

INDEX

CHAPITRE 1er	GENERALITES	
1.1	Description du four et des accessoires	31
1.2	Tableau récapitulatif	32
1.3	Caractéristiques techniques	34
1.4	Consignes importantes	34
CHAPITRE 2	UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON	
2.1	Utilisation des commandes	36
2.2	Conseils	37
2.3	Comment sélectionner les fonctions	37
	• Décongélation	37
	• Conserver les aliments au chaud	37
	• Cuisson au four ventilé	38
	• Cuisson au four traditionnel	39
	• Cuisson au gril et plats gratinés	40
	• Cuisson gril avec tournebroche (si prévue)	42
CHAPITRE 3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	43

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

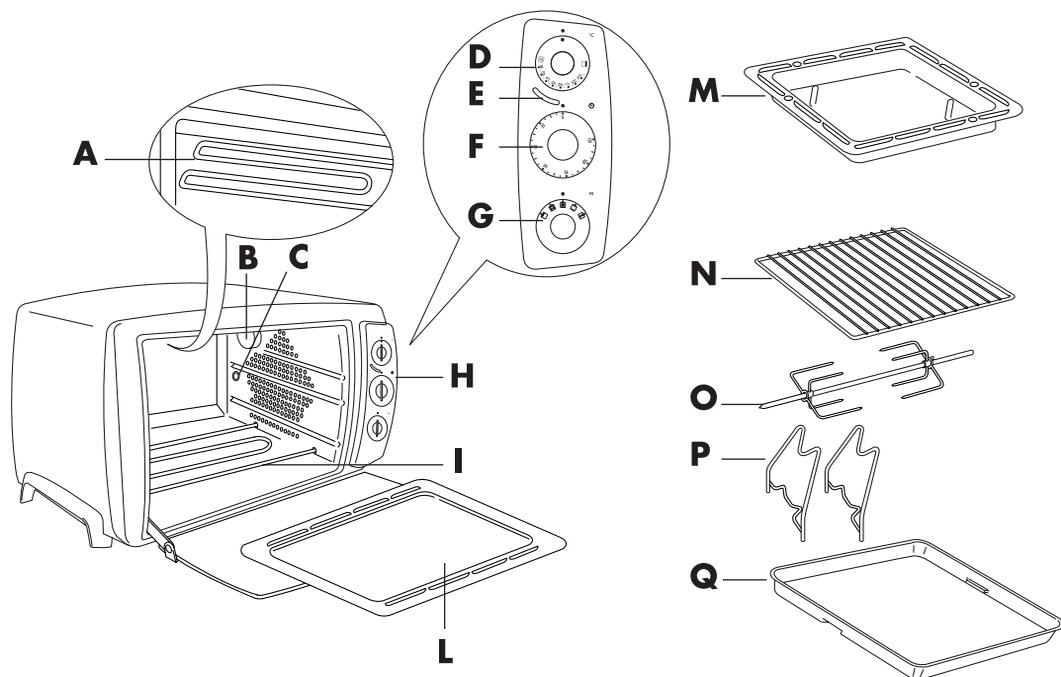
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



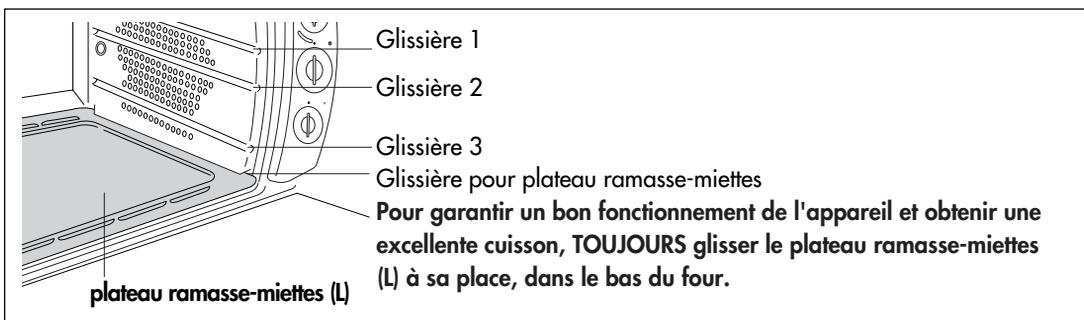
CHAPITRE 1er – GENERALITES

1.1 - DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

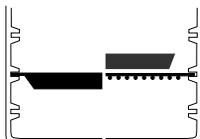
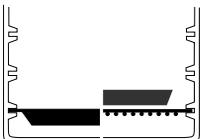
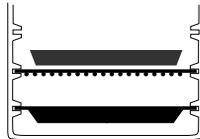


