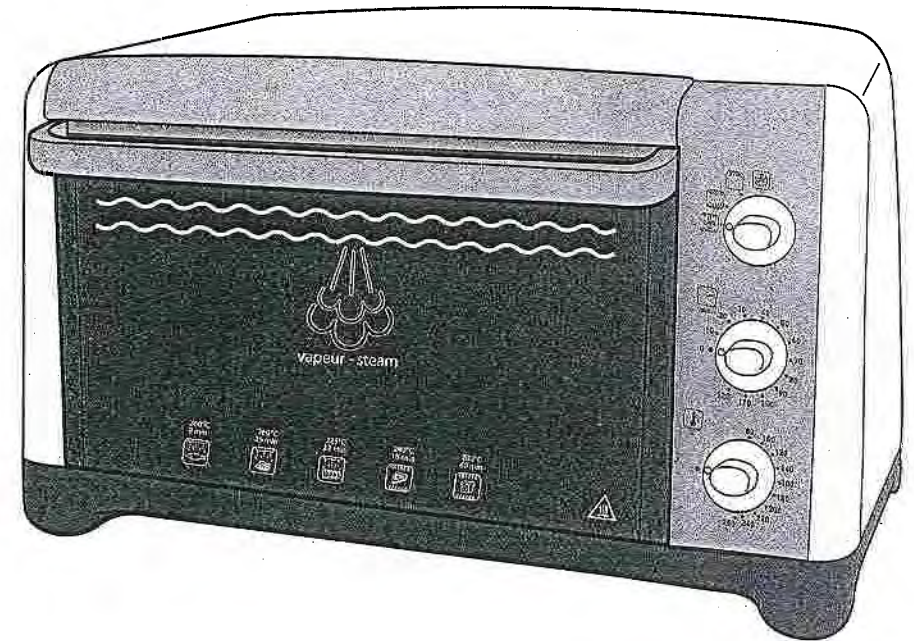
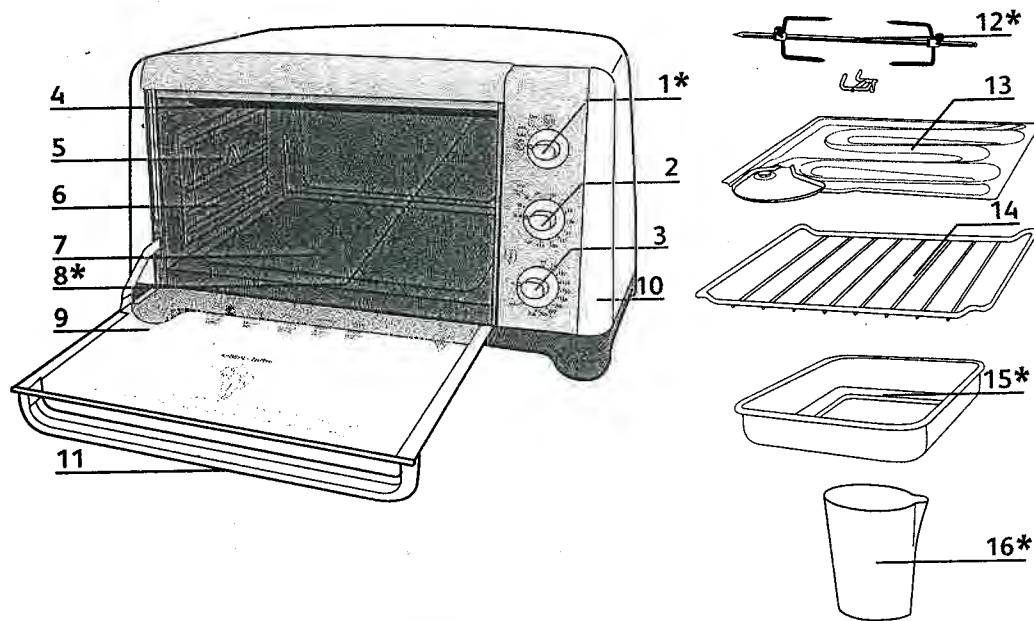


CROUSTY VAP'

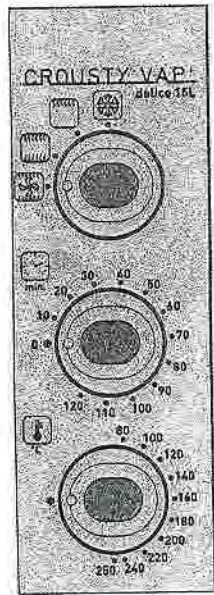
- FR** Participons à la protection de l'environnement !
⊗ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.
- GB-IE** Environment protection first !
⊗ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➔ Leave it at a local civic waste collection point.
- DE-AT** Denken Sie an den Schutz der Umwelt !
⊗ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.
- BE** Participons à la protection de l'environnement !
⊗ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.
- Samen het milieu beschermen !**
⊗ Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen
➔ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recycling.
- NL** Wees vriendelijk voor het milieu !
⊗ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.
- IT** Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !
⊗ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.
- ES** ¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!
⊗ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada
- PT** Protecção do ambiente em primeiro lugar!
⊗ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.
- GR** Ας συμβάλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!
⊗ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.
- PL** Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!
⊗ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.
- HU** Első a környezetvédelem!
⊗ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
➔ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.
- CZ** Podílejme se na ochraně životního prostředí!
⊗ Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
➔ Svěťte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.
- SK** Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!
⊗ Váš prístroj obsahuje čtené zhodnotitelné alebo recyklovateľné materiály.
➔ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.



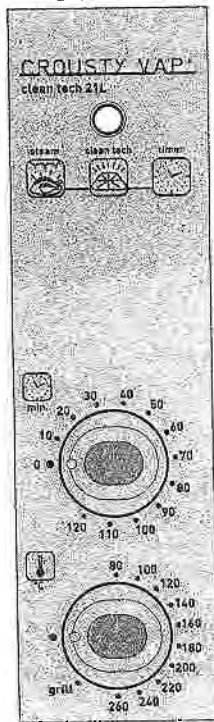
Guide d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • User's manual
Manuale utente • Guía del usuario



