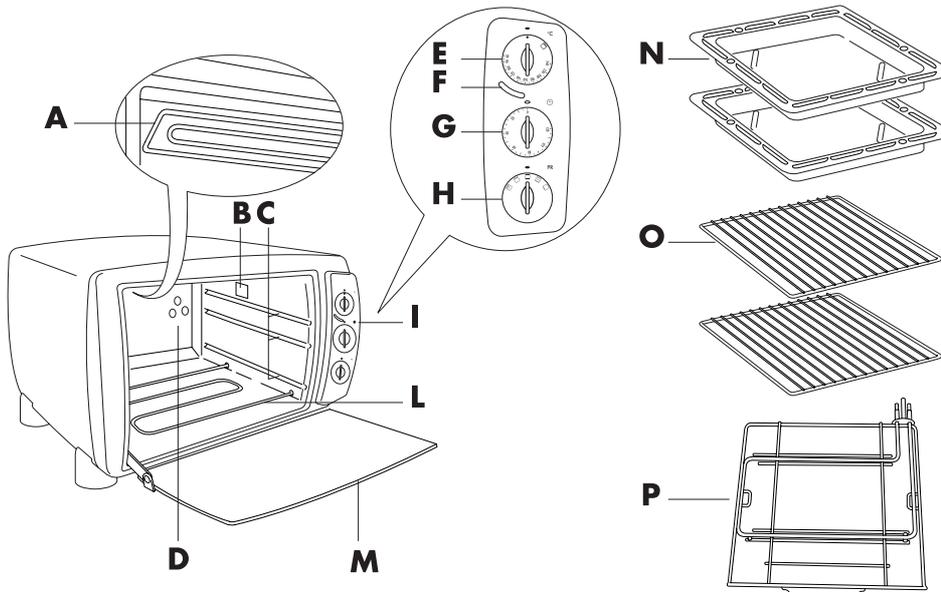


INDEX

CHAPITRE 1	GENERALITES	
1.1	Description du four et des accessoires	.27
1.2	Tableau récapitulatif	.28
1.3	Caractéristiques techniques	.29
1.4	Consignes importantes	.29
CHAPITRE 2	UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON	
2.1	Utilisation des commandes	.30
2.2	Conseils	.31
2.3	Comment sélectionner les fonctions	.32
	• <i>Conserver les aliments au chaud</i>	.32
	• <i>Cuissons délicates</i>	.32
	• <i>Cuisson au four</i>	.33
	• <i>Cuisson sur deux niveaux</i>	.34
	• <i>Cuisson au gril et plats gratinés</i>	.35
	• <i>Grille-pain</i>	.36
CHAPITRE 3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	.37

CHAPITRE 1ER - GENERALITES

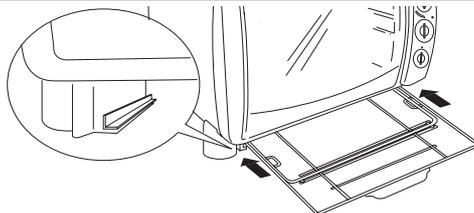
1.1 - DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES



- | | |
|--|-------------------------------------|
| A Résistance supérieure | H Bouton sélecteur fonctions |
| B Lumière intérieure four (si prévue) | I Tableau de commande |
| C Glissières latérales | L Résistance inférieure |
| D Connecteur | M Porte en verre |
| E Bouton thermostat | N Lèche-frites |
| F Voyant thermostat | O Grilles |
| G Bouchon marche et minuterie | P Résistance amovible |

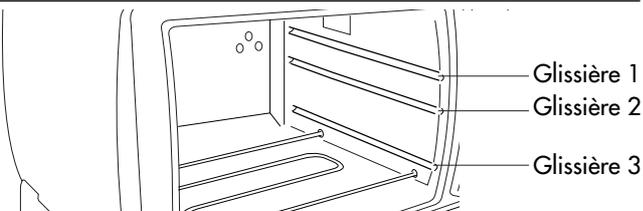
SIÈGE DE LA RÉSISTANCE AMOVIBLE

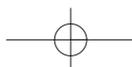
Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la résistance amovible (**P**) peut être rangée à l'endroit prévu, sous le four (voir photo ci-contre)



GLISSIÈRES LATÉRALES

Le four dispose de 3 glissières pour poser les plats et les grilles sur plusieurs niveaux. La glissière 2 sert également à recevoir la résistance amovible pour la fonction « sur deux niveaux » - voir page 34.





