

F

DESCRIPTION

- A Résistance supérieure
- B Eclairage interne (*)
- C Bouton thermostat
- D Bouton sélection fonctions
- E Voyant
- F Résistance inférieure
- G Plaque de récolte des miettes
- H Tôle à pâtisserie (*)
- I Grille diététique (*)
- L Lèchefrite (*)
- M Grille
- N Poignée pour grille (*)

(*) pas sur tous les modèles

POSITIONS CORRECTES DE LA GRILLE

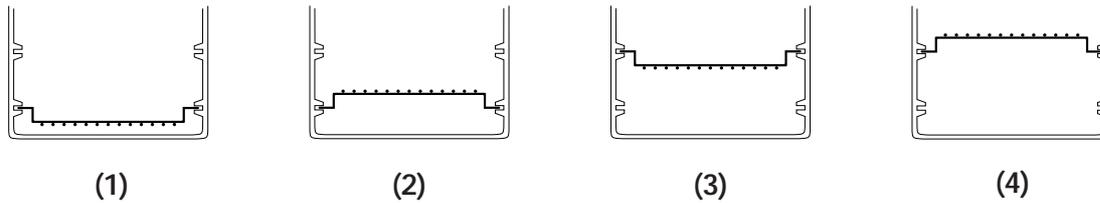
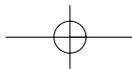


TABLEAU RECAPITULATIF

Programme	Position bouton sélection fonctions (D)	Position bouton thermostat (C)	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Garder les aliments au chaud		60°	 Pos. 2	-
Cuisson au four		100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Idéale pour tous les types d'aliments à cuisiner au four (lasagne, viandes, pizzas, tartes en général, poisson, volailles). La pos. 3 de la grille est particulièrement indiquée pour la cuisson des biscuits et des petits fours
Cuisson au grill		270°	 Pos. 4	Idéale pour n'importe quel type de grillade: hamburger, saucisses de Strasbourg, brochettes, pain grillé. La lèchefrite doit être placée sur la résistance inférieure



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension secteur	voir plaque caractéristiques
Puissance maximum absorbée	voir plaque caractéristiques
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm 427x330x223
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm 307x265x156
Volume intérieur	l 12,5

CONSOMMATION D'ENERGIE (NORME CENELEC HD 376)

Montée à 200°C	kW 0,1
Maintien 1 h à 200°C	kW 0,5
Totale	kW 0,6

Cet appareil est conforme à la Directive 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique.

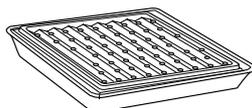
Les matériaux et les objets destinés au contact avec les aliments sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

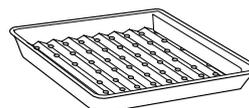
1. Ce four a été projeté pour la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins et ne doit pas être modifié ou manipulé en aucune manière.
2. Avant l'utilisation, contrôler que l'appareil n'a pas subi de dégâts durant le transport.
3. Positionner l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, **hors de la portée des enfants**.
4. **Durant le fonctionnement**, les parties métalliques et la vitre sont chaudes: pour intervenir sur l'appareil, ne toucher que les boutons et les poignées en plastique.
5. Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, vérifier que:
 - la tension de secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque des caractéristiques techniques située sous l'appareil;
 - la prise de courant a une portée minimum de 10 A est munie d'une mise à la terre efficace: **le Constructeur décline toute responsabilité si cette norme de prévention des accidents n'est pas respectée.**
6. Laver soigneusement tous les accessoires avant de les utiliser.
7. La première fois, avant la mise en fonction, faire fonctionner l'appareil à vide avec le thermostat au maximum pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de "neuf" et un peu de fumée due à la présence de substances de protection appliquées sur les résistances avant le transport. Durant cette opération, aérer la pièce.
8. Ne pas déplacer l'appareil quand il est en fonction.
9. En cas de remplacement, n'utiliser que des cordons d'alimentation, conformes aux normes, en caoutchouc HO5RRF, de section identique à celle reportée sur le cordon fourni avec le four.