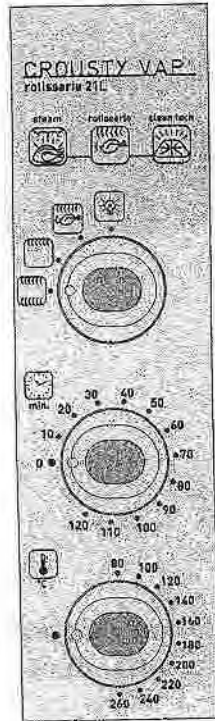
OV 1586



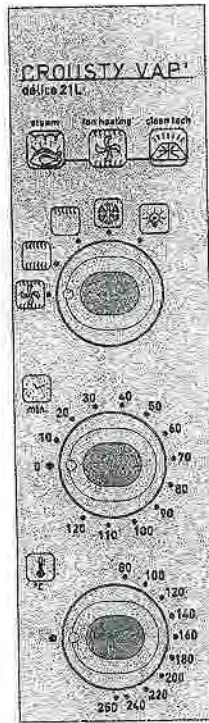
OV 215-



OV 2176



OV 2186



*selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

Description

- Sélecteur de fonctions* : Four, Grill, Chaleur tournante*, Tournebroche*, Décongélation*, Lumière intérieure*
- Bouton minuterie
- Bouton de réglage de température
- Résistance supérieure rabattable
- Ouverture support tournebroche*
- Parois intérieures autonettoyantes (catalyse)
- Sole lisse émaillée
- Lumière intérieure*
- Porte
- Parois extérieures en habillage plastique
- Poignée isolante
- Kit tournebroche*
- Bac à eau diffuseur de vapeur avec coupelle de remplissage
- Grille réversible
- Plat*
- Gobelet de remplissage du bac*

Avant toute utilisation, lire les précautions importantes

Omschrijving

- Funcieschakelaar: Oven, Grill, Heteluchtoven*, Draaispit*, Ontdooien*, Binnenverlichting*
- Knop timer
- Knop voor instellen temperatuur
- Inklapbaar verwarmingselement
- Opening voor draaispit*
- Zelfreinigende binnenwanden
- Verwarmde gladde geëmailleerde bodem
- Binnenverlichting*
- Deur
- Kunststof buitenwanden
- Isolerende handgreep
- Draaispitset*
- Waterbak voor stoomverspreiding met vulbakje
- Omkeerbaar rooster

*selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

15. Schaal*

16. Vuldbeaker van de waterbak*

Lees voor ieder gebruik de belangrijke technische aandachtspunten

Description (English)

- Function selector: Oven, Grill, Fan oven*, Rotisserie*, Defrost*, Interior light*
- Timer knob
- Temperature setting knob
- Hinged top heating element
- Rotisserie spit support opening*
- Self-cleaning interior walls (catalytic)
- Smooth enamelled oven floor
- Interior light*
- Door
- Plastic coated exterior walls
- Insulated handle
- Rotisserie kit*
- Steam diffuser water tank with filler tube
- Reversible shelf
- Oven tray*
- Water tank filler beaker*

Before using your appliance, read the page, "Important precautions".

Descrizione

- Selettore di funzione: Forno, Grill, Ventilazione forzata*, Girarrosto*, Scongelo*, Luce interna*
- Pulsante del timer
- Pulsante di regolazione della temperatura
- Resistenza superiore sganciabile
- Apertura spiedo girarrosto*
- Pareti interne autopulenti (effetto catalizzatore)
- Fondo liscio smaltato
- Luce interna*
- Sportello

10. Pareti esterne con rivestimento plastico

11. Maniglia isolante

12. Kit girarrosto*

13. Serbatoio per l'acqua di diffusione del vapore con cassetto di carico

14. Griglia reversibile

15. Leccarda*

16. Dosatore per il riempimento del serbatoio*

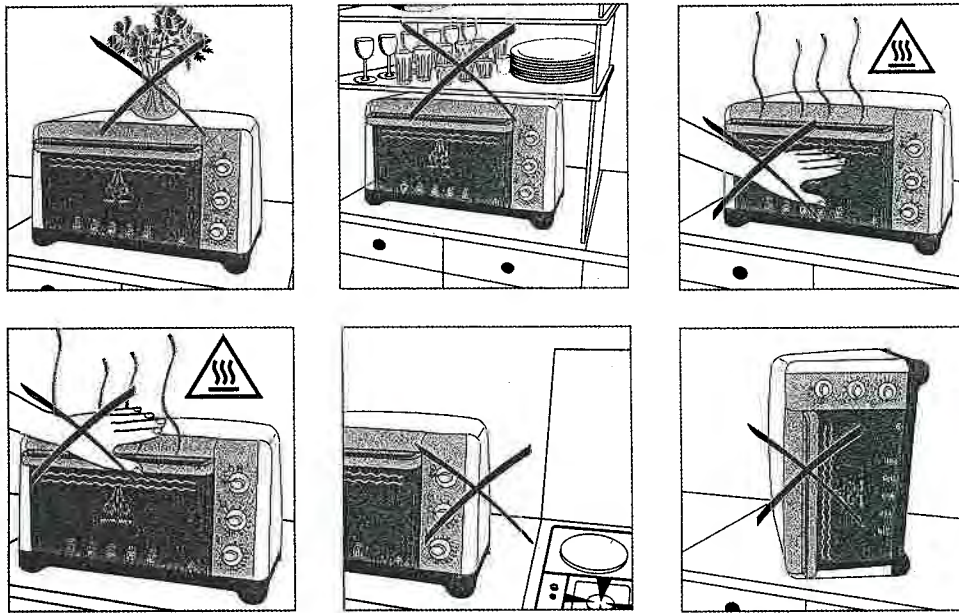
Prima di ciascun utilizzo, leggere attentamente la pagina "Precauzioni importanti".

