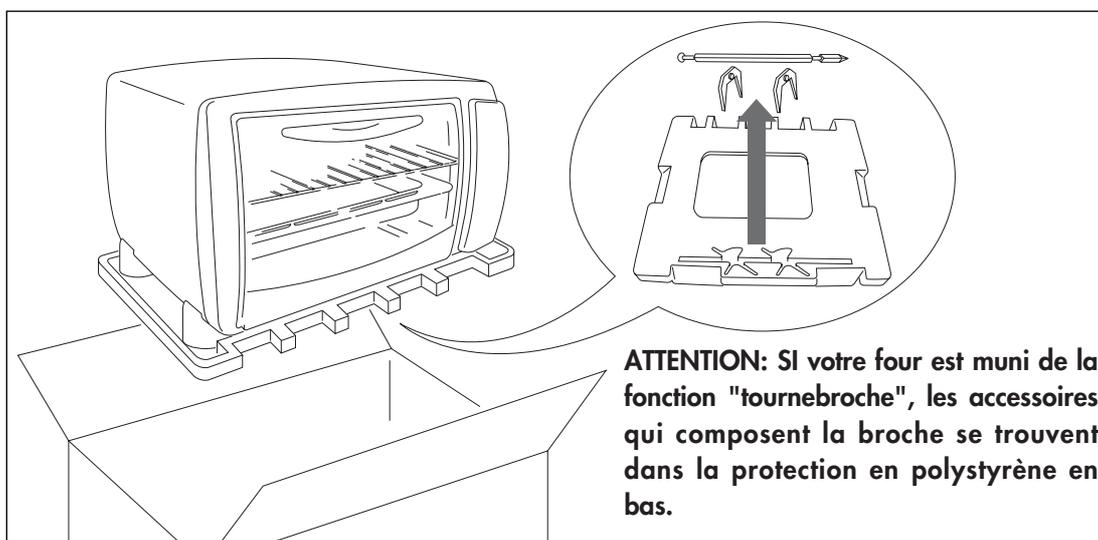


INDEX

CHAPITRE 1	GENERALITES	
1.1	Caractéristiques techniques	24
1.2	Description du four et des accessoires	25
1.3	Tableau récapitulatif	26
1.4	Consignes importantes	27
CHAPITRE 2	UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON	
2.1	Utilisation des commandes	28
2.2	Conseils	29
2.3	Comment sélectionner les fonctions	29
	• Conserver les aliments au chaud	29
	• Cuissons délicates	29
	• Cuisson au four	30
	• Cuisson au gril et plats gratinés	31
	• Cuisson gril avec tournebroche (si prévue)	33
CHAPITRE 3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	34



1.1 - 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

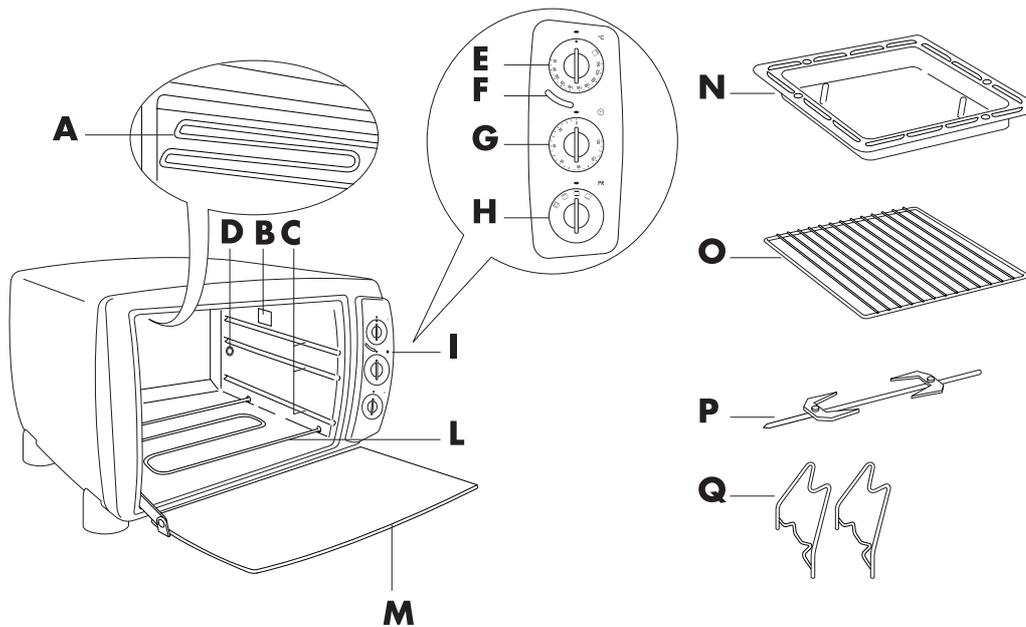
Total0,90 kWh

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.

