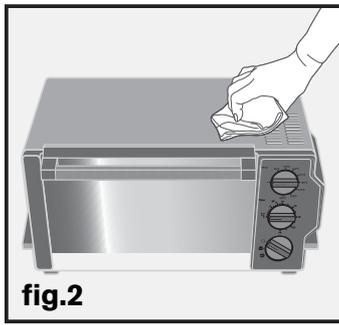
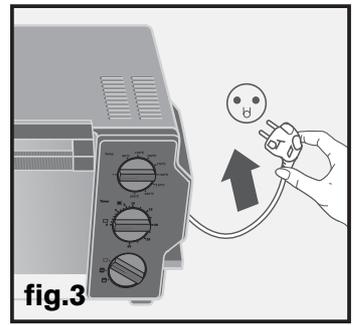


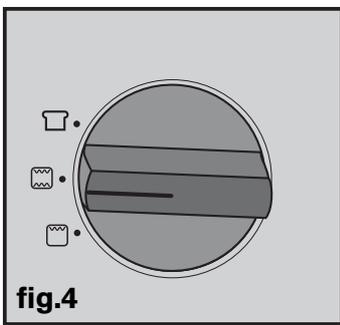
**fig.1**



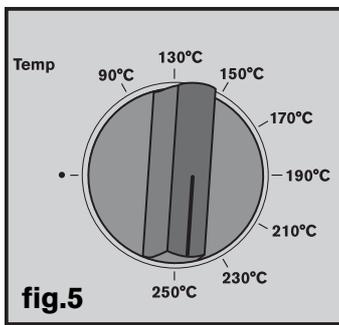
**fig.2**



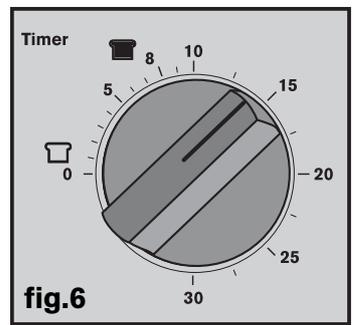
**fig.3**



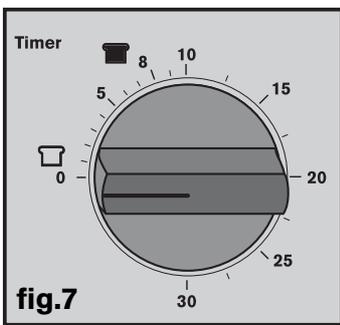
**fig.4**



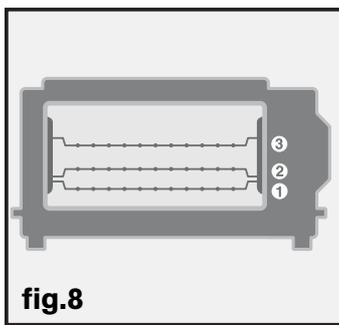
**fig.5**



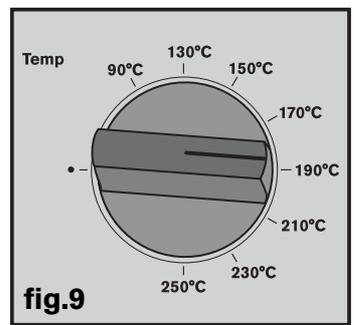
**fig.6**



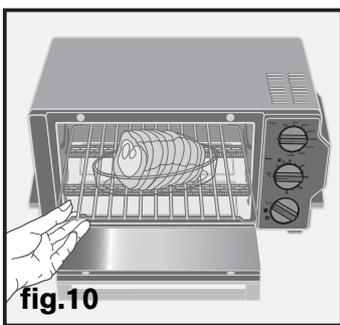
**fig.7**



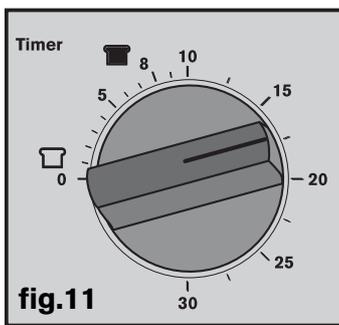
**fig.8**



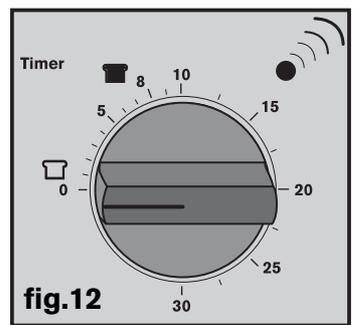