Descripción

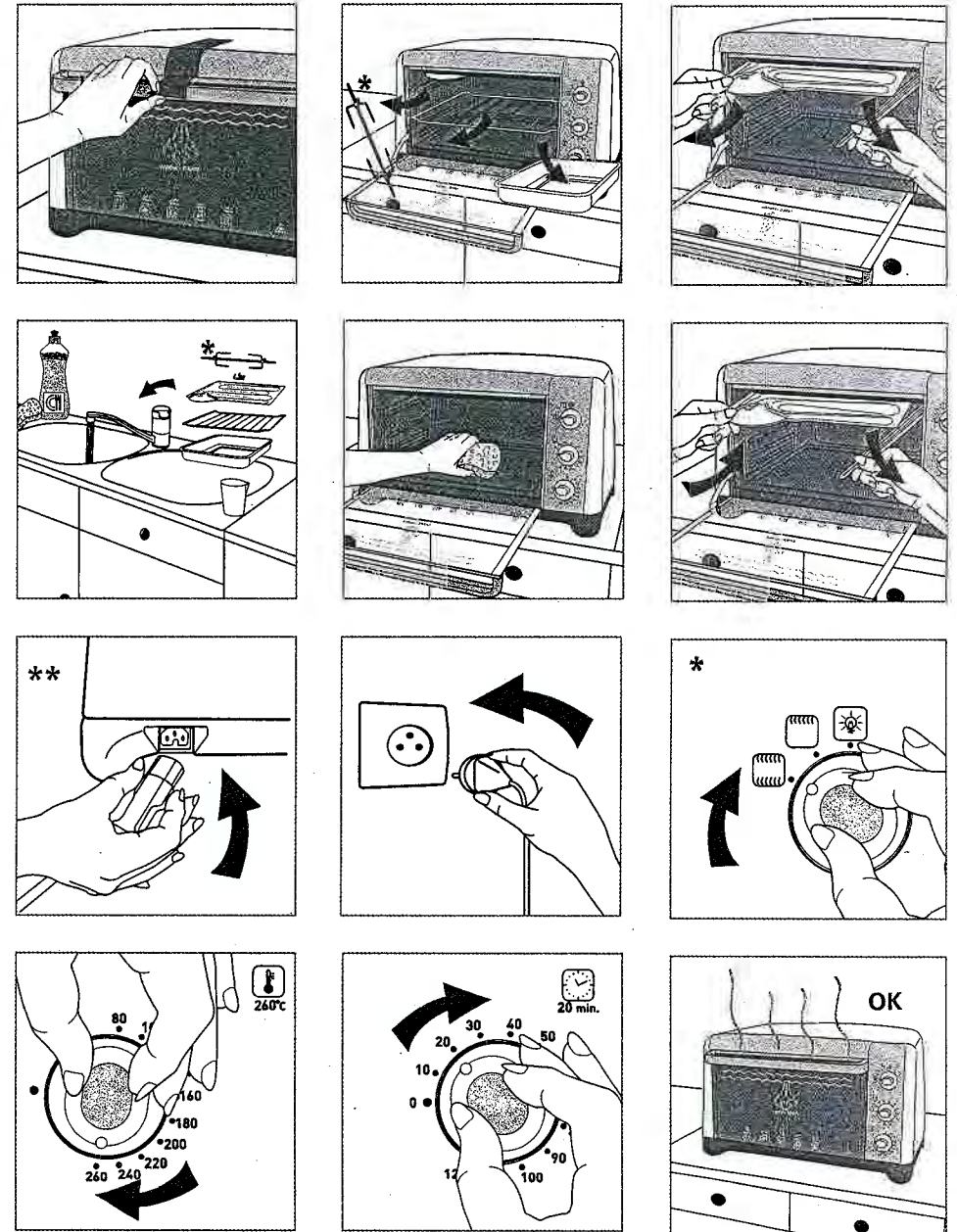
- Selector de funciones: Horno, Grill, Calor giratorio*, Asador*, Descongelación*, Luz interior*
- Botón temporizador
- Botón de ajuste de temperatura
- Resistencia superior abatible
- Apertura soporte asador*
- Paredes interiores autolimpiables (catalisis)
- Suelo liso esmaltado
- Luz interior*
- Puerta
- Paredes exteriores con revestimiento de plástico
- Asa aislante
- Kit asador*
- Recipiente para agua difusor de vapor con pequeño depósito de llenado
- Rejilla reversible
- Fuente*
- Vaso de llenado del recipiente*

Antes de cualquier utilización, leer las precauciones importantes.

Précautions importantes • Belangrijke instructies • Important safe-
guards • Precauzioni importanti • Precauciones importantes




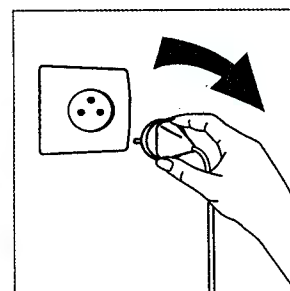
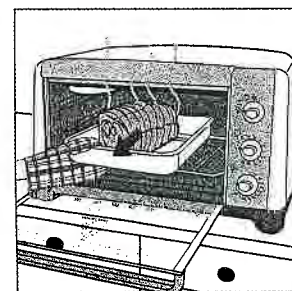
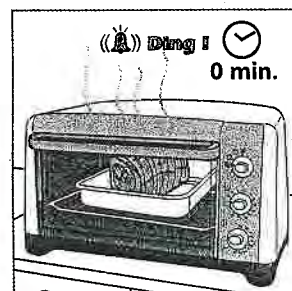
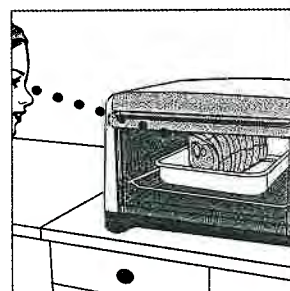
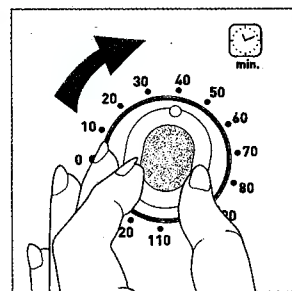
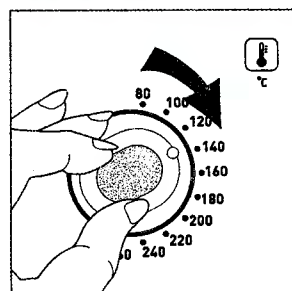
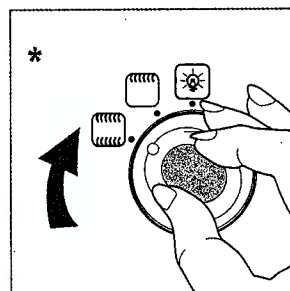
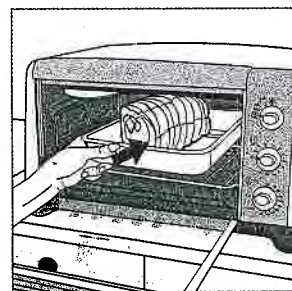
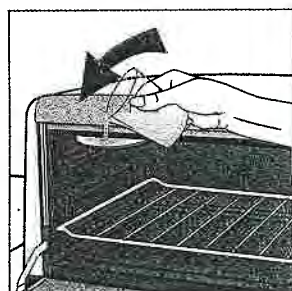
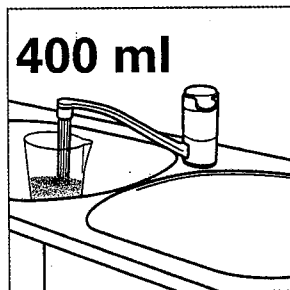
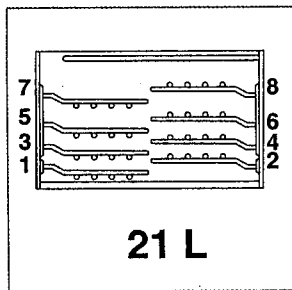
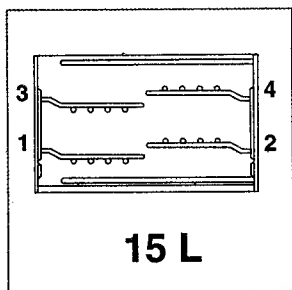
Avant la première utilisation • Vóór de eerste ingebruikname •
Before first use • Al primo utilizzo • Antes de la primera utilización




* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

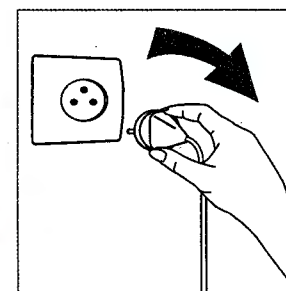
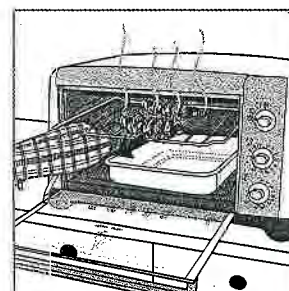
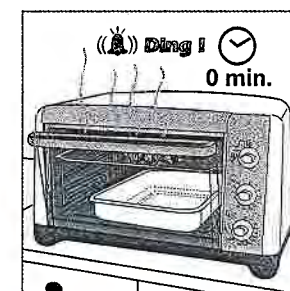
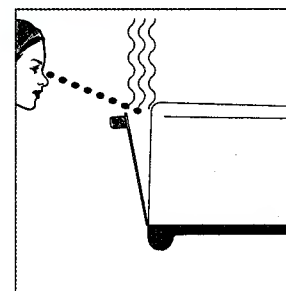
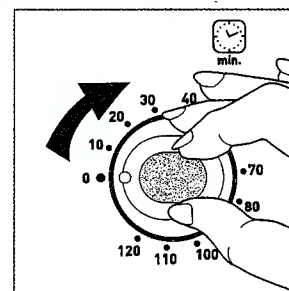
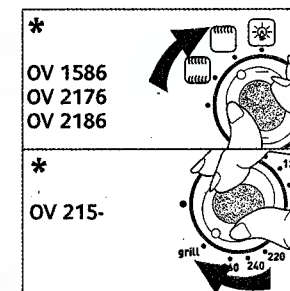
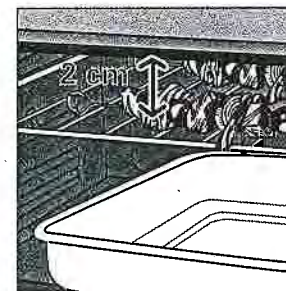
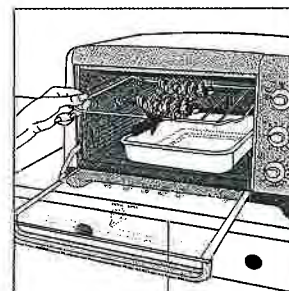
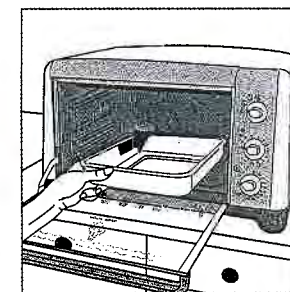
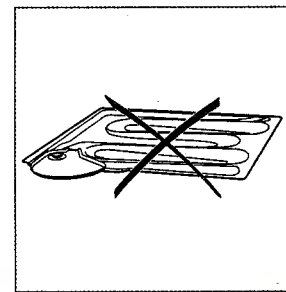
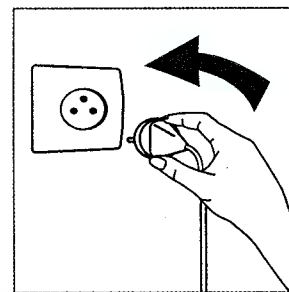
** This connector must always be firmly inserted.

 **Fonction four • Ovenfunctie • Oven function • Funzione Forno • Función Horno**



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

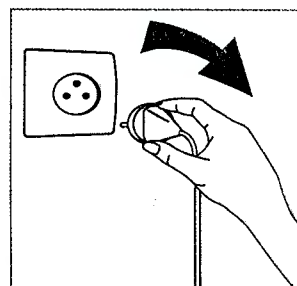
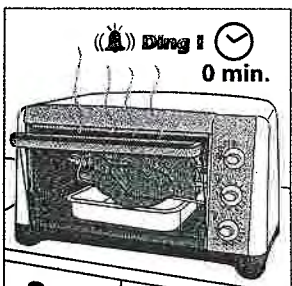
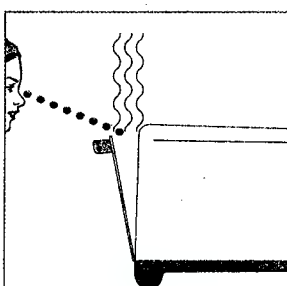
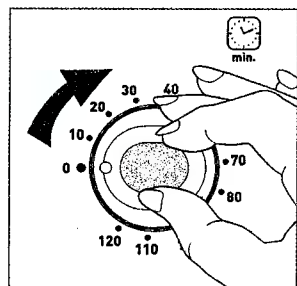
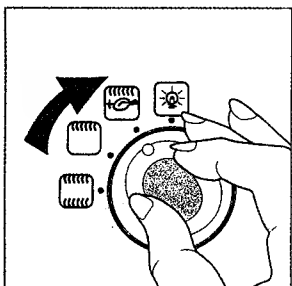
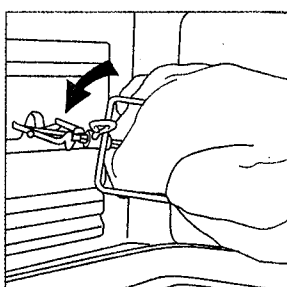
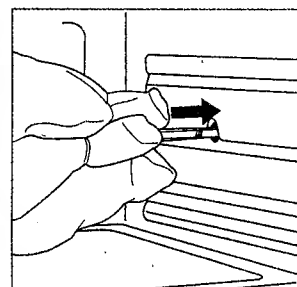
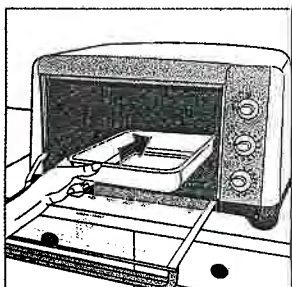
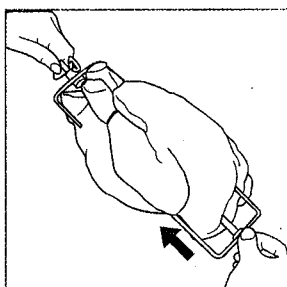
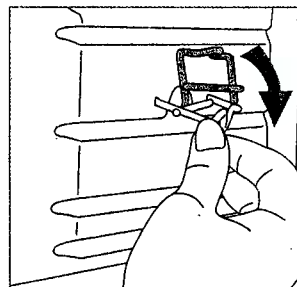
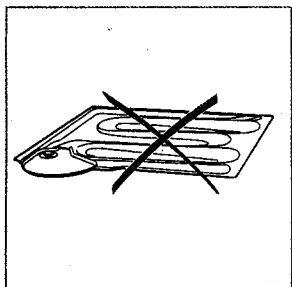
 **Fonction Grill • Grillfunctie • Grill function • Funzione Grill • Función Parrilla**



