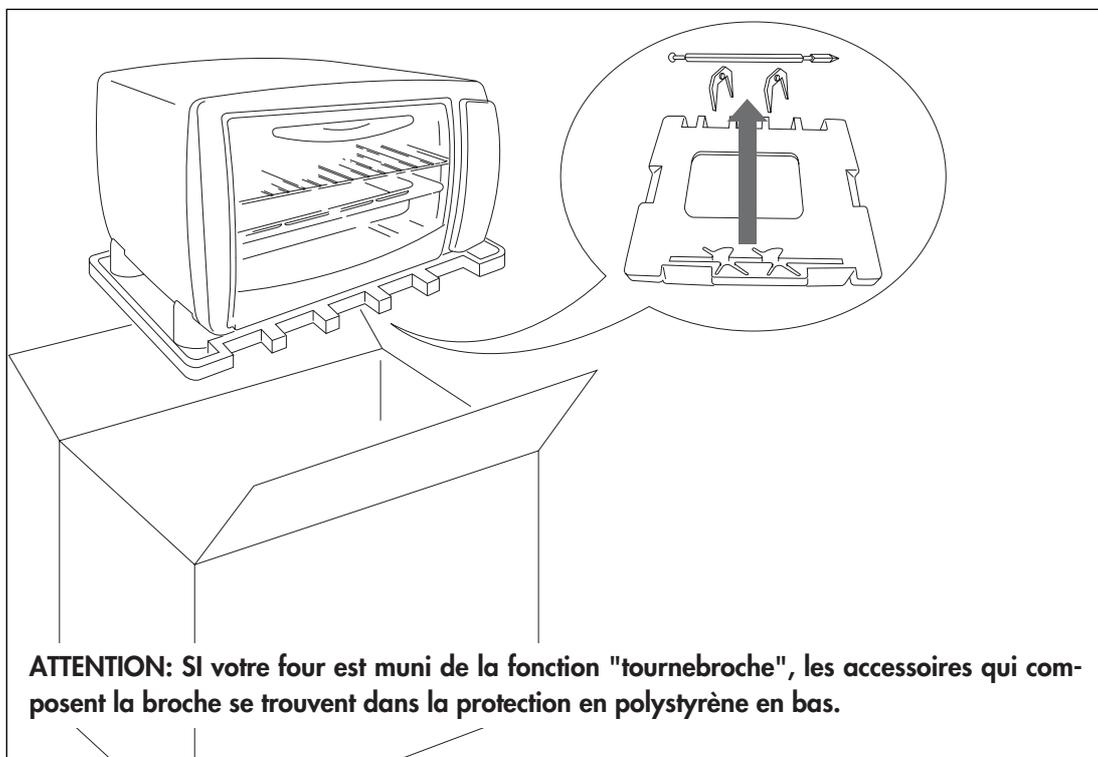


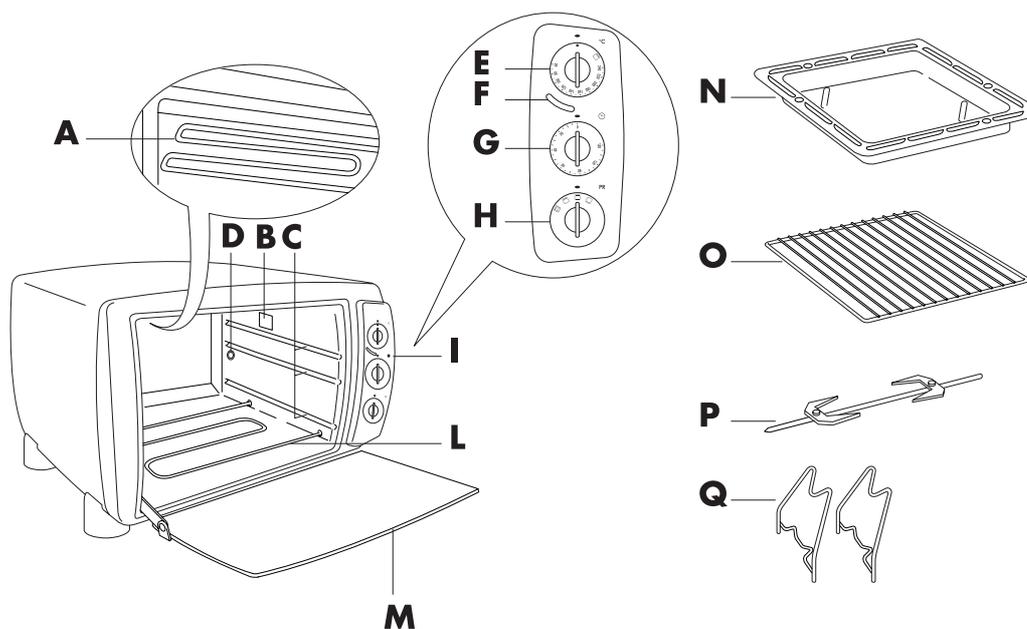
INDEX

CHAPITRE 1	GENERALITES	
1.1	Description du four et des accessoires	.25
1.2	Tableau récapitulatif	.26
1.3	Caractéristiques techniques	.27
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



CHAPITRE 1ER - GENERALITES

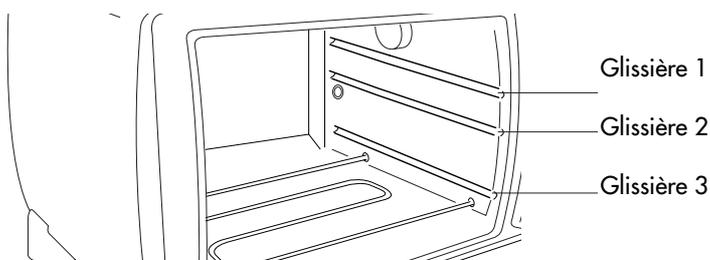
1.1 - DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

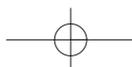


- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Résistance supérieure | I Tableau de commande |
| B Lumière intérieure four (si prévue) | L Résistance inférieure |
| C Glissières latérales | M Porte en verre |
| D Logement du tournebroche (si prévu) | N Lèche-frite (si prévue) |
| E Bouton thermostat | 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

1.2 - 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 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

1.3 - 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)

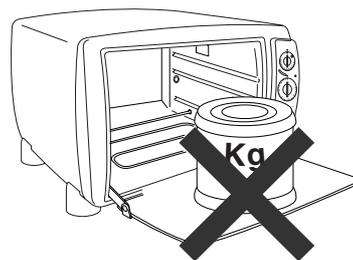
Pour atteindre 200° C0,20 KWh
 Pour rester une heure à 200° C0,70KWh
 Total0,90 KWh

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. 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.