**fig.9**



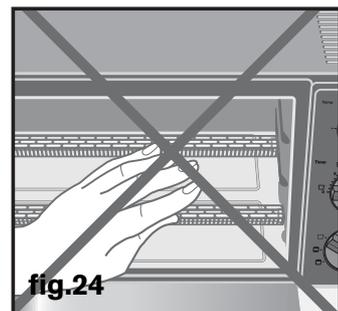
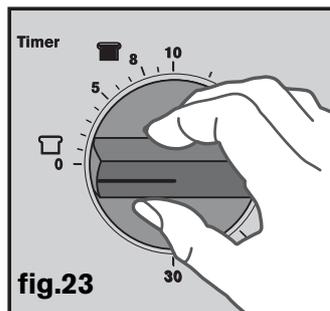
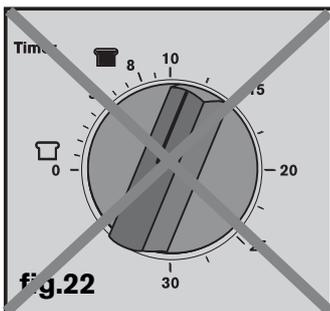
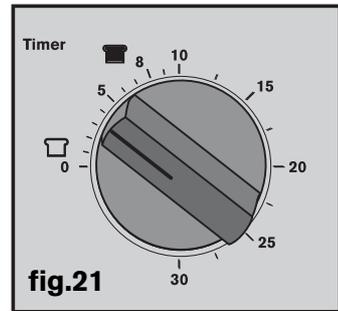
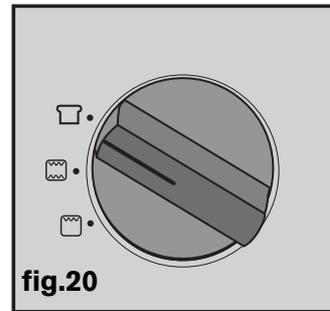
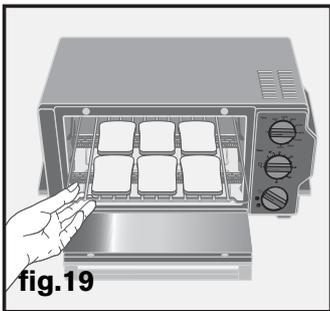
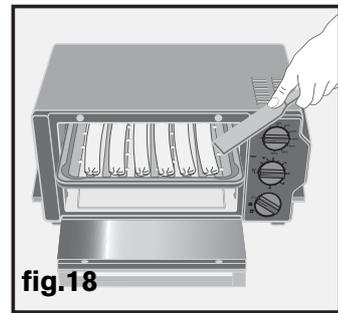
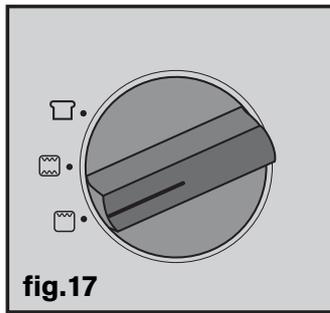
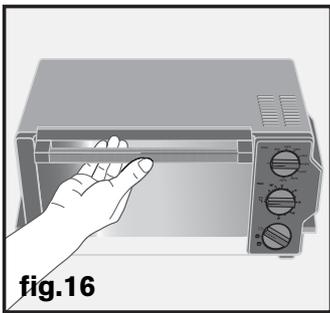
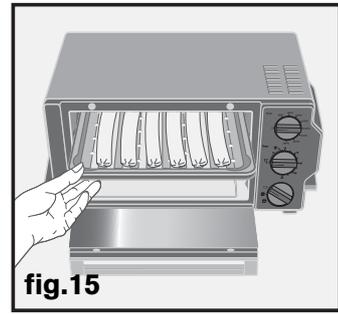
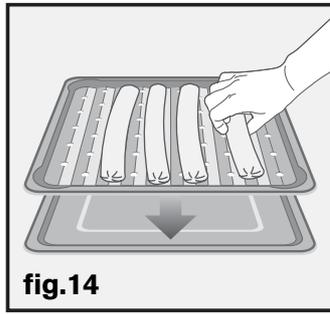
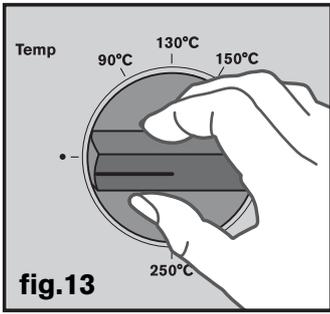
**fig.10**