- A Résistance supérieure
- B Lumière four
- C Logement du tournebroche (si prévu)
- D Bouton thermostat
- E Voyant thermostat
- F Bouchon marche et minuterie
- G Bouton sélecteur fonctions
- H Tableau de commande

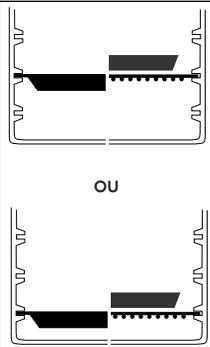
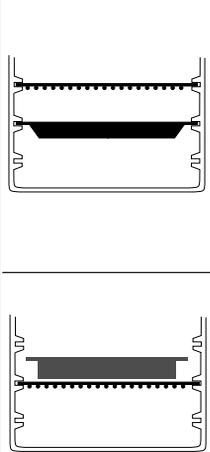
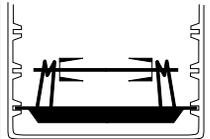
- I Résistance inférieure
- L Plateau ramasse-miettes
- M Lèche-frite
- N Grille
- O Broche (si prévue)
- P Supports broche (si prévus)
- Q Plat à lasagnes (si prévu)



1.2 - TABLEAU RECAPITULATIF

PROGRAMME	POSITION BOUTON SELECTEUR FONCTIONS	POSITION BOUTON THERMOSTAT	POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES	GLISSIERES	NOTES/ CONSEILS
DECONGELATION				1 2 3	Placer les aliments à décongeler directement sur la grille. La lèche-frite sert à récolter les éventuelles gouttes de graisse et d'eau.
GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD				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 AU FOUR VENTILE (UN NIVEAUX)		80°-230° (voir tableau page 38)		1 2 3	Idéal pour la cuisson de viandes, volaille, pommes de terre, pain et gâteaux. Utiliser la lèche-frite directement glissée au niveau voulu ou, s'il est prévu, le plat à lasagnes posé sur la grille.
			ou		
CUISSON AU FOUR VENTILE (DEUX NIVEAUX)				1 2 3	Idéal pour la cuisson de pizzas, lasagnes, gratins, poisson et légumes farcis (poivrons, courgettes, etc.). Utiliser directement la lèche-frite au niveau voulu ou, s'il est prévu, le plat à lasagnes posé sur la grille.

Chapitre 1er - Généralités

PROGRAMME	POSITION BOUTON SELECTEUR FONCTIONS	POSITION BOUTON THERMOSTAT	POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES	GLISSIERES	NOTES/ CONSEILS
<p>CUISSON FOUR TRADITIONNEL</p>		<p>80°-230° (voir tableau page 39)</p>		<p>1 2 3</p> <p>1 2 3</p>	<p>Idéal pour la cuisson de pizzas, lasagnes, gratins, poisson et légumes farcis (poivrons, courgettes, etc.). Utiliser directement la lèchefrite au niveau voulu ou, s'il est prévu, le plat à lasagnes posé sur la grille.</p>
<p>CUISSON AU GRIL ET PLATS GRATINES</p>				<p>1 2 3</p> <p>1 2 3</p>	<p>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.</p> <p>Idéal pour les plats qui doivent simplement gratiner (coquilles Saint-Jacques, etc.). Dans ce cas, poser le plat (contenant les aliments) sur la grille.</p>
<p>GRIL ET TOURNE-BROCHE (S'IL EST PREVU)</p>				<p>1 2 3</p>	<p>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.</p>