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo



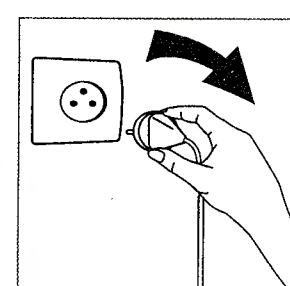
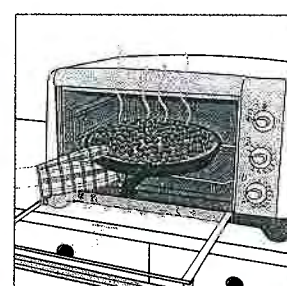
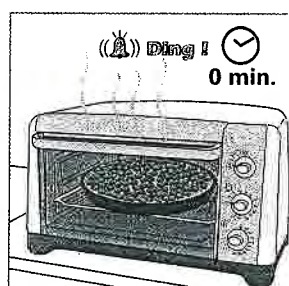
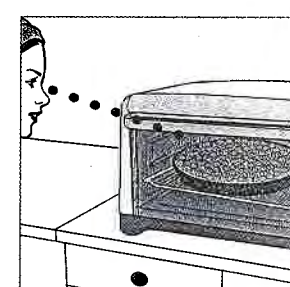
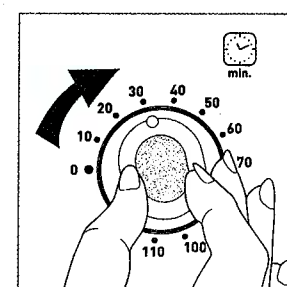
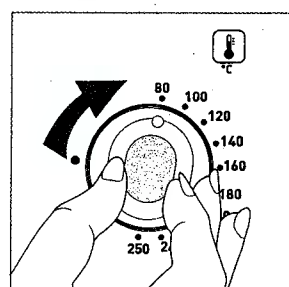
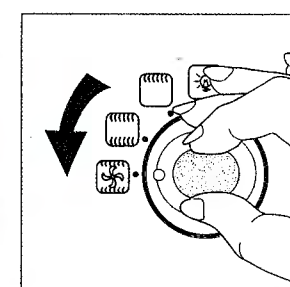
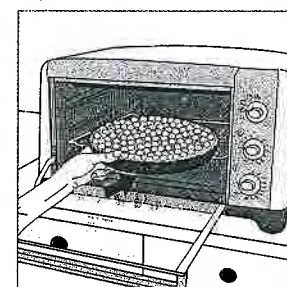
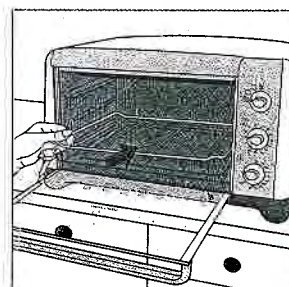
Fonction Tournebroche* • Draaispitsfunctie* • Rotisserie function* • Funzione Girarrosto* • Función Asador*



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo



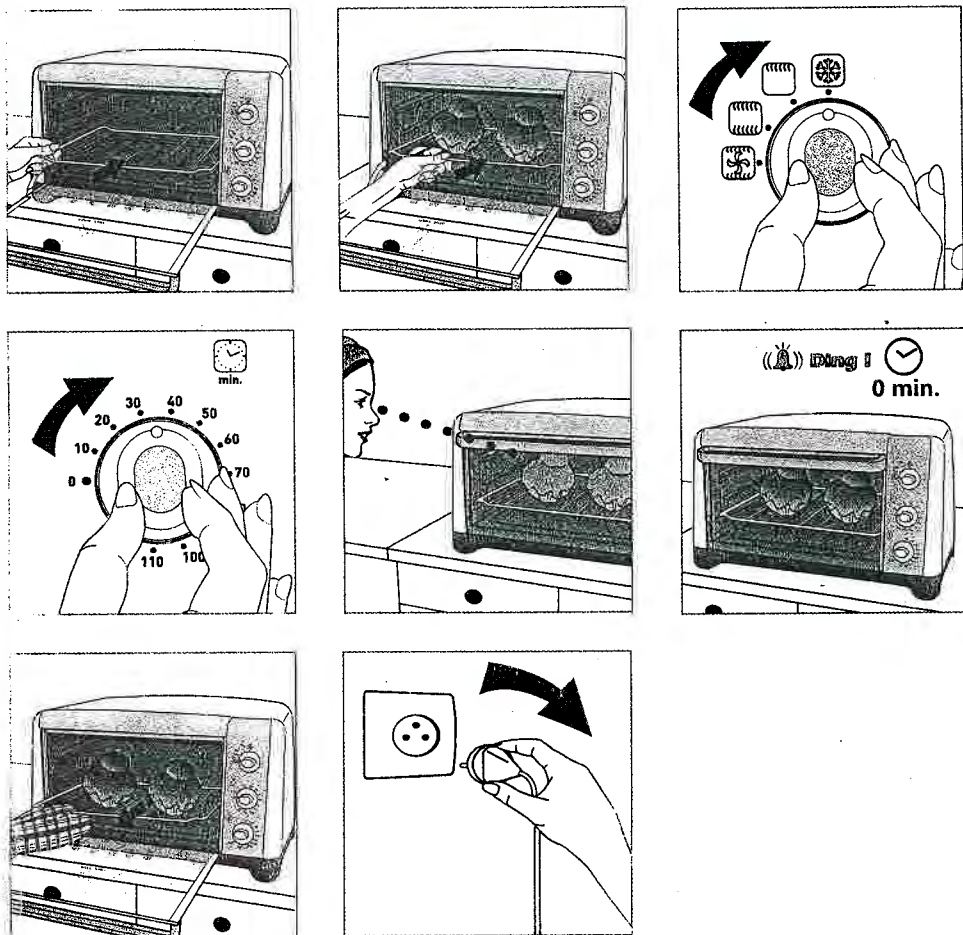
Fonction Chaleur tournante* • Heteluchtfunctie* • Fan oven function* • Funzione Ventilazione Forzata* • Función Calor giratorio*