CHAPITRE 1ER - GENERALITES

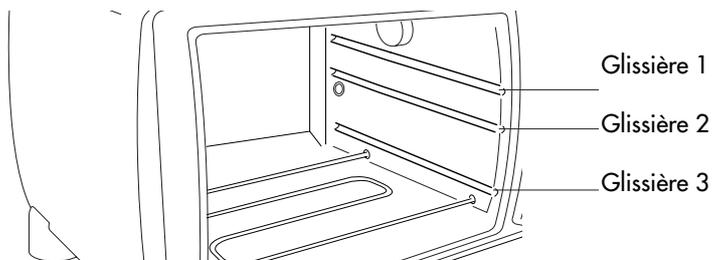
1.2 - DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES



- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Résistance supérieure | I Tableau de commande |
| B Lumière intérieure four (si prévue) | L Résistance inférieure |
| C Glissières latérales | M Porte en verre |
| D Logement du tournebroche (si prévu) | N Lèche-frite (si prévue) |
| E Bouton thermostat | O Grille |
| F Voyant thermostat | P Broche (si prévue) |
| G Bouchon marche et minuterie | Q Supports broche (si prévus) |
| H Bouton sélecteur fonctions | |

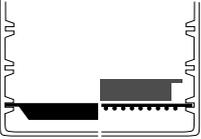
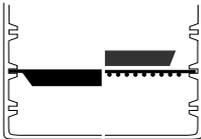
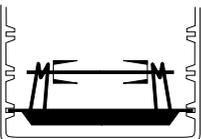
GLISSIÈRES LATÉRALES

Le four dispose de 3 glissières pour poser les plats et les grilles à plusieurs niveaux.



Chapitre 1er - Generalites

1.3 - 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 lèchefrite 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 30)	 ou 	1 2 3 1 2 3	Utiliser la lèchefrite 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 lèchefrite sert à récolter les gouttes de graisse.
				1 2 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.
CUISSON AU GRIL AVEC TOURNEBROCHE (SI PREVU)				1 2 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 - Generalites

1.4 - 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 toujours 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 décline 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.
- Pendant cette opération, aérez la pièce. 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.**
- Comme pour tous les appareils de cuisson, utilisez le four avec prudence en présence d'enfants et/ou de personnes inaptes. Ne les laissez pas jouer 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 son cordon d'alimentation.
- 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 sur la porte 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.
- Les réglages, réparations et remplacements de cordon d'alimentation doivent être effectués exclusivement par un technicien agréé par le fabricant ou par son Service Après Vente. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée peut être dangereuse.



Conservez ce mode d'emploi

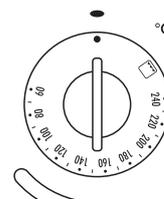
CHAPITRE 2 – UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON

2.1 - UTILISATION DES COMMANDES

• BOUTON THERMOSTAT (E)

Sélectionner la température souhaitée de la façon suivante :

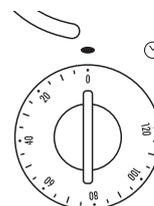
- **Pour garder les aliments au chaud:** Bouton thermostat sur 60° C.
- **Pour cuisson au four:** Bouton thermostat sur 60° C à 240° C.
- **Pour toutes les grillades et les cuissons au tournebroche (si prévu):** Bouton thermostat sur .



• BOUTON DE MARCHE ET MINUTERIE (G)

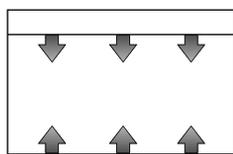
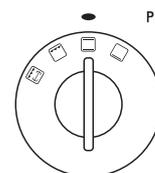
- **Pour allumer le four et programmer la durée de cuisson:** tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps souhaité (max. 120 minutes) ; ce temps écoulé, le four émettra un signal sonore avant de s'éteindre automatiquement.
- **Pour éteindre le four:** ramener le bouton sur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

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

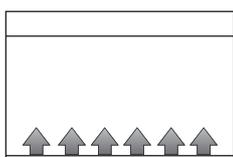


• BOUTON SELECTEUR FONCTIONS (H)

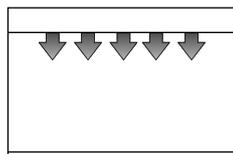
Ce bouton permet de sélectionner les fonctions des différentes cuissons :



-  **CUISSON AU FOUR, GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD**
(seules résistances supérieure et inférieure en marche)



-  **CUISSONS DÉLICATES**
(seule résistance inférieure 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.



Chapitre 2 - Utilisation du four et tableaux de cuisson

2.2 - CONSEILS D'UTILISATION

- Dans les cuissons au four et les cuissons "délicates", il est conseillé de toujours 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

• GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

Introduire la lèchefrite ou la grille, avec un plat dessus, au niveau 3 (voir figure page 26). 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".



• CUISSONS DÉLICATES

Introduire la lèchefrite ou la grille sur laquelle est posé le plat dans la glissière 3 (figure page 26). 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. Il est conseillé d'introduire le plat au niveau inférieur (3).