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° C 0,3 KWh

Pour rester une heure à 200° C 0,8 KWh

Total 1,1 KWh

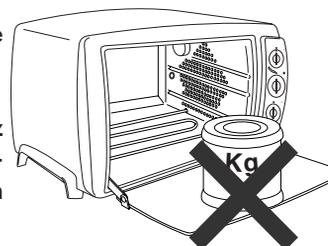
Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la Compatibilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

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 déclinera 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.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux substances protectrices qui recouvrent les résistances pour le transport.
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.**
- Les parties accessibles peuvent atteindre des températures très élevées durant l'utilisation. Ne pas laisser les enfants s'approcher du four.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer la porte en verre du four, risque d'endommagement de la surface et de rupture.



Conservez ce mode d'emploi

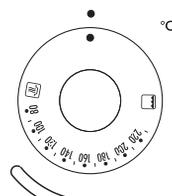
CHAPITRE 2 – UTILISATION DU FOUR ET TABLEAUX DE CUISSON

2.1 - UTILISATION DES COMMANDES

BOUTON THERMOSTAT (D)

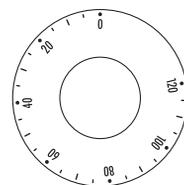
Sélectionner la température souhaitée de la façon suivante:

- **Pour décongeler:** Bouton thermostat sur "●".
- Pour garder les aliments au chaud: Bouton thermostat sur .
- **Pour cuisson au four ventilé ou four traditionnel:** Bouton thermostat sur 80° C à 230° C.
- **Pour toutes les grillades et les cuissons au tournebroche (si prévu):** Bouton thermostat sur .

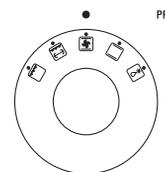


BOUTON DE MARCHÉ ET MINUTERIE (F)

- **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.



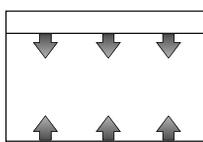
BOUTON SELECTEUR FONCTION (G)

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions des différentes cuissons:



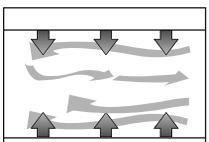
DECONGELATION

(seule ventilation en marche)



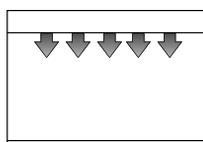
CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL

(seules résistances supérieure et inférieure en marche)



CUISSON AU FOUR VENTILE, GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

(résistance supérieure, résistance inférieure et ventilation en marche)



CUISSON GRIL



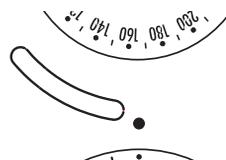
TOURNEBROCHE (SI PREVU)

(seule résistance supérieure en marche à la puissance maxi)

VOYANT THERMOSTAT (E)

Le voyant allumé indique que le four chauffe. Il s'éteint dès que le four a atteint la température programmée.

Dans la fonction DECONGELATION, le voyant est toujours éteint.



2.2 - CONSEILS D'UTILISATION

- Dans les cuissons avec fonctions de traditionnel, four ventilé et gril, il est conseillé de 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

DECONGELATION

Introduire la grille au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 3 (voir figure page 32)

Poser l'aliment à décongeler directement sur la grille.

Si cette opération n'est pas possible (par exemple, une fois décongelée, la viande hachée risquerait de passer à travers la grille) poser les aliments dans un plat sur la grille (dans ce cas, la lèche-frite n'est pas indispensable).

Mettre le bouton sélecteur sélections (G) sur . Mettre le bouton thermostat (D) sur "●".

Mettre le bouton de marche et minuterie (F) sur le temps souhaité. Un signal sonore annoncera la fin de la décongélation.