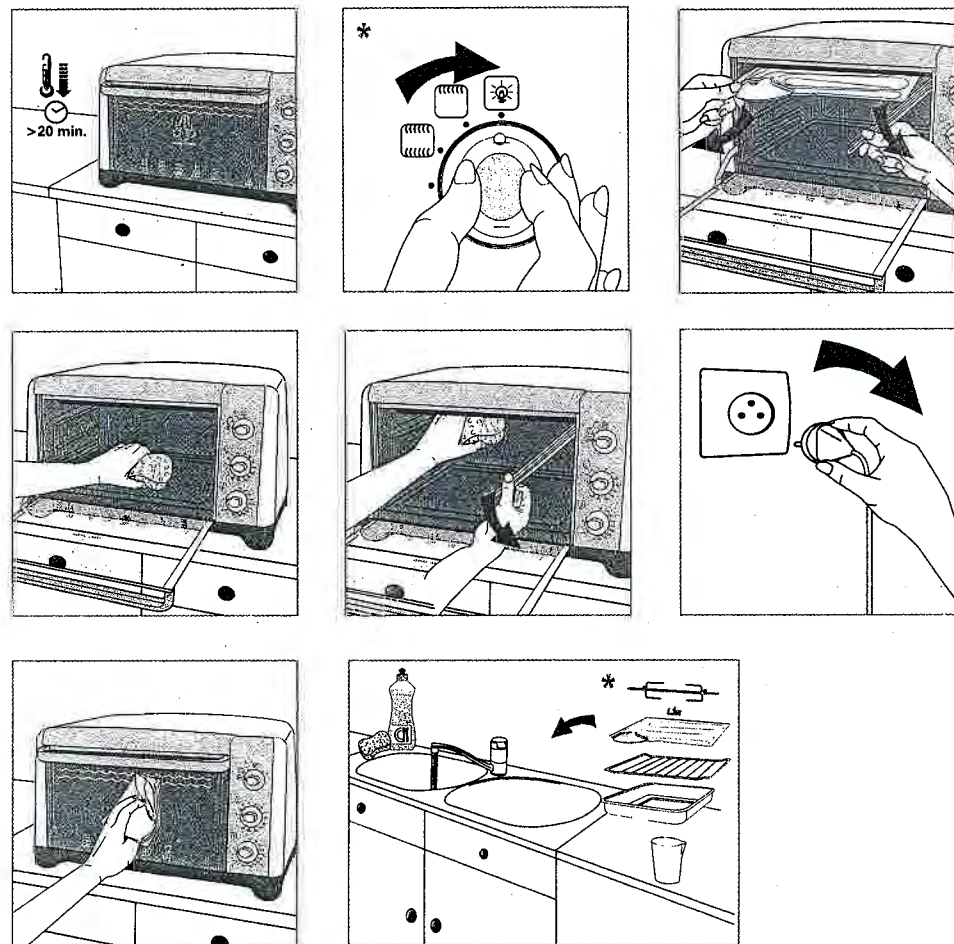
* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo



Fonction Décongélation* • Ontdooifunctie* • Defrost function*
• Funzione Scongellamento* • Función Descongelación*



Nettoyage • Reiniging • Cleaning • Pulizia • Limpieza



Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre bac après chaque utilisation. Détartrez-le toutes les 25 utilisations en le faisant tremper dans un mélange d'eau et de vinaigre blanc (50/50) pendant 1 heure. Dans le cas où un dépôt apparaît, détartrez-le plus souvent.

Wij raden u aan de waterbak na ieder gebruik leeg en schoon te maken. Ontkalk deze na 25 beurten door hem gedurende 1 uur te laten weken in een mengsel van water en huishoudazijn (50/50). In geval van veel kalkaanslag vaker ontkalken.

We advise that the water tank should be emptied and cleaned after every use. De-scale it after every 25 uses by immersing it in a mixture of water and white vinegar (50/50) for 1 hour. If a heavy deposit builds up, descale it more frequently.

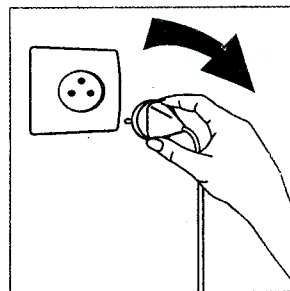
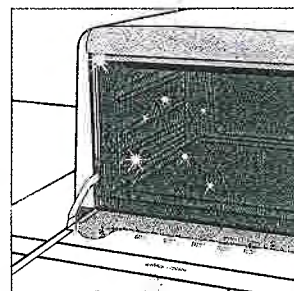
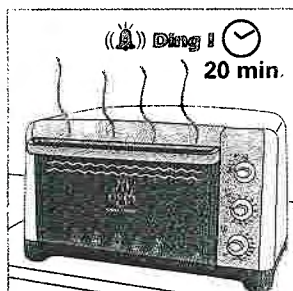
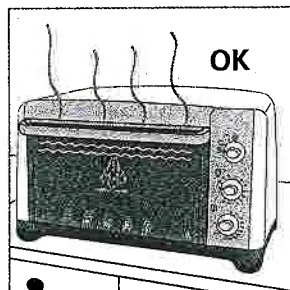
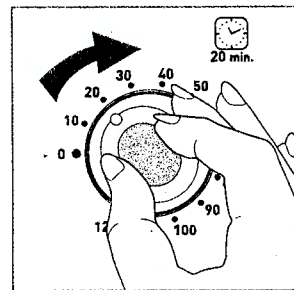
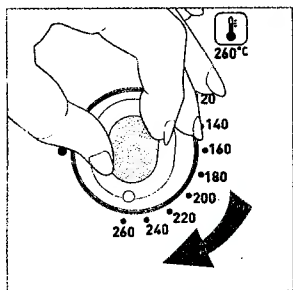
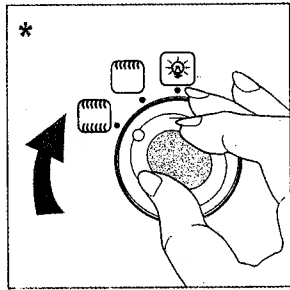
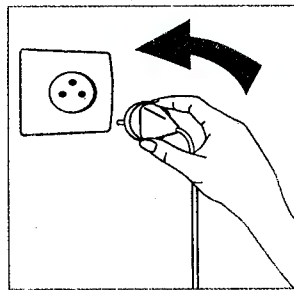
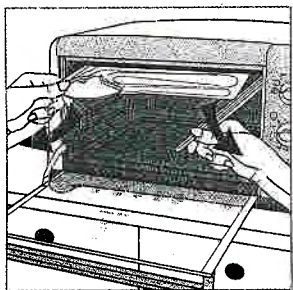
Si consiglia di svuotare e pulire il serbatoio dopo ogni utilizzo. Effettuare inoltre l'operazione di decalcificazione ogni 25 utilizzi, immergendo il serbatoio in una soluzione di acqua e aceto bianco (50/50) per 1 ora. In caso di ulteriore presenza di calcare, l'operazione deve essere effettuata più frequentemente.

