiliser un moule rond posé sur la grille (O), ou directement dans la lèchefrite (N) |
| POULET MORCEAUX        | EN<br>1000 g | 200°C             | 45 min.          | 3                           | Le mettre directement dans la lèchefrite (N)   |
| POULET ENTIER          | 1500 g       | 200°C             | 75 min.          | 3                           | Le piquer avec une fourchette pour faire dégoutter la graisse.                               |
| ROTI DE PORC           | 1500 g       | 200°C             | 75 min.          | 3                           | Laisser un peu de graisse autour pour qu'il ne se dessèche pas trop.                         |
| PAIN DE VIANDE         | 700 g        | 180°C             | 40 min.          | 3                           | Le mettre directement dans la lèchefrite (N)   |
| POMMES DE TERRE ROTIES | 1000 g       | 200°C             | 50 min.          | 2                           | Les mélanger 2 ou 3 fois pendant la cuisson  |
| GENOISE                | 700 g        | 180°C             | 25 min.          | 3                           | Utiliser un moule à charnière  |
| PLUM CAKE              | 900 g        | 160°C             | 90 min.          | 3                           | Utiliser un moule rectangulaire  |
| BISCUITS               | 400 g        | 180°C             | 20 min.          | 2                           | Les poser directement dans la lèchefrite (N)   |
| TARTE                  | 800 g        | 180°C             | 25 min.          | 2                           | On peut utiliser un moule rond posé sur la grille (O), ou directement dans la lèchefrite (N) |
| SAVARIN                | 700 g        | 180°C             | 30 min.          | 3                           | Utiliser un moule à charnière  |

Ajouter environ 5 minutes de préchauffage au temps de cuisson.



## Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

### • CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagnes, plats gratinés, petite volaille, poissons, légumes farcis à gratiner et certains gâteaux.

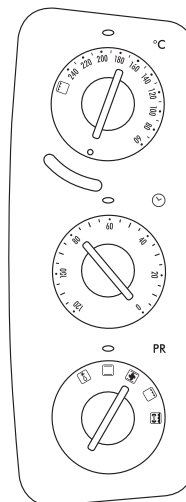
#### Procéder de la façon suivante:

Mettre le bouton sélecteur fonctions (H) sur .

Sélectionner la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat (E).

Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps souhaité.

Attendre que le four ait atteint la température choisie (le voyant s'éteint) et introduire le plat contenant les d'aliments sur la grille précédemment placée ou, si les aliments sont dans la lèchefrite, glisser directement celle-ci au niveau indiqué au tableau ci-dessous (bien consulter celui-ci). Un signal sonore annoncera la fin de la cuisson.



| RECETTES                   | QUANTITES | BOUTON THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON | POSITION GRILLE/ LÈCHEFRITE | NOTES ET CONSEILS   |
|----------------------------|-----------|-------------------|------------------|-----------------------------|---|
| PIZZA FRAICHE              | 400 g     | 200°C             | 25 min.          | 3                           | Utiliser la lèchefrite (N)  |
| PIZZA CONGEELEE            | 250 g     | 220°C             | 8 min.           | 2                           | La poser directement sur la grille (O) ou sur la lèchefrite (N)                         |
| PIZZA CONGEELEE            | 450 g     | 220°C             | 13 min.          | 2                           | La poser directement sur la grille (O) ou sur la lèchefrite (N)                         |
| LASAGNES                   | 1500 g    | 200°C             | 40 min.          | 3                           | Poser le plat à lasagnes (si prévu) ou un plat quelconque directement sur la grille (O) |
| CANNELONI                  | 2300 g    | 200°C             | 40 min.          | 3                           | Poser le plat à lasagnes (si prévu) ou un plat quelconque directement sur la grille (O) |
| DAURADES AU FOUR           | 1000 g    | 190°C             | 40 min.          | 3                           | Elles peuvent cuire directement sur la lèchefrite (N)                                   |
| TRUITES EN PAPILOTE        | 800 g     | 190°C             | 40 min.          | 3                           | Les poser sur la lèchefrite (N) enveloppées dans du papier d'aluminium.                 |
| AUBERGINES A LA PARMIGIANA | 1700 g    | 200°C             | 30 min.          | 3                           | Poser le plat sur la grille (O)   |
| COURGETTES AU THON         | 1000 g    | 200°C             | 40 min.          | 3                           | Utiliser la lèchefrite (N): y mettre de l'huile, de la tomate et de l'eau.              |
| GRATIN DE POMMES DE TERRE  | 1500 g    | 200°C             | 40 min.          | 3                           | Poser le plat sur la grille (O)   |
| TOURTES AUX POMMES         | 1000 g    | 180°C             | 90 min.          | 3                           | Poser la tourtière sur la grille (O)  |
| MUFFINS                    | 600 g     | 200°C             | 18 min.          | 2                           | Poser les petits pains directement sur la lèchefrite                                    |

Ajouter environ 5 minutes de préchauffage au temps de cuisson.

## Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

### • CUISSON GRIL ET ALIMENTS GRATINES

Cette fonction est idéale pour griller tous les types de saucisses, steaks hachés, côtes de porc, de veau, etc. De plus, elle permet de dorer les aliments : gnocchi à la romaine, coquilles Saint-Jacques gratinées, etc.

#### Procéder de la façon suivante:

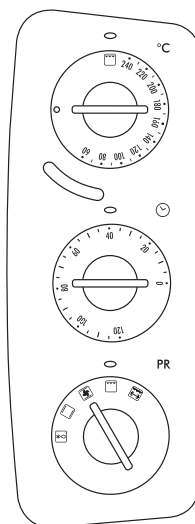
Introduire les aliments à griller directement sur la grille, la lèchefrite (N) au niveau central (2) (figure 1) et laisser la porte entrouverte (figure 2). Nous conseillons d'ajouter un verre d'eau dans la lèchefrite (N) pour faciliter le nettoyage et éviter la fumée produite par la graisse qui brûle.

Mettre le bouton sélecteur fonctions (H) sur .

Mettre le bouton thermostat (E) sur .

Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps souhaité.

Ne pas oublier de retourner les aliments à mi-cuisson.



**Important : pour obtenir d'excellents résultats, placer les aliments sur la grille (O) en laissant environ 2 cm de libre près de la porte (voir figure 1).**

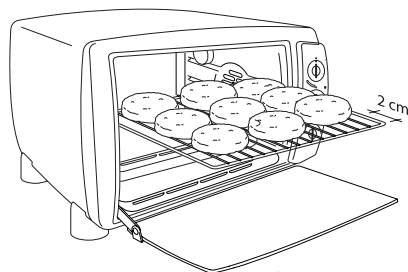


fig. 1

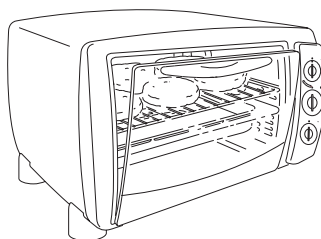


fig. 2

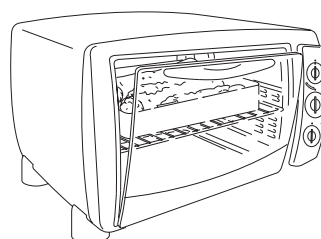
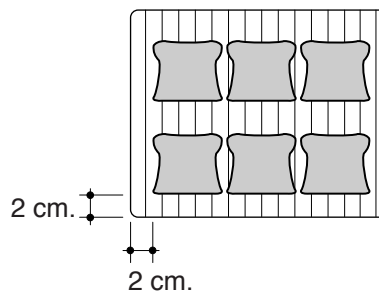


fig. 3

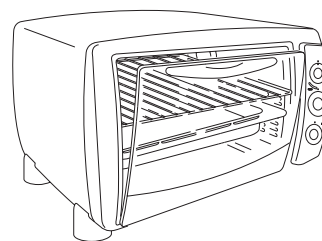
Pour gratiner des aliments déjà cuits, poser le plat directement sur la grille centrale (2) ; la porte doit rester entrouverte (figure 3). Un signal sonore annoncera la fin de la cuisson ; si celle-ci termine avant le temps programmé, remettre le bouton de marche et minuterie (G) sur "0".

## Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

Pour bien griller le pain, placer les tranches comme le montre la figure ci-contre, en laissant 2 cm de libre tout autour sur la grille



**POUR BIEN GRILLER LE PAIN :**  
préchauffer le four 2-3 minutes la porte entrouverte (figure ci-contre)



Les quelques conseils fournis au tableau suivant vous permettront de réaliser d'excellentes grillades

| RECETTES                    | QUANTITES  | BOUTON THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON | NOTES ET CONSEILS   |
|-----------------------------|------------|-------------------|------------------|---|
| COTES DE PORC (4)           | 600 g      |                   | 20 min.          | Les retourner au bout de 12 minutes environ   |
| SAUCISSES (12)              | 1200 g     |                   | 25 min.          | Les piquer avec une fourchette pour faire dégoutter la graisse. Les retourner au bout de 15 minutes environ |
| STEAKS HACHÉS (6)           | 700 g      |                   | 20 min.          | Les retourner au bout de 12 minutes environ   |
| SAUCISSES DE FRANK-FORT (6) | 500 g      |                   | 10 min.          | Les retourner au bout de 3-4 minutes environ  |
| BROCHETTES (4)              | 650 g      |                   | 25 min.          | Les retourner au bout de 15 minutes environ   |
| PAIN GRILLE                 | 6 tranches |                   | 3,5 min.         | Les retourner à mi-cuisson  |
| GNOCCHI A LA ROMAINE        | 1500 g     |                   | 15 min.          | Poser le plat sur la grille à l'étage du milieu (2)   |

## Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

### • CUISSON GRIL AU TOURNEBROCHE (SI PREVU)

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

Procéder de la façon suivante:

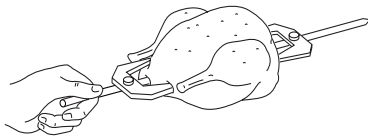


fig. 5

Embrocher les aliments (P) et bloquer la broche avec les fourches prévues (pour un excellent résultat, bien ficeler la viande).