N. B. Cette fonction permet de réduire sensiblement les délais de décongélation.

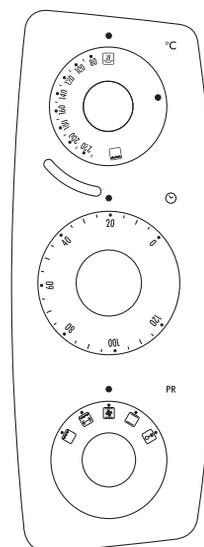
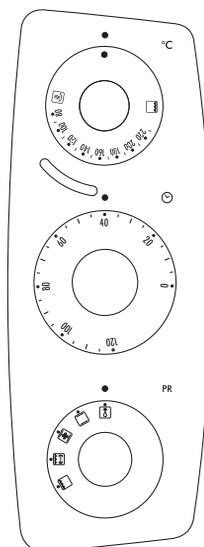
GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

Introduire la lèche-frite ou la grille avec un plat dessus (s'il est prévu, le plat à lasagnes ira très bien) au niveau 3 (voir figure page 32). 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 (G) sur .

Mettre le bouton thermostat (D) sur .

Mettre le bouton de marche et minuterie (F) 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 (F) sur "0".



CUISSON AU FOUR VENTILE

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellents plats - tourtes, viandes (sauf la petite volaille), pommes de terre rôties et pâtisseries en général. Elle convient également pour la cuisson simultanée de deux aliments, même différents, sur deux niveaux.

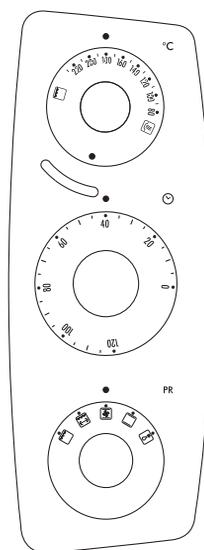
Procéder de la façon suivante:

Mettre le bouton sélecteur fonctions (G) sur .

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

Mettre le bouton de marche et minuterie (F) 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/ LÈCHEFRITE	NOTES ET CONSEILS
TOURTE	600 g	180°C	35 min.	3	Utiliser une tourtière
POULET MORCEAUX	EN 1000 g	200°C	60 min.	3	Le mettre directement dans la lèchefrite (M)
POULET ENTIER	1500 g	200°C	90 min.	3	Le piquer avec une fourchette pour faire dégoutter la graisse.
ROTI DE PORC	1500 g	200°C	90 min.	3	Laisser un peu de graisse autour pour qu'il ne se dessèche pas trop.
PAIN DE VIANDE	1000 g	200°C	60 min.	3	Le mettre directement dans la lèchefrite (M)
POMMES DE TERRE ROTIES	1000 g	200°C	45 min.	2	Les mélanger 2 ou 3 fois pendant la cuisson
GENOISE	700 g	180°C	35 min.	3	Utiliser un moule à charnière
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Utiliser un moule rectangulaire
BISCUITS	400 g	180°C	20 min.	2	Les poser directement dans la lèchefrite (M)
TARTE	1000 g	180°C	35 min.	2	On peut utiliser un moule rond posé sur la grille (N), ou directement dans la lèchefrite (M)
SAVARIN	700 g	180°C	40 min.	3	Utiliser un moule à charnière

Ajouter environ 5 minutes de préchauffage au temps de cuisson.

CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagnes, plats gratinés, petite volaille, poissons, légumes farcis à gratiner et certains gâteaux.

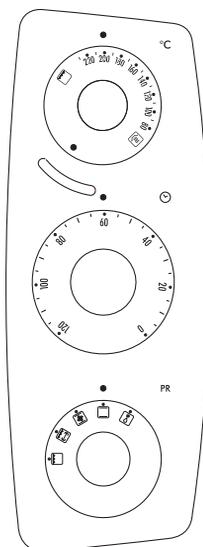
Procéder de la façon suivante:

Mettre le bouton sélecteur fonctions (G) sur .