ACCESSOIRES EN OPTION

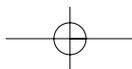
- **LECHEFRITE (L)** Elle doit être positionnée sur la grille. Elle peut être utilisée également pour la cuisson d'aliments liquides. En fonctionnement gril ▼▼ elle doit être posée sur la résistance inférieure (F) pour récolter les gouttes de graisse.
- **TOLE A PATISSERIE (H)** Elle doit être positionnée directement sur la grille. Indispensable pour la cuisson de biscuits et de petits fours.
- **GRILLE DIETETIQUE (I)** Elle peut être insérée à l'intérieur du plat en deux positions:

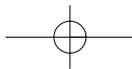


position supérieure



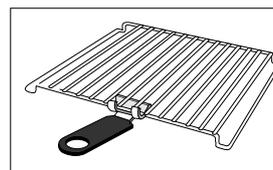
position inférieure





- **POIGNEE POUR GRILLE (N)**

Un accessoire pratique pour extraire la grille quand elles est chaude



- **ECLAIRAGE INTERIEUR (B)**

Quand le four fonctionne, la lumière à l'intérieur du four est toujours allumée. Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante: débrancher l'appareil, dévisser le verre de protection et remplacer l'ampoule grillée par une autre du même type (résistant aux températures élevées) puis remonter le verre de protection.

UTILISATION DES COMMANDES

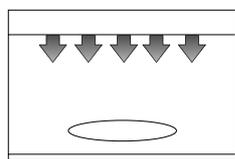
- **Bouton thermostat (C)**

Sélectionner la température désirée de la façon suivante:

- Pour maintenir les aliments au chaud: Bouton thermostat en position 60 .
- Pour la cuisson avec four traditionnel: Bouton thermostat de 100°C à 270°C
- Pour tous les types de grillades: Bouton thermostat sur 270°C

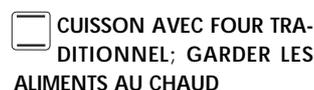
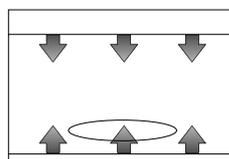
- **Bouton sélection fonctions (D)**

En actionnant ce bouton, on sélectionne les fonctions disponibles pour les cuissons, à savoir:



GRIL

(résistance supérieure seulement, en fonction à la puissance maximum)



CUISSON AVEC FOUR TRADITIONNEL; GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

(résistance supérieure et résistance inférieure en fonction)

- **Voyant (E)**

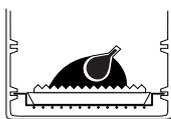
Le voyant allumé indique que le four est en train de chauffer, quand il s'éteint, cela veut dire que le four a atteint la température sélectionnée.

UTILISATION DU FOUR

- **Conseils généraux**

- Dans les cuissons avec four traditionnel et gril, il est conseillé de préchauffer le four à la température sélectionnée afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et des goûts de chacun. Les temps indiqués dans le tableau sont purement indicatifs et susceptibles de variation et 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.

IMPORTANT



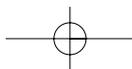
Si votre four est muni également de grille diététique:

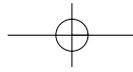
nous conseillons de cuisiner le poulet, les rôtis et les petites volailles directement sur la grille diététique posée sur la lèchefrite (voir fig. ci-contre) afin d'éviter les coulées de graisse sur le fond du four et sur les parois. Se référer aux paragraphes successifs pour plus de détails.

- **Garder au chaud les aliments**

- Mettre le bouton sélection fonctions sur
- Mettre le bouton thermostat sur 60 jusqu'à ce que le voyant s'allume (E).
- Insérer la grille comme l'indique le tableau page 8 et y placer les plats contenant les aliments.

Nous conseillons de ne pas laisser trop longtemps les plats dans le four pour éviter le dessèchement des aliments.



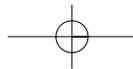


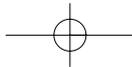
• **Cuisson au four** 

- Insérer la grille dans la position indiquée dans le tableau de la page 8.
- Tourner le bouton de sélection fonctions sur 
- Sélectionner la température choisie en tournant le bouton du thermostat (C).
- Attendre que le four ait atteint la température choisie (extinction du voyant), puis enfourner le plat avec les aliments.