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.

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.





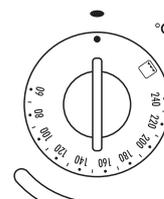
CHAPITRE 2 – UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON

2.1 - UTILISATION DES COMMANDES

• BOUTON THERMOSTAT (E)

Sélectionner la température souhaitée de la façon suivante :

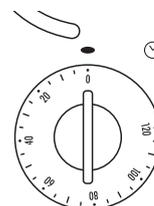
- **Pour garder les aliments au chaud:** Bouton thermostat sur 60° C.
- **Pour cuisson au four:** Bouton thermostat sur 60° C à 240° C.
- **Pour toutes les grillades et les cuissons au tournebroche (si prévu):** Bouton thermostat sur .



• BOUTON DE MARCHE ET MINUTERIE (G)

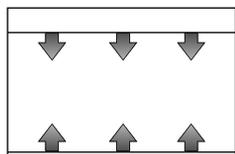
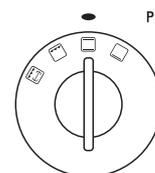
- **Pour allumer le four et programmer la durée de cuisson:** tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps souhaité (max. 120 minutes) ; ce temps écoulé, le four émettra un signal sonore avant de s'éteindre automatiquement.
- **Pour éteindre le four:** ramener le bouton sur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

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

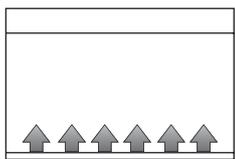


• BOUTON SELECTEUR FONCTIONS (H)