**fig.11**



**fig.12**



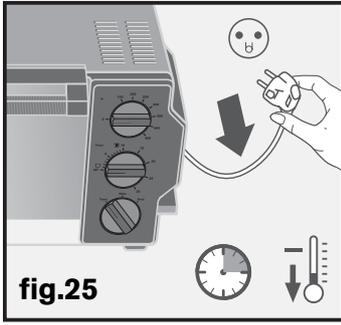


fig.25

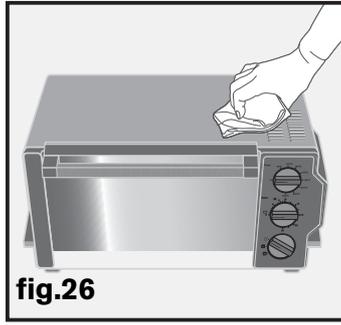


fig.26

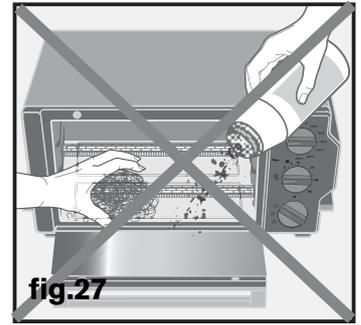


fig.27

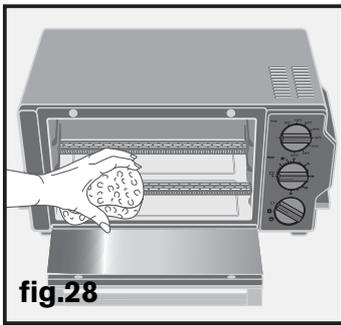


fig.28

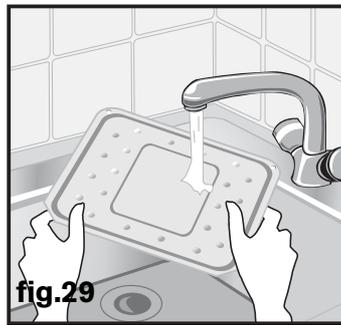


fig.29

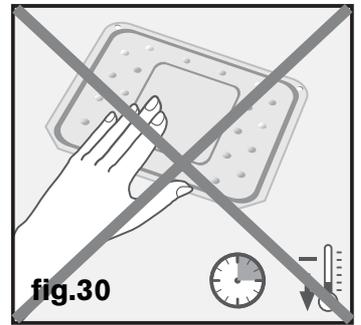


fig.30

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

### Consignes de sécurité

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

■ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

■ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

■ 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 un Centre Service Agréé.



■ **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**



**Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer 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.

■ 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 ), pendant 15 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.

■ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un 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.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ▲ ■ Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas 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.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez 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 mettez pas 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 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.
- Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 10 minutes, tournez le bouton jusqu'à 15 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

## Conservez ces instructions.



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① 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.