Recettes/quantités	Bouton thermostat	Temps (minutes)	Pos. grille	Remarques et conseils
Pizza (500 g)	270°	15'÷18'	2	Utiliser une lèchefrite bien huilée
Pain (500 g)	270°	22'÷26'	2	Utiliser une lèchefrite huilée
Lasagnes (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Utiliser un plat à four, tourner après 10 min
Gratin de macaroni (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Utiliser un plat à four, tourner après 10 min
Poulet (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Retourner à la moitié de la cuisson
Rôti de porc (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Retourner à la moitié de la cuisson
Cailles (3)	200°	40'÷45'	1	Retourner à la moitié de la cuisson
Paupiette (650 g)	200°	45'÷50'	2	Retourner à la moitié de la cuisson
Lapin (800 g)	200°	50'÷60'	2	Retourner à la moitié de la cuisson
Truite (500 g)	180°	30'÷35'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Poisson gratiné (4 filets)	180°	18'÷22'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Merlan au four (4 darnes)	180°	25'÷30'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Daurade en papillote (600 g)	180°	35'÷40'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Tomates provençales (4 moy.)	180°	40'÷45'	2	Utiliser 1 lèchefrite huilée
Courgettes farcies (2 à moitié)	180°	45'÷50'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Choux-fleurs gratinés (800 g)	200°	18'÷20'	2	Utiliser 1 lèchefrite
Pommes de terre au four	200°	35'÷40'	2	Mélanger 2-3 fois durant la cuisson
Plum cake	160°	85'÷90'	1	Utiliser 1 moule rectangulaire, tourner à mi cuisson
Biscuits (sablés)	170°	15'÷18'	3	Utiliser 1 lèchefrite ou 1 tôle à pâtisserie, tourner après 9 min.
Tarte à la confiture	160°	40'÷45'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Strudel	160°	35'÷40'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson
Génoise	160°	25'÷30'	2	Utiliser 1 lèchefrite, tourner à mi-cuisson

Note: Si le four en est muni, il est préférable d'utiliser les accessoires fournis (tôle à pâtisserie, grille diététique et lèchefrite).





• Cuisson au gril

- Insérer la graisse en position 4 et la lèchefrite sur la résistance inférieure. Il est conseillé de verser 2 verres d'eau dans la lèchefrite pour éviter la fumée et les mauvaises odeurs dues à la graisse qui brûle et pour en faciliter le nettoyage.
- Tourner le bouton sélection fonctions sur 
- Préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes
- Introduire les aliments.

Recettes/quantités	Bouton thermostat	Temps	Pos. grille	Remarques et conseils
Côte de porc (2)	270°	19 min.	4	Tourner après 11 min
Saucisses de Strasbourg (3)	270°	10 min.	4	Tourner après 6 min
Hamburgers frais (2)	270°	13 min.	4	Tourner après 7 min
Saucisses (4)	270°	20 min.	4	Tourner après 11 min
Brochettes 500 g	270°	26 min.	4	Tourner après 8, 15 et 21 min
Pain (4 tranches)	270°	2 min.	4	Tourner après 1 min (★)

(★): pour griller le pain, il ne faut pas insérer la lèchefrite

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs durant la cuisson.
- **Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil.**
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau; ne pas le laver sous un jet d'eau.
- La grille, la lèchefrite et la grille diététique se lavent comme des plats normaux, à la main ou au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide. Eviter l'emploi de produits abrasifs qui endommagent la peinture. Faire attention que de l'eau ou du détergent liquide ne pénètrent pas dans les fentes situées sur le dessus du four.
- Pour le nettoyage de l'intérieur aluminé du four, ne jamais employer de produits qui attaquent l'aluminium (détergents en aérosol) et ne pas gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

FOUR AUTONETTOYANT

Les parois du four sont recouvertes d'un émail micro-poreux anti-graisse qui absorbe et élimine les projections qui se développent durant la cuisson. Pour ne pas compromettre l'action autonettoyante de l'émail, il faut éviter l'emploi de détergents abrasifs.

Quand les parois émaillées sont très sales, nettoyer d'abord avec une éponge humide puis chauffer le four à vide (sans aliments) à 270°C pendant deux heures environ. Attendre que le four se soit refroidi puis passer de nouveau avec une éponge humide.

GARANTIE

Si la garantie est imprimée sur l'emballage, il faut la découper, la remplir intégralement et la conserver avec le document d'achat prouvant la date de vente pour la montrer au technicien au moment de l'intervention pour les réparations.

