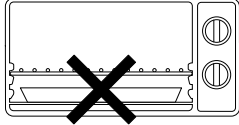


FR

	Bouton mise en marche four et durée grillage	Bouton thermostat et sélecteur de fonctions	Voyant lumineux	Position grille et lèchefrite
OFF				
Garder les aliments chauds				1
Cuisson au four				2
Cuisson au gril				3
				Si votre four est équipé d'une grille diététique: 4
Toast				5


Pendant les fonctions "Toast" et "Cuisson au four", ne placez jamais la lèchefrite (ou d'autres récipients) directement sur les résistances inférieures.

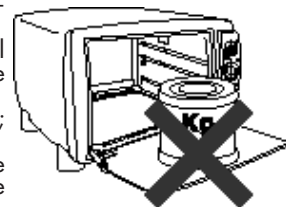


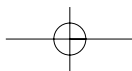
CONSIGNES IMPORTANTES

- **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.**
 - Comme pour tous les appareils de cuisson, utilisez le four avec prudence en présence d'enfants et/ou de personnes incapables. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
 - N'utilisez pas l'appareil si:
 - Son cordon d'alimentation est défectueux
 - L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement. Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, apportez l'appareil dans le Centre de Service Après-vente le plus proche.
 - Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et évitez son contact avec les pièces chaudes du four. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation.
 - Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie de mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
 - Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le cordon d'alimentation, sa fiche ni l'appareil entier.
 - Ne positionnez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
 - Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
 - **Le pain peut brûler. Surveillez toujours le four pendant le grillage ou la cuisson au gril. Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)**
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
 - N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
 - **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**
 - Ce four n'a pas été conçu pour être encastré.
 - Une fois que la porte est ouverte, respectez les points suivants:
 - évitez d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds sur la porte ou en tirant la poignée vers le bas.
 - ne posez jamais, sur la porte ouverte, de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four.
 - Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.
 - Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.
 - Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi n'engage aucunement la responsabilité du fabricant ni sa garantie.
 - Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Les réglages, réparations et remplacements de cordon d'alimentation doivent être effectués exclusivement par un technicien agréé par le fabricant ou par son Service Après Vente. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée peut être dangereuse.
- Conservez ce mode d'emploi**





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnementvoir plaquette signalétique
Puissance maximale absorbéevoir plaquette signalétique
Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336 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.

PROGRAMMES DE CUISSON

Conseils généraux

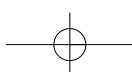
- Dans les cuissons au four et au gril, il est toujours conseillé de préchauffer le four à la température choisie afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Les temps de cuisson varient en fonction de la qualité des produits, de la température des aliments et des goûts personnels. Les temps indiqués dans les tableaux sont fournis à titre purement indicatif et peuvent subir des variations. **En outre, ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour le préchauffage du four.**
- Pour la cuisson des aliments surgelés, veuillez vous référer non seulement au tableau fourni dans ce mode d'emploi, mais aussi aux temps conseillés sur l'emballage des produits.
- Le voyant (D) allumé indique que le four est en marche.

Garder les aliments chauds

- Insérez la grille avec les aliments dans la glissière inférieure comme indiqué figure 1 page 18.
- Ruotare la manopola accensione forno (C) in posizione ON.
- Mettez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions (B) sur 65 °C.
- Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

Cuisson au four

- Insérez la grille avec les aliments dans la glissière inférieure comme indiqué figure 2 page 18.
- Sélectionnez la température souhaitée en tournant le bouton du thermostat et sélecteur de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Tournez le bouton de mise en marche du four sur la position ON.



Les temps de cuisson conseillés sont indiqués dans les tableaux ci-après.

Recettes/quantités	Bouton thermostat	Temps de cuisson	Remarques et conseils
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	Bien graisser la lèchefrite (M).
Lasagnes (1kg)	210°C	20-25 min.	Utiliser les pâtes pour lasagnes précuites.
Macaronis au gratin (900gr)	210°C	20-25 min.	Utiliser 500 g de pâtes plus sauce bolonaise et béchamel.
Poulets en morceaux (750gr)	210°C	50-60 min.	Utiliser la lèchefrite (M), retourner à mi-cuisson.
Rôti de porc (1kg)	230°C	75-85 min.	Utiliser la lèchefrite (M), retourner à mi-cuisson.
Rouleau de viande hachée (700gr)	210°C	40-50 min.	Utiliser la lèchefrite (M).
Lapin en morceaux (650gr)	230°C	50-55 min.	Utiliser la lèchefrite (M), retourner à mi-cuisson.
Truite au four (500gr)	210°C	35-45 min.	Utiliser la lèchefrite (M) bien graissée. Il n'est pas nécessaire de retourner à mi-cuisson.
Merlan au four (450gr)	210°C	35-45 min.	
Poisson au gratin (900gr)	210°C	30-40 min.	Peut être gratiné avec béchamel ou avec chapelure seulement.
Daurade en papillote (600gr)	210°C	45-55 min.	Envelopper le poisson dans du papier alu.
Poivrons farcis (650gr)	210°C	35-45 min.	Couper les poivrons en deux. Utiliser la lèchefrite (M) bien huilée.
Courgettes farcies (900gr)	210°C	50-60 min.	Utiliser la lèchefrite (M).
Chou-fleur au gratin (800gr)	210°C	25-30 min.	Utiliser la lèchefrite (M).
Pommes de terre rôties (500gr)	210°C	60-70 min.	Mélanger 2-3 fois pendant la cuisson.
Tarte à la confiture (700gr)	160°C	50-60 min.	Utiliser la lèchefrite (M) graissée et farinée.
Gâteau à base de farine, beurre, œufs et sucre (700gr)	160°C	35-45 min.	Utiliser la lèchefrite (M) graissée et farinée.
Strudel aux pommes (650gr)	170°C	35-45 min.	Utiliser la lèchefrite (M) bien graissée.
Biscuits (10-12 pièces)	180°C	15-20 min.	Utiliser la lèchefrite (M) bien graissée.
Tartelettes (6 moules)	180°C	20-25 min.	Placer les moules sur la lèchefrite (M).