Le aconsejamos vaciar y limpiar su recipiente después de cada utilización. Desincrustelo cada 25 utilizaciones, poniéndolo a remojo en una mezcla de agua y vinagre blanco (50/50) durante 1 hora. Si tuviera depósito, debería desincrustarlo más a menudo.

* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

Fonction Catalyse • Zelfreinigingsfunctie • Catalytic cleaning function
• Funzione Catalizzatore • Función Catálisis



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

Recettes • Recepten • Recipes • Ricette • Recetas

	15 L	21 L	°C	min.
			15 L/21 L	15 L/21 L
Pizza, Pizza, Pizza	3	5	260°C	25-30 min.
Poisson, Vis, Fish	2	4	240°C	25-30 min.
Poulet, Kip, Chicken	1	2	260°C	75-80 min.
Rôti de boeuf, Rundvlees, Beef	2	3	260°C	50-55 min.**
Rôti d'agneau, Lamsbout, Lamb	2	3	260°C	70-80 min.**
Rôti de porc, Varkensrollade, Pork	2	3	260°C	80-90 min.
Rôti de veau, Kalfsrollade, Veal	2	3	260°C	80-90 min.
Tarte aux pommes, Appeltaart, Apple Tart	3	5	240°C	30-35 min.
Gâteau, Mousselinetaart, Cake	1	1	160°C 180°C	35-40 min.
Saucisses, Worstjes, Sausages	4	8		11 min. 8 min.

** Longer for well cooked meat

le four Crousty Vap'


Votre four est équipé d'un bac à eau permettant la diffusion de vapeur en cours de cuisson. Grâce à la vapeur, vos viandes seront plus moelleuses tout en restant dorées et croustillantes.

Il est tout à fait normal que de la vapeur s'échappe de votre four en cours de cuisson. Ce phénomène n'est pas dangereux.

Pour remplir le bac, utilisez le gobelet fourni et versez l'eau doucement dans la coupelle. La quantité d'eau ne doit pas dépasser 400 ml. Nous vous conseillons de vider l'eau pouvant rester dans le bac après chaque utilisation.

Si vous désirez faire une cuisson sans diffusion de vapeur, vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans le bac.

Volaille rôtie à ma façon

 4 personnes



Ingrédients

1 poulet (1,3 kg)
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 petite tomate
1 branche de thym frais
2 cuillères à soupe d'huile
1/2 de verre d'eau
sel et poivre

Préparation

Assaisonner l'intérieur de la volaille avec du sel et du poivre. La farcir avec la tomate et l'oignon coupé en 4, la branche de thym et les 2 gousses d'ail avec la peau.

Assaisonner l'extérieur de la volaille et arroser d'huile. Cuire au four pendant 70-80 minutes à 260°C.


Dès la sortie du four, découper la volaille et maintenir la viande au chaud dans le four entrouvert.

Récupérer les légumes à l'intérieur de la carcasse et les mettre dans le plat. Mettre le plat sur feu vif pour réchauffer et ajouter l'eau. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair et savoureux (vous pouvez aussi utiliser du fond de volaille déshydraté).

Les conseils du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec d'autres volailles (canard, pintade...) ou en utilisant uniquement des blancs de volaille.

Un bon rôti

 4 personnes



Ingrédients

800 g de rôti de veau
1 gousse d'ail
1 tomate
1 carotte
1 gros oignon

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire rissoler la viande sur toutes les faces sur feu vif.


Assaisonner le rôti, ajouter les branches de thym et l'ail avec la peau.

Mettre le rôti dans un plat allant au four. Cuire au four le rôti 85 minutes à 260°C.

Récupérer les jus de cuisson et les mettre dans la cocotte.

Y ajouter la carotte finement taillée, la tomate en quartier, l'oignon haché et la feuille de laurier. Ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire et laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair (vous pouvez aussi utiliser des fonds de sauce déshydratés).

Trites au citron vert et au thym

 2 personnes



Ingrédients

2 truites de 250 g
1 échalote finement coupée
2 branches de thym frais
125 g de beurre
5 cl de crème fraîche liquide
1 citron (vert de préférence)
le jus d'1/2 citron jaune
1/2 verre de vin blanc sec
sel et poivre

Préparation

Beurrer un plat allant au four et parsemer le fond d'échalote finement coupée.

Couper le citron vert en huit quartiers. Farcir le ventre des truites avec un quartier de citron, un morceau de thym, du sel et du poivre.

Disposer les truites dans un plat et recouvrir avec le vin blanc. Cuire au four pendant 25 minutes à 240°C.

Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans une petite casserole. Faire bouillir ce jus pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de citron, la crème fraîche et laisser réduire. Ajouter le beurre en petits dés et remuer avec un fouet.


Assaisonner cette sauce et la verser sur les truites. Décorer avec les quartiers de citron vert restants.

Les conseils du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec tous les poissons entiers ou en filet (saumon, thon, lieu...).

Pour une sauce plus légère, remplacer le beurre par de la crème fraîche liquide. Pour lier la sauce, utiliser un liant (amidon de maïs).