Chapitre 1er - Generalites

1.2 - TABLEAU RECAPITULATIF

PROGRAMME	POSITION BOUTON SELECTEUR FONCTIONS	POSITION BOUTON THERMOSTAT	POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES	NIVEAUX	NOTES/ CONSEILS
GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD		60°		1 2 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.
CUISSON DÉLICATE		60°- 240°		1 2 3	Utiliser la lèche-frite directement dans la glissière inférieure ou un plat quelconque posé sur la grille (toujours dans la glissière inférieure)
CUISSON AU FOUR		60°- 240° (voir tableau page 33)	 ou 	1 2 3 1 2 3	Utiliser la lèche-frite directement glissée au niveau voulu ou un plat quelconque posé sur la grille.
CUISSON AU GRIL ET PLATS GRATINES				1 2 3	Idéal pour toutes les grillades traditionnelles: steaks hachés, saucisses de Frankfort, brochettes, pain grillé, etc.. Poser les aliments directement sur la grille. La lèche-frite sert à récolter les gouttes de graisse.
				1 2 3	
CUISSON SUR DEUX NIVEAUX		60°- 240°		1 2 3	Utilisez les 2 grilles (O) exclusivement pour cuisiner 2 pizzas surgelées. Pour tous les autres aliments, utiliser les lèche-frites (N)
GRILLE-PAIN				1 2 3	Idéal pour griller le pain, préparer des canapés





Chapitre 1er - Generalites

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)

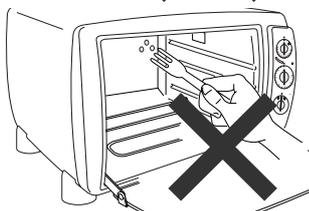
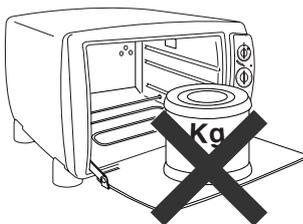
Pour atteindre 200° C0,20 KWh
 Pour rester une heure à 200° C0,70KWh
 Total0,90 KWh

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.

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. Toujours surveiller le four pendant que le pain grille car cet aliment peut brûler.
4. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer qu'il n'a pas subi de dégâts pendant le transport.
5. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlever tout ce qui est emballage et papier (protection, notices, sacs en plastique, etc.).
6. 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.**
7. Laver soigneusement tous les accessoires avant de les utiliser, **sauf la résistance amovible (P).**
8. **Ne pas immerger la résistance amovible (P) dans l'eau : si elle est sale, la nettoyer avec un linge humide.**
9. **Ne pas essayer d'introduire des objets métalliques – fourchettes, couteaux, etc. – dans les trous du connecteur (D) de la résistance amovible.**
10. Positionner l'appareil sur un plan horizontal à environ 85 cm du sol, **hors de la portée des enfants.** Éviter de positionner l'appareil à proximité de rideaux ou autres matières inflammables.
11. **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 ! Ne rien poser sur le four.**
12. Il est recommandé de ne pas toucher la résistance amovible ni son support juste après une cuisson. Attendre que le four refroidisse avant de la retirer. La ranger à sa place.
13. 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.
14. Ne pas transporter l'appareil en marche.
15. 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.
16. **Pour arrêter le four, mettre le bouton marche et minuterie (G) sur "0".**



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.

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifier 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, éviter de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.





CHAPITRE 2 – UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON

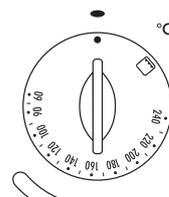
2.1 - UTILISATION DES COMMANDES

- **BOUTON THERMOSTAT (E)**

Sélectionner la température souhaitée de la façon suivante :

- **Pour garder les aliments au chaud:** Bouton thermostat sur 60° C.
- **Pour cuisson au four:** Bouton thermostat sur 60° C à 240° C.
- **Pour tous les types de grillades**

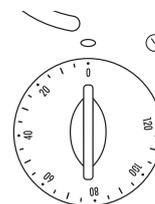
Bouton thermostat sur  .