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

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

Attendre que le four ait atteint la température choisie (le voyant s'éteint) et introduire le plat contenant les 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 (M)
PIZZA CONGELEE	250 g	220°C	8 min.	2	La poser directement sur la grille (N) ou sur la lèchefrite (M)
PIZZA CONGELEE	450 g	220°C	13 min.	2	La poser directement sur la grille (N) ou sur la lèchefrite (M)
LASAGNES	1500 g	200°C	40 min.	3	Poser le plat à lasagnes (si prévu) ou un plat quelconque directement sur la grille (N)
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Poser le plat à lasagnes (si prévu) ou un plat quelconque directement sur la grille (N)
DAURADES AU FOUR	1000 g	190°C	60 min.	3	Elles peuvent cuire directement sur la lèchefrite (M)
TRUITES EN PAPILOTE	800 g	200°C	60 min.	3	Les poser sur la lèchefrite (M) enveloppées dans du papier d'aluminium.
AUBERGINES A LA PARMIGIANA	1700 g	200°C	35 min.	2	Poser le plat sur la grille (N)
COURGETTES AU THON	1000 g	200°C	50 min.	2	Utiliser la lèchefrite (M): y mettre de l'huile, de la tomate et de l'eau.
GRATIN DE POMMES DE TERRE	1500 g	200°C	50 min.	2	Poser le plat sur la grille (N)
TOURTES AUX POMMES	1000 g	190°C	90 min.	3	Poser la tourtière sur la grille (N)
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Poser les petits pains directement sur la lèchefrite

Ajouter environ 5 minutes de préchauffage au temps 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:

Glisser la grille (N) au niveau supérieur (1) et la lèchefrite (M) au niveau central (2) comme le montre la figure 1. 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.

Mettre le bouton sélecteur fonctions (G) sur .

Mettre le bouton thermostat (D) sur .

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

Préchauffer le four 5 minutes la porte entrouverte (voir figure 1).

Après quoi, introduire les aliments à griller directement sur la grille (figure 2) et laisser la porte entrouverte (figure 3) ; ne pas oublier de retourner les aliments à mi-cuisson.

Important : pour obtenir d'excellents résultats, placer les aliments sur la grille (N) en laissant environ 2 cm de libre près de la porte (voir figure 2).

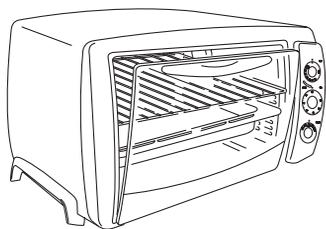


fig. 1

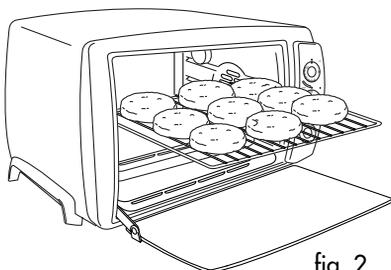


fig. 2

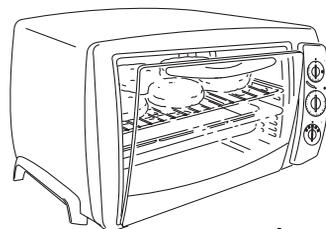


fig. 3

Pour gratiner des aliments déjà cuits, poser le plat directement sur la grille centrale (2) ; la porte doit rester entrouverte (figure 4). Un signal sonore annoncera la fin de la cuisson ; si celle-ci termine avant le temps programmé, remettre le bouton de marche et minuterie (F) sur "0".

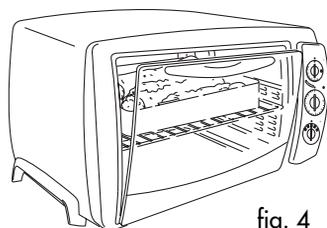
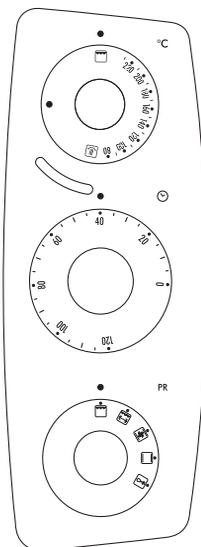
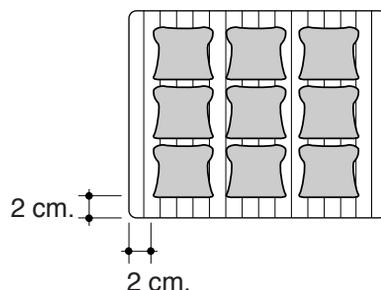