Pommes au four

 4 personnes



Ingrédients

4 pommes boskoop ou reinettes
30 g de sucre
30 g de poudre d'amandes
30g de beurre
jus d'1/2 citron
1 jaune d'oeuf
15 cl de cidre brut

Préparation

Laver les pommes. Avec un couteau, couper un chapeau d'environ 1 cm sur chaque fruit. Retirer le cœur et les pépins avec le vide-pomme.

Mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre, le jus de citron et le jaune d'oeuf et farcir les pommes de ce mélange. Saupoudrer de sucre. Remettre le chapeau sur chaque fruit.

Placer les pommes dans un plat allant au four. Verser le cidre dessus. Cuire au four à 240°C pendant 50 minutes en arrosant régulièrement du jus de cuisson.


Servir dès la sortie du four.

Les conseils du chef

Accompagner ce dessert d'une glace vanille parsemée de cannelle et d'un biscuit sablé.

Pour vérifier la cuisson, piquer le fruit avec la lame d'un couteau. Si le couteau rentre facilement, les pommes sont prêtes.

Crème caramel

 4 personnes

Ingrédients

250 ml de lait (entier de préférence)

3 œufs entiers

75 g de sucre en poudre

Quelques gouttes d'extrait de vanille.

Matériel

4 à 5 ramequins



Très facile



Préparation

Mettre le lait à chauffer dans une casserole. Ajouter l'extrait de vanille.

Dans une autre casserole, mettre 25 g de sucre avec un peu d'eau et placer sur feu vif afin d'obtenir un caramel.

Dans un saladier, casser les œufs et ajouter 50 g de sucre. Fouetter pour blanchir le mélange. Ajouter doucement le lait sur les œufs et mélanger sans fouetter.

Déposer dans le fond de chaque moule un peu de caramel. Remplir les moules.

Cuire au bain-marie à 260°C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir. Démouler les crèmes sur une assiette en passant la lame d'un couteau humide sur le pourtour. Mettre au réfrigérateur.

Les conseils du chef

Pour une crème plus onctueuse, utiliser uniquement des jaunes d'œufs. Dans ce cas, server les crèmes dans les ramequins (vous ne pourrez pas les démouler).

Pour vérifier la cuisson, piquer les crèmes avec la lame d'un couteau. Les crèmes sont cuites quand la lame ressort propre et nette.

de Crousty Vap' oven


Uw oven is voorzien van een waterbak om tijdens het bakken stoom te verspreiden. Dankzij de stoom zal uw vlees malser worden, terwijl het korstje goudkleurig en knapperig blijft. Het is heel normaal dat er tijdens het bakken stoom uit uw oven ontsnapt. Dit verschijnsel is niet gevaarlijk.

Gebruik voor het vullen van de bak de meegeleverde beker: Vul deze met water en giet dit langzaam in het bakje.

De hoeveelheid water mag niet meer dan 400 ml zijn. Wij raden u aan het eventueel in de bak resterende water na ieder gebruik weg te gooien.

Indien u wilt bakken zonder stoom, controleer dan of er geen water in de bak zit.

Mijn eigen kiprollade

 4 personen

Ingrédients

1 kip (1,3 kg)

1 grote ui

2 knoflookteentjes

1 kleine tomaat

1 takje verse tijm

2 eetlepels olie

1/2 glas water

zout en peper



Eenvoudig



Bereiding

Bestrooi de binnenzijde van de kip met peper en zout. Vul hem met de tomaat en de in vieren gesneden ui, het takje tijm en de 2 knoflookteentjes in hun schil.

Breng de buitenzijde van de kip op smaak en besmeer hem met olie. Gedurende 70-80 minuten in de oven op 260°C bakken.


Meteen uit de oven de kip in stukken snijden en het vlees warm houden in de oven met een halfgeopende deur.

Haal de groenten uit de binnenzijde van de kip en leg ze op een schaal. Zet de schaal op hoog vuur om de groenten op te warmen en voeg water toe. Laten inkoken tot u een heldere, smakelijke jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde gevogel-tefond gebruiken).

De adviezen van de chef-kok

U kunt dit recept ook met ander gevogelte (eend, parelhoen...) maken of uitsluitend kipfilet gebruiken.

Een lekkere rollade

 4 personen

Ingrédients

800 g kalfsrollade

1 knoflookteentje

1 tomaat

1 wortel

1 grote ui



Zeer eenvoudig



Bereiding

Verhit de olie in een gietijzeren braadpan. Bak het vlees aan alle zijden op hoog vuur aan. Breng de rollade op smaak, voeg de takjes tijm en de knoflook in zijn schil toe.

Doe de rollade in een ovenschaal. De rollade gedurende 85 minuten in de oven op 260°C bakken.

Bewaar het bakvocht en doe dit in de braadpan.

Voeg er de in kleine stukjes gesneden wortel, de in partjes gesneden tomaat, de gehakte ui en het laurierblad aan toe. Voeg, indien nodig, een beetje lauw water toe en laat het geheel inkoken tot u een heldere jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde sausfonds gebruiken).

Flan



4 personas



Muy fácil

Ingredientes

250 ml de leche (preferentemente leche entera)

3 huevos

75 g de azúcar en polvo

Unas gotas de extracto de vainilla.

Material

4 a 5 flaneras individuales

Preparación

Caliente la leche en una cacerola. Añada el extracto de vainilla.

En otra cacerola, ponga 25 g de azúcar con un poco de agua y póngalo a fuego vivo para obtener el caramelo.

En una ensaladera, introduzca los huevos y añada 50 g de azúcar.

Bata para blanquear la mezcla. Vaya añadiendo la leche poco a poco sobre los huevos y mezcle sin batir.

Coloque en el fondo de cada molde un poco de caramelo. Rellene los moldes.

Cueza al baño maría a 260°C durante 30 minutos.

Deje enfriar. Retire el molde de los flanes en un plato, pasando el filo de un cuchillo húmedo alrededor. Enfriar en el refrigerador.

Los consejos del chef

Para un flan más untuoso, utilice solamente yemas de huevo. En este caso, sirva los flanes en flaneras individuales (no podrá quitarles el molde).

Para comprobar la cocción, pique las cremas con el filo de un cuchillo. Los flanes estarán cocidos cuando el filo esté totalmente limpio.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Le bac doit uniquement contenir de l'eau. Ne mettez jamais d'eau ailleurs que dans le bac à eau.
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
- Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 260°C pendant 15 à 20 minutes environ.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique, ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- Ne touchez pas les résistances lorsqu'elles sont chaudes.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans votre four.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteufez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (*ustensiles, grille, objets...*).
- Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (*notamment les décapants à base de soude*), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Selon modèle :

Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Conservez ces instructions