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Poignée d'ouverture  | <b>H</b> Éléments supérieurs en quartz avec cache de protection |
| <b>B</b> Tableau de commandes   | <b>I</b> Plateau ramasse-miettes                                |
| <b>C</b> Bouton de Réglage de la température  | <b>J</b> Éléments inférieurs en quartz avec cache de protection |
| <b>D</b> Bouton de Réglage du temps de cuisson  | <b>K</b> Supports pour la grille                                |
| <b>E</b> Bouton de sélection des fonctions  | <b>L</b> Grilloir antiadhésif*                                  |
| Cuisson  | <b>M</b> Plat antiadhésif*                                      |
| Grill    | <b>N</b> Grille réversible*                                     |
| Toast    | <b>O</b> Pince à toast*   |
| <b>F</b> Fentes de ventilation  |   |
| <b>G</b> Parois antiadhésives*  |   |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et retirez tous les éléments de l'emballage. **fig.1**
- Lisez le mode d'emploi et les précautions importantes au complet et suivez-les attentivement.
- Retirez tous les accessoires et lavez-les à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Avec un linge humide, essuyez l'extérieur de l'appareil et séchez-le. **fig.2**

- Branchez le four. **fig.3**

**Pour éliminer les résidus possibles de fabrication, faites fonctionner votre appareil à vide pendant 15 minutes.**

- Positionnez le sélecteur sur « CUISSON »  **fig.4**

- Réglez le thermostat sur 250°C **fig.5**

- Règlez la minuterie sur 15 minutes. **fig.6**

- Le cycle terminé le bouton de minuterie revient automatiquement sur « 0 ». **fig.7**

**Il est possible que de la fumée s'échappe du four. Ceci est normal et disparaîtra progressivement en cours d'utilisation.**

## POSITIONS DE LA GRILLE

- Pour toutes les fonctions de l'appareil, la position de la grille a un impact important sur les résultats. **fig.8**
- Placez vos aliments au centre du plat ou de la grille, à la hauteur désirée.

Position 1 : idéale pour les pizza congelées et pour cuire ou réchauffer.

Position 2 : idéale pour les biscuits, pour les brownies, pour griller le pain et pour cuire ou réchauffer.

Position 3 : idéale pour griller les viandes ou le bacon.

## CUISSON

Il est normal que le milieu des éléments ne soit pas aussi rouge que leurs extrémités.

Les éléments sont spécialement conçus pour fournir un niveau de chaleur équilibré à l'intérieur de l'appareil.

Durant la cuisson, les éléments en quartz chauffent même s'ils ne deviennent pas rouges.

**Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**

- Positionnez le sélecteur sur « CUISSON» (). **fig.4**
- Positionnez le bouton de thermostat sur la température de cuisson désirée. **fig.9**
- Placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié. **fig.10**
- Réglez la minuterie sur le temps désiré. **fig.6** La cuisson commence.
- Minuterie : pour les temps inférieurs à 10 min, tourner le bouton jusqu'à 15 minutes et revenir en arrière sur le temps désiré.
- Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur « 0 » et un signal sonore retentit. **fig.12**
- Remplacez le bouton de thermostat sur la position « ° ». **fig.13**

## GRILL

(Seuls les éléments quartz du haut sont utilisés).

**Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**

Le grilloir est conçu pour drainer le gras de la viande, pour une cuisson plus saine.

- Placez le grilloir sur la plaque. **fig.14**
- Utilisez la position de grille no 3. **fig.15**  
Il doit y avoir un espace d'au minimum 2 cm entre les aliments et l'élément supérieur.
- Refermez la porte. **fig.16**
- Positionnez le sélecteur sur « GRILL » (). **fig.17**
- Positionnez le bouton de thermostat sur la température de cuisson désirée. **fig.9**
- Réglez la minuterie sur le temps désiré. **fig.11**
- Surveillez les aliments et retournez-les à mi cuisson si nécessaire. **fig.18**
- Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur « 0 » et un signal sonore retentit. **fig.12**

## TOAST

**Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**

**Position de la grille pour griller du pain :**

■ **Pour griller du pain :**

- Utilisez la position de grille n° 2. Retournez la grille et insérez-la dans les fentes les plus basses. Cela permet de centrer le pain dans l'appareil. **fig. 19**

**Les résultats varient en fonction du type de pain, de sa fraîcheur et du niveau de grillage sélectionné.**

- Positionnez le sélecteur sur « TOAST » (). **fig. 20**
- Réglez la minuterie sur le degré de dorage désiré (clair à foncé). **fig. 21**
- **Ne jamais régler la minuterie au-delà de 8 minutes, cela risquerait de noircir le pain ou de le brûler. fig. 22**  
Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit.