- **BOUTON DE MARCHE ET MINUTERIE (G)**

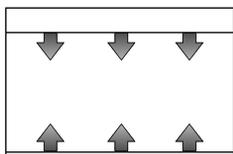
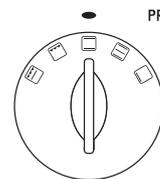
- **Pour allumer le four et programmer la durée de cuisson:** tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps souhaité (max. 120 minutes) ; ce temps écoulé, le four émettra un signal sonore avant de s'éteindre automatiquement.
- **Pour éteindre le four:** ramener le bouton sur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

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



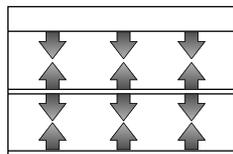
- **BOUTON SELECTEUR FONCTIONS (H)**

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions des différentes cuissons :



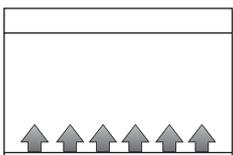
 **CUISSON AU FOUR, GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD**

(seules résistances supérieure et inférieure en marche)



 **CUISSON SUR DEUX NIVEAUX**

(résistance supérieure et résistance inférieure + résistance amovible centrale en marche)



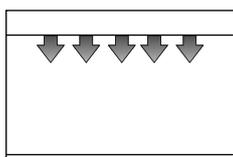
 **CUISSONS DÉLICATES**

(seule résistance inférieure en marche)



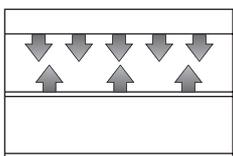


Chapitre 2 - Utilisation du four et tableaux de cuisson



CUISSON GRIL

(seule résistance supérieure en marche à la puissance maxi)

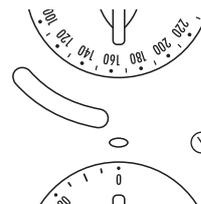


GRILLE-PAIN

(résistance supérieure et résistance centrale amovible 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.



2.2 - CONSEILS D'UTILISATION

- Dans les cuissons au four, sur deux niveaux et "délicates", il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de toujours préchauffer le four environ 10 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 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





Chapitre 2 - Utilisation du four et tableaux de cuisson

2.3 - COMMENT SÉLECTIONNER LES FONCTIONS

• **GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD**

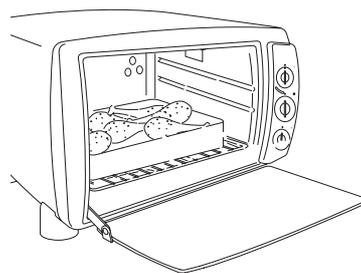
Cette fonction permet de garder les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir. Nous conseillons de ne pas les laisser trop longtemps dans le four pour ne pas qu'ils se dessèchent (couvrir le plat avec du papier d'aluminium ou du papier à four).

Introduire la lèche-frite ou la grille, avec un plat dessus, au niveau 3 (voir figure ci-contre)

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".



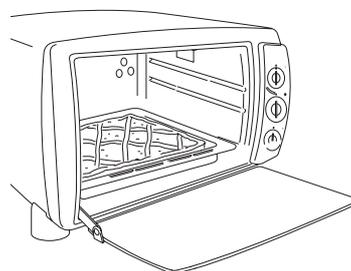
• **CUISSONS DÉLICATES**

Cuisson conseillée pour les pâtisseries et les gâteaux glacés. Les résultats sont excellents aussi pour compléter la cuisson d'aliments à la base ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur surtout dans la partie inférieure. Introduire la lèche-frite ou la grille, avec un plat dessus, au niveau 3 (voir figure ci-contre).

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. 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