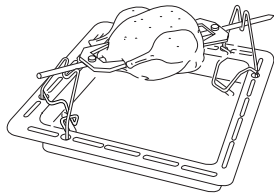


fig. 7

Poser la broche sur ses supports.

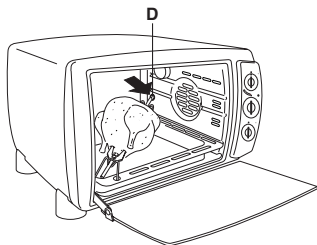


fig. 9

Une fois que la lèche-frite est en place, pousser la broche vers le logement du tournebroche (D) en inclinant les supports de la broche (Q) vers la droite.

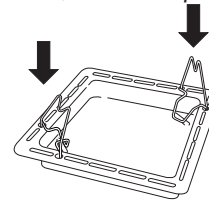


fig. 6

Introduire les supports de la broche (Q) dans les trous prévus sur la lèche-frite.

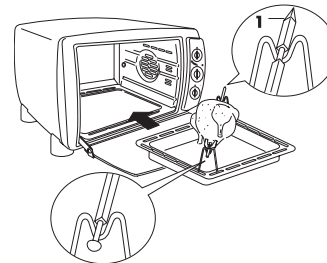


fig. 8

Placer la lèche-frite avec les aliments à cuire au niveau inférieur (3) en inclinant les supports de la broche (Q) vers la gauche. S'assurer que la pointe de la broche 1 est en avant

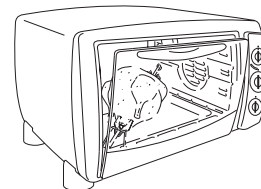


fig. 10

Laisser la porte entrouverte (voir figure).

Cette fonction n'exige pas de préchauffer le four.

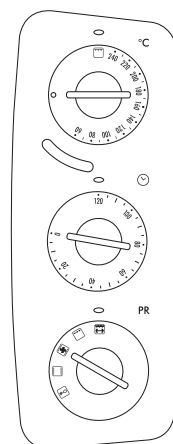
Mettre le bouton sélecteur fonction (H) sur .

Mettre le bouton thermostat (E) sur .

Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps souhaité.

Si la cuisson demande plus de 2 heures, ne pas oublier de remettre la minuterie à zéro.

La cuisson étant terminée, remettre le bouton de marche et minuterie (G) sur "0".



## CHAPITRE 3 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

### Avant tout nettoyage, débrancher le four.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le laver à l'eau courante.

Grille, lèchefrite et plateau ramasse-miettes se lavent comme la vaisselle ordinaire, à la main ou en lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la surface extérieure, utiliser une éponge humide. Eviter les produits abrasifs susceptibles d'abîmer la finition de surface (émail ou peinture). Empêcher toute pénétration d'eau et de savon liquide dans les fentes sur la face droite du four.

Pour le nettoyage de l'intérieur du four, ne jamais utiliser de produits corrosifs et ne pas gratter les parois avec des objets pointus ou coupants. Utiliser exclusivement 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.

Enlever le plateau ramasse-miettes (voir fig. 11) en tirant vers l'extérieur. Si l'opération est difficile, humecter l'extérieur du plateau. S'il est sale, passer un linge humide. Bien essuyer le plateau et le **remettre à sa place**.

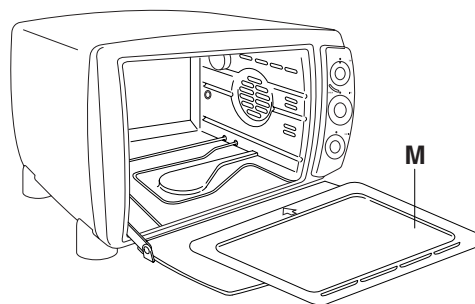


fig. 11

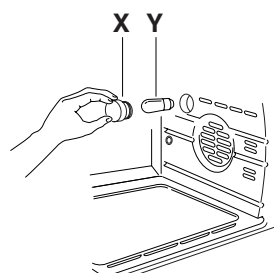


fig. 12

### LUMIERE INTERIEURE

Lorsque le four est en marche, la lumière intérieure (B) est toujours allumée. Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante :

- enlever la fiche de la prise de courant
- dévisser le verre de protection (X) en sens inverse des aiguilles d'une montre, remplacer l'ampoule (Y) par une ampoule du même type (voir fig. 12) et revisser le couvercle en verre (X).

Utiliser exclusivement des ampoules à four (T300°C).

**N. B. Le four peut marcher même si l'ampoule a grillé.**