fig. 4

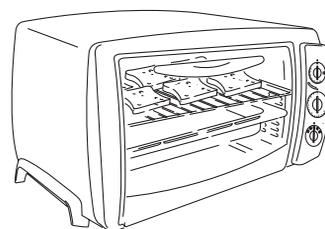


Chapitre 2 – Utilisation du four et tableaux de cuisson

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 GRILLER LE PAIN : la porte du four doit être complètement fermée (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 HACHÉS (6)	700 g		20 min.	Les retourner au bout de 12 minutes environ
SAUCISSES DE FRANK-FORT (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	9 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)

CUISSON GRIL AU TOURNEBROCHE (SI PREVU)

Cette fonction es idéale pour cuire à la broche les poulets, la volaille en général, les rôtis de porc et de veau:

Procéder de la façon suivante:

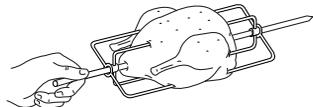


fig. 5

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

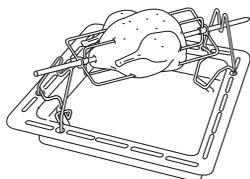


fig. 7

Poser la broche sur ses supports.

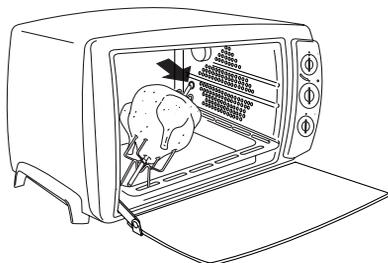


fig. 9

Une fois que la lèche-frite est en place, pousser la broche vers le logement du tournebroche (C) en faisant basculer les supports de la broche (P) vers la droite.

Cette fonction n'exige pas de préchauffer le four.

Mettre le bouton sélecteur fonction (G) sur .

Mettre le bouton thermostat (D) sur .

Mettre le bouton de marche et minuterie (F) 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 (F) sur "0".

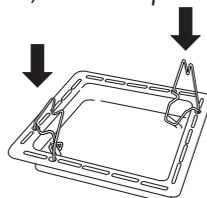


fig. 6

Introduire les supports de la broche (P) dans les trous prévus sur la lèche-frite.

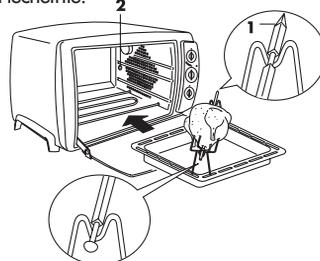


fig. 8

Placer la lèche-frite avec les aliments à cuire au niveau inférieur (3) en faisant basculer les supports de la broche (P) vers la gauche. S'assurer que la pointe de la broche 1 est en avant et qu'elle est correctement introduite dans le trou 2.

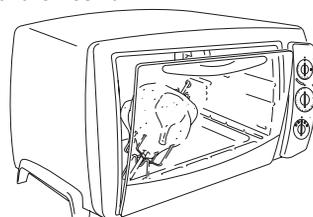
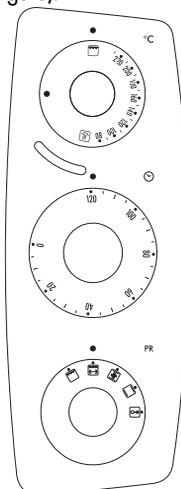


fig. 10

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, plateau ramasse-miettes, plat à lasagnes (si prévu) 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.

Enlever le plateau ramasse-miettes (M) (voir fig. 11) en tirant vers l'extérieur. Si l'opération est difficile, humecter l'extérieur du plateau. S'il est sale, passer un linge humide. Bien essuyer le plateau et le **remettre à sa place**.

LUMIERE INTERIEURE

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

- enlever la fiche de la prise de courant
- dévisser le verre de protection (X) en sens inverse des aiguilles d'une montre, remplacer l'ampoule (Y) par une ampoule du même type (voir fig. 12) et revisser le couvercle en verre (X).

Utiliser exclusivement des ampoules à four (T300°C).

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