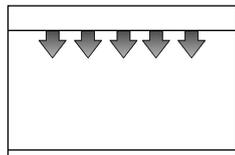
Ce bouton permet de sélectionner les fonctions des différentes cuissons :



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



 **CUISSONS DÉLICATES**
(seule résistance inférieure en marche)

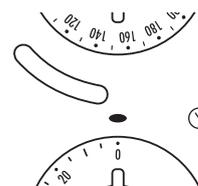


 **CUISSON GRIL**

 **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).

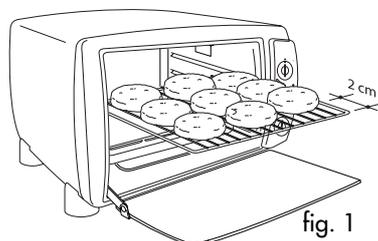


fig. 1

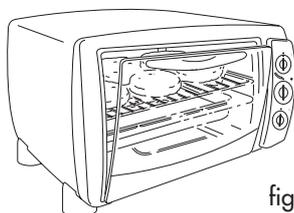


fig. 2

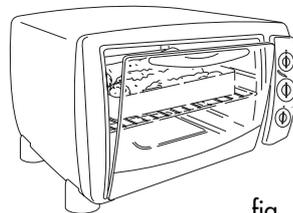


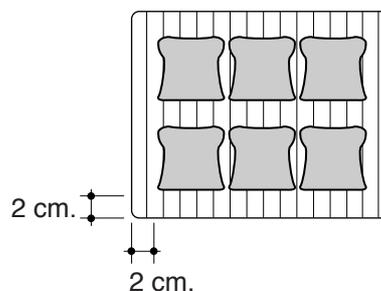
fig. 3

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".

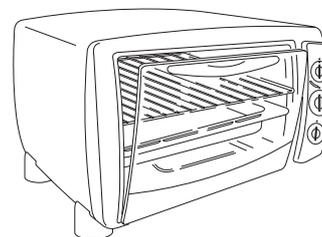


Chapitre 2 - Utilisation du four et tableaux de cuisson

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 :

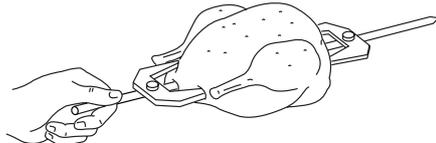


fig. 5

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

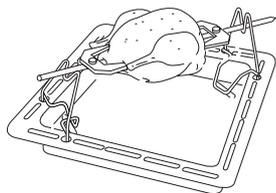


fig. 7

Poser la broche sur ses supports.

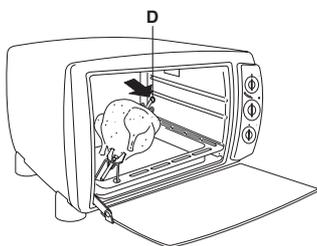


fig. 9

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".

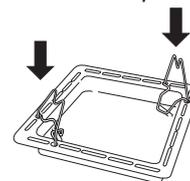


fig. 6

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

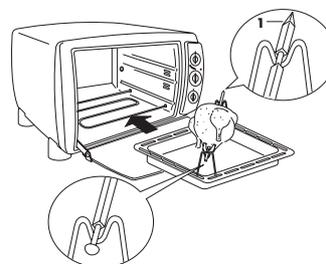


fig. 8

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.

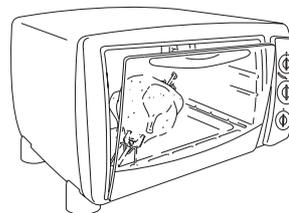


fig. 10

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).

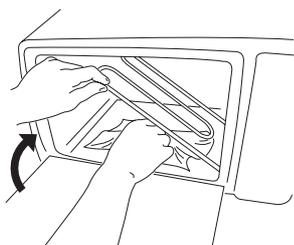


fig. 10

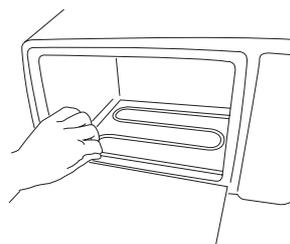


fig. 11

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.