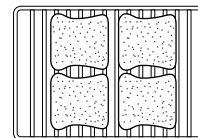
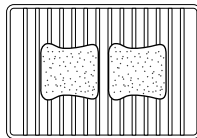
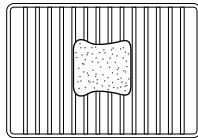
Cuisson au four des aliments congelés

Recettes/quantités	Bouton du thermostat	Temps de cuisson	Remarques et conseils
Lasagnes (500gr)	210°C	45-55 min.	Placer les portions directement sur la grille si le conteneur est approprié à la cuisson au four. Dans le cas contraire (c'est-à-dire avec des conteneurs en plastique), placer le contenu sur la lèchefrite (M).
Cannellonis (500gr)	210°C	45-55 min.	
Aubergines à la mode de Parme (450 g)	210°C	45-55 min.	
Pain congelé (150gr)	180°C	12-22 min.	Placer le pain directement sur la grille. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur et du type de petit pain.

Grillage

Cette fonction est conseillée pour:

- tranches de pain individuelles
- croque-monsieur (par ex., avec du jambon et du fromage)
- sandwiches
- Insérez la grille dans la glissière inférieure comme indiqué page 3 et figure 5 page 18.
- Placez les tranches de pain ou les "sandwiches" au centre de la grille comme illustré aux figures ci-dessous, selon leur quantité; puis refermez la porte.



- Tournez le bouton supérieur sur la fonction "Toast".
- Réglez le bouton inférieur sur la position correspondant au degré de grillage souhaité.
- Il est possible que de la condensation se forme du côté intérieur de la porte vitrée; cela est tout à fait normal. La condensation s'évaporerait dès que le four est chaud.
- **Lors de la première utilisation du four, sélectionnez une position intermédiaire et grillez quelques tranches afin de contrôler le degré de grillage. Réglez ensuite le sélecteur selon vos goûts personnels.**
- Pour griller en succession rapide, il est recommandé, afin d'obtenir des tranches dorées de la même manière, de régler le bouton de mise en marche du four et durée de grillage sur des positions graduellement plus basses.
- Dès que le temps sélectionné s'est écoulé, un signal sonore retentit indiquant la fin du temps de grillage et les résistances s'éteignent automatiquement.

Cuisson au grill

- Enfournez la grille sur la glissière supérieure et la lèchefrite au-dessus du déflecteur comme illustré à la figure 3 de la page 18. Si votre four est équipé d'une grille diététique (L), suivez les indications de la figure 4 à la page 18.
- Il est conseillé de verser 2 verres d'eau dans la lèchefrite afin d'éviter le dégagement de fumée et de mauvaises odeurs dues à la graisse qui brûle, et faciliter le nettoyage du four.
- Tournez le bouton du thermostat et sélecteur de fonctions sur la position ▼▼▼.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.
- Placez les aliments sur la grille et fermez la porte.
- Les temps de grillage conseillés sont présentés dans le tableau suivant:

Recettes / quantités	Bouton du thermostat	Temps de cuisson	Remarques et conseils
Côtes de porc (2)	▼▼▼	19-29 min.	Retourner après 11 min.
Saucisses de Strasbourg (3)	"	10-20 min.	Retourner après 6 min.
Hamburgers (2)	"	13-23 min.	Retourner après 7 min.
Saucisses (4)	"	20-30 min.	Retourner après 11 min.
Brochettes 500 g	"	26-36 min.	Retourner après 8, 15 et 21 min.

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et odeurs désagréables pendant la cuisson.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer votre four.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau; ne le lavez pas sous un jet d'eau.
- Évitez de passer la grille, la lèchefrite et la grille diététique (selon le modèle) au lave-vaisselle !
- Pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil, utilisez toujours une éponge humide. Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer les parois intérieures du four, n'utilisez jamais de produits pouvant corroder l'aluminium (détergents en spray) et ne griffez pas les parois avec des objets pointus ou coupants.
- Pour nettoyer la base du four, déposez le four sur son dos sur un plan horizontal (fig. B) et ouvrez la plaque en la tirant vers le bas (fig. A). De cette façon, les opérations de nettoyage pourront être exécutées en toute facilité. Une fois le nettoyage terminé, refermez la plaque en vérifiant qu'elle soit parfaitement accrochée.

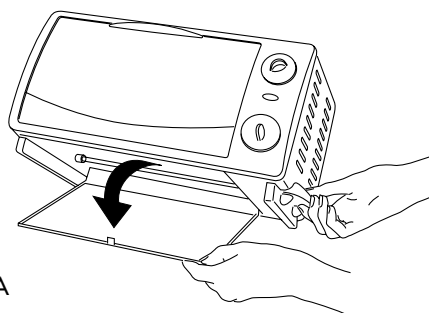


fig. A

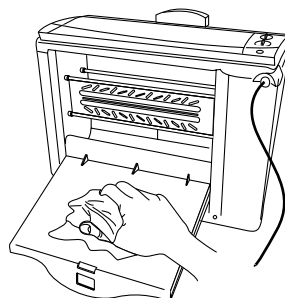


fig. B

GARANTIE

Si la garantie est imprimée sur l'emballage, elle doit être découpée et dûment remplie. Elle devra être conservée soigneusement avec un document d'achat indiquant la date de vente et présentée au technicien du service après-vente pour toutes réparations.