- Vous pouvez interrompre l'opération avant la fin du cycle en replaçant le bouton de la minuterie sur la position « 0 ». **fig. 23**  
Retirez les toasts à l'aide de la pince.

## REMARQUES

- Lors de la première utilisation, faites des essais sur quelques tranches.
- Augmentez le degré de dorage, dans le cas de pain épais ou congelé.
- Tenez compte du fait qu'une seule tranche de pain grille plus vite que plusieurs tranches.
- Lorsque vous faites plusieurs fournées de toast fins, nous vous recommandons de diminuer le degré de dorage et de surveiller que votre pain ne noircisse pas.  
Si cela arrivait, stoppez immédiatement le cycle de dorage en replaçant la minuterie (D) sur la position « 0 ».
- Si vous souhaitez réchauffer une tranche de pain déjà dorée, positionnez la minuterie (D) sur la position "☐", et surveillez bien le dorage.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Ne touchez jamais les éléments en quartz et ne les nettoyez jamais. fig. 24**  
**Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.**

- Avant tout entretien, nettoyage ou entreposage, débranchez et laissez refroidir l'appareil. **fig. 25**
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de savon doux. **fig. 26**
- N'utilisez pas de produits d'entretien destinés aux métaux (pour l'acier inoxydable, le cuivre, etc.).

**N'utilisez aucun produit d'entretien agressif (notamment les produits de nettoyage pour le four et les tampons métalliques ou abrasifs). fig. 27**

- Les parois de votre four sont antiadhésives\* et se nettoient facilement avec de l'eau savonneuse. **fig. 28**
- Tous les accessoires\* (grille, plaque, grilloir) se nettoient à l'eau savonneuse.

## PLATEAU RAMASSE-MIETTES

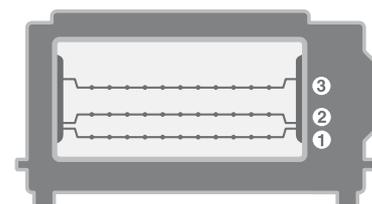
**Ne lavez pas le plateau ramasse-miettes au lave-vaisselle.**

- Le plateau ramasse-miettes se nettoie avec de l'eau tiède savonneuse. **fig. 29**
- Laissez le plateau ramasse-miettes en place pendant que l'appareil est en marche.
- Ne touchez pas le plateau ramasse-miettes pendant l'utilisation ou immédiatement après. Laissez-lui toujours le temps de refroidir. **fig. 30**
- N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs qui pourraient endommager la surface polie.

## TABLEAU DE CUISSON

Les températures et temps indiqués sont donnés à titre indicatif. Les résultats de cuisson varient selon les recettes, les plats utilisés ou les ingrédients.

Position de grille :



### CUISSON :

Ingrédients	Température	Position grille	Temps
Pizza fraîche mince	250°C	2	5-8 min
Pizza fraîche épaisse	220°C	2	8-12 min
Pizza surgelée mince	250°C	3	10-14 min
Pizza surgelée épaisse	220°C	2	20-25 min
2 cuisses de poulet	250°C	1	25-30 min
Brownies	190°C	1	20-25 min
Cookies	220°C	1	5-8 min
Toast au fromage	220°C	3	5-7 min

### GRILL (porte fermée):

Ingrédients	Température	Position grille	Temps
Sausisses grillées	250°C	3	7 min + retourner + 3 min
Lard	250°C	3	7 min + retourner + 3 min

### TOAST :

Ingrédients	Niveau de grillage	Position grille
Pain	☐ 1 à 8 ☐ Selon goût	2