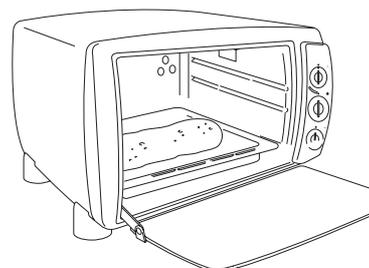
• CUISSON AU FOUR

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 u 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
PIZZA FRAICHE	400 g	240°C	25 min.	3	Utiliser la lèchefrite (N)
TOURTE	600 g	200°C	35 min.	3	Utiliser la lèchefrite (N) ou un plat à pâtisserie posé sur la grille.
PIZZA CONGEELEE	300 g	240°C	10 min.	2	Poser directement sur la grille (O) ou sur la lèchefrite (N)
LASAGNES	1500 g	200°C	40 min.	3	Poser le plat directement sur la grille (O)
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Poser le plat directement sur la grille (O)
POULET ENTIER	1500 g	220°C	90 min.	3	Piquer avec une fourchette pour faire couler la graisse.
ROTI DE PORC	1500 g	220°C	90 min.	3	Laisser un peu de graisse autour pour éviter qu'il ne se dessèche. Verser un verre d'eau dans la lèchefrite
PAIN DE VIANDE	1000 g	200°C	60 min.	3	Le mettre directement dans la lèchefrite
LAPIN DECOUPE	1000 g	200°C	60 min.	3	Ajouter un peu d'eau. Eventuellement remuer à mi-cuisson.
LOUP AU SEL	900 g	190°C	40 min.	3	Disposer le poisson dans la lèchefrite (N) et le couvrir entièrement de gros sel.
DAURADE AU FOUR	1000 g	190°C	40 min.	3	Cuisson possible directement sur la lèchefrite (N).
TRUITES EN PAPILOTE	800 g	190°C	40 min.	3	Cuisson possible directement sur la lèchefrite (N), dans du papier d'aluminium.
AUBERGINES A LA PARMIGIANA	1700 g	200°C	30 min.	2	Poser le plat sur la grille (O).
COURGETTES AU THON	1000 g	200°C	40 min.	2	Utiliser la lèchefrite (N) : y verser un peu d'huile, de tomate et d'eau
GRATIN DE POMMES DE TERRE	1500 g	200°C	40 min.	2	Poser le plat sur la grille (O).
TOURTE AUX POMMES	1000 g	190°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 10 minutes de préchauffage au temps de cuisson.





Chapitre 2 - Utilisation du four et tableaux de cuisson

• CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

Introduire la résistance amovible (P) au niveau central (2) – voir figure ci-dessous. **S'assurer que les pôles de la résistance amovible sont correctement introduits dans le connecteur (D).**

Mettre le bouton sélecteur fonctions (H) sur .

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

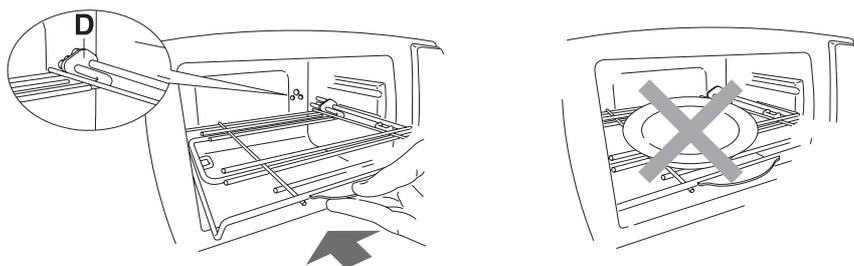
Mettre le bouton de marche et minuterie (G) sur le temps désiré.

Attendre que le four ait atteint la température choisie (la lampe témoin s'éteint) et introduire les 2 lèchefrites ou grilles dans les glissières 1 et 3. Un signal sonore annoncera la fin de la cuisson.

Après chaque cuisson sur deux niveaux :

- Ramener le bouton thermostat (E) sur "•" et, si la cuisson termine avant le temps programmé, remettre le bouton minuterie (G) sur "0".
- Ne jamais RIEN poser directement sur la résistance amovible (P). Toujours utiliser les grilles et les lèchefrites fournies avec l'appareil glissées aux niveaux 1 et 3.

Laisser refroidir le four avant de retirer la résistance (P) et de la ranger à sa place.



RECETTES	QUANTITES	BOUTON THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON	POSITION GRILLE/LECHEFRITE	NOTES ET CONSEILS
PIZZAS FRAÎCHES	1000 g	240 °C	30 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
PIZZAS SURGELÉES	600 g	240 °C	12 min.	1 et 3	Utiliser les 2 grilles (O) fournies avec le four
TOURTES	1400 g	200 °C	40 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
POULET EN MORCEAUX	1400 g	220 °C	60 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
BROCHETTES	1200 g	220 °C	45 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
POULET EN MORCEAUX ET POMMES DE TERRE	1400 g	220 °C	60 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
POMMES DE TERRE AU FOUR	1200 g	220 °C	60 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
DAURADE AU FOUR	2000 g	200 °C	40 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
COURGETTES AU THON	2000 g	200 °C	45 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
TARTE AUX POMMES	1500 g	200 °C	45 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 et 3	Utiliser les 2 lèchefrites (N) fournies avec le four

Ajouter environ 10 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 et la lèchefrite (N) au niveau central (2) (voir figure 1). Laisser la porte entrouverte (fig. 2). Il est conseillé 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.

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).

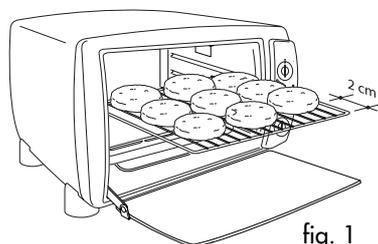


fig. 1

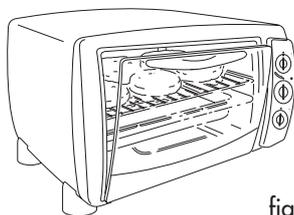


fig. 2

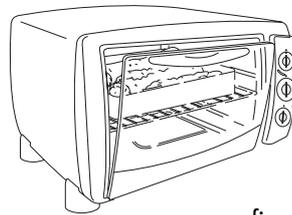


fig. 3

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

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 HACHES (6)	700 g		20 min.	Les retourner au bout de 12 minutes environ
SAUCISSES DE FRANKFORT (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
GNOCCHI A LA ROMAINE	1500 g		15 min.	Poser le plat sur la grille à l'étage du milieu (2).

• GRILLE-PAIN

Cette fonction est idéale pour griller le pain, préparer des canapés, etc.

Procéder de la façon suivante:

Introduire la résistance amovible (P) au niveau central (2) – voir figure page 34. **S'assurer que les pôles de la résistance amovible sont correctement introduits dans le connecteur (D).**

Disposer les aliments à griller directement sur la grille et introduire celle-ci dans la glissière 1. Laisser la porte entrouverte (voir figure).

Mettre le bouton sélecteur fonctions (H) sur

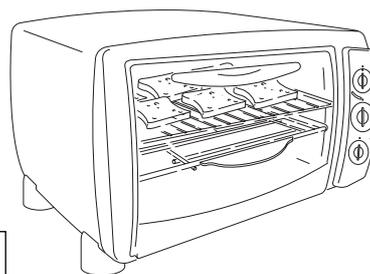
Mettre le bouton thermostat (E) sur

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

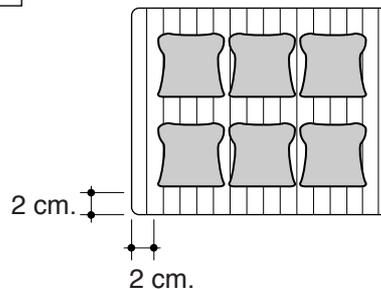
Après chaque cuisson sur deux niveaux :

Ramener le bouton thermostat (E) sur "•" et si la cuisson termine avant le temps programmé, remettre le bouton minuterie (G) sur "0".

Laisser refroidir le four avant de retirer la résistance (P) et de la ranger à sa place.



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





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.

Les grilles et les lèchefrites se lavent comme la vaisselle ordinaire, à la main ou au lave-vaisselle.

Ne jamais immerger la résistance amovible (P) dans l'eau ; si nécessaire, la nettoyer avec un linge humide (voir figure 4).

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 ou autres objets pointus dans les fentes au dos du four ni dans les trous du connecteur (D) de la résistance amovible. Ne pas laisser couler d'eau dans ces trous.

Pour faciliter le nettoyage de la paroi inférieure à l'intérieur du four, soulever la résistance inférieure (L) en l'inclinant vers la paroi droite (voir figure 5).

Le nettoyage étant terminé, raccrocher la résistance (fig. 6).

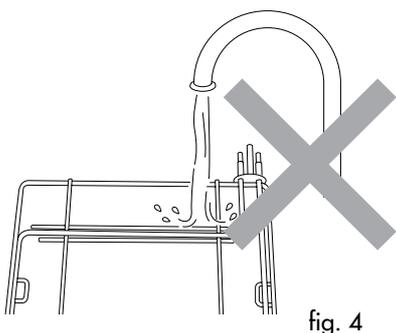


fig. 4

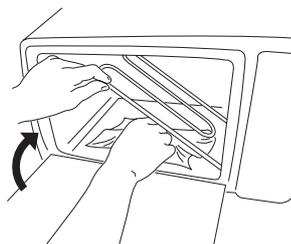


fig. 5

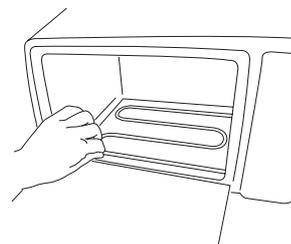


fig. 6

LUMIERE INTERIEURE (si prévue)

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

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

