

# Mini Four

## 12 L



◆ Guide utilisateur

◆ User's Manual

◆ Benutzerhandbuch

◆ Guida per l'utilizzatore

◆ Gebruiksaanwijzing

◆ Instrucciones de uso

◆ Guia do utilizador

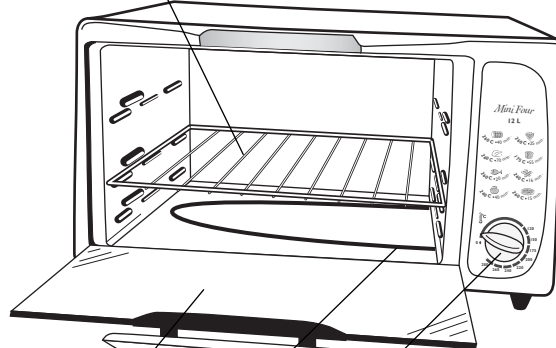
◆ Brugsanvisning



## Schéma descriptif

F

Grille à 3 positions



Porte en verre

Résistance inférieure

Bouton Arrêt et Thermostat

## Connaître votre four

### ■ Grille trois positions

Votre four est équipé d'une grille plate pouvant se placer à trois niveaux différents afin d'optimiser la cuisson de votre préparation.

### ■ Bouton de fonction : Arrêt et thermostat de réglage

Un seul bouton de réglage pour régler la température et mettre en marche le four.

◆ Il suffit d'actionner le bouton arrêt/thermostat pour mettre en marche et régler la température, et de positionner sur 0 pour arrêter le fonctionnement du four.

⚠ Veillez à bien remettre le bouton sur la position 0 à la fin de la cuisson sinon le four risque de continuer à fonctionner.

**Débrancher systématiquement le four à la fin de la cuisson.**

◆ Pour obtenir une bonne température de cuisson, le thermostat offre une large gamme de réglage (de 120°C à 280°C). Placer le thermostat sur la position souhaitée. La température