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 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
PIZZA FRAICHE	400 g	200°C	25 min.	3	Utiliser la lèchefrite (N) ou une plaque plane posée sur la grille (O)
TOURTE	600 g	200°C	35 min.	3	Utiliser la lèchefrite (N) ou un plat à pâtisserie posé sur la grille.
PIZZA CONGEELEE	450 g	220°C	13 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 gras autour pour éviter qu'il ne se dessèche trop
PAIN DE VIANDE	1000 g	200°C	60 min.	3	Le mettre directement dans la lèchefrite (N) ou dans un plat posé sur la grille (O)
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	Couvrir le poisson de gros sel.
DAURADE AU FOUR	1000 g	190°C	40 min.	3	Elles peuvent être cuites directement dans la lèchefrite (N) ou dans un plat posé sur la grille (O)
TRUITES EN PAPILOTE	800 g	190°C	40 min.	3	Elles peuvent être cuites directement dans la lèchefrite (N) ou dans un plat posé sur la grille (O), enveloppées 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) ou un plat posé sur la grille (O); y verser de l'huile, de la tomate et de l'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 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 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).

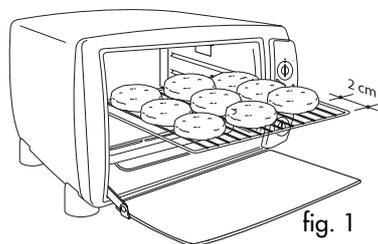


fig. 1

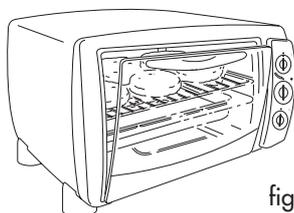


fig. 2

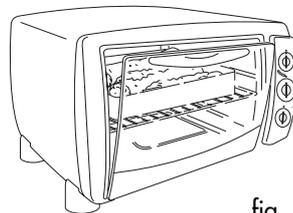
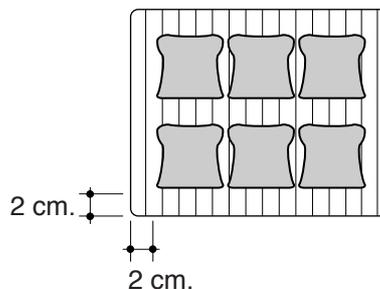


fig. 3

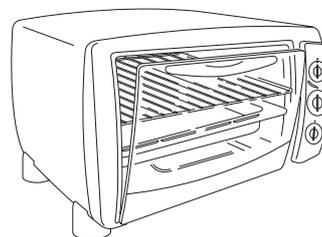
Pour gratiner des aliments déjà cuits, poser le plat directement sur la grille centrale (2) ; la porte doit rester entrouverte (figure 3). Un signal sonore annoncera la fin de la cuisson ; si celle-ci termine avant le temps programmé, remettre le bouton de marche et minuterie (G) sur "0".

Chapitre 2 - Utilisation du four et tableaux de cuisson

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 (voir 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 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
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 :

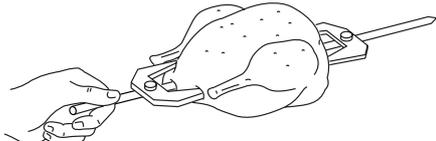


fig. 5

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

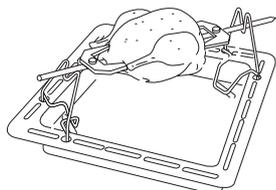


fig. 7

Poser la broche sur ses supports.

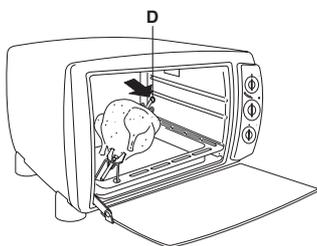


fig. 9

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

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".

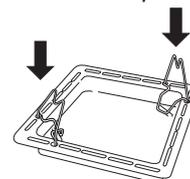


fig. 6

Introduire les supports de la broche (Q) dans les trous prévus sur la lèchefrite.

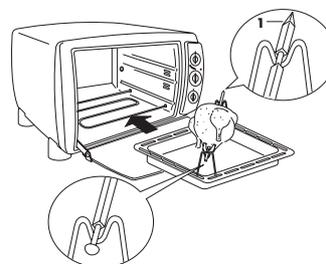


fig. 8

Placer la lèchefrite 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 (I) est en avant.

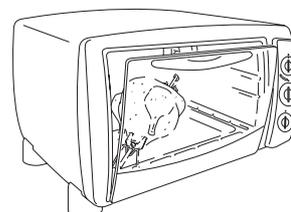


fig. 10

Laisser la porte entrouverte (voir figure).



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 broche (si prévue) 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.

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 10).

Le nettoyage étant terminé, raccrocher la résistance (fig. 11).

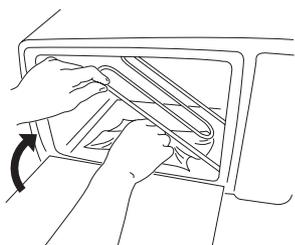


fig. 10

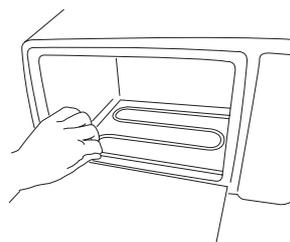


fig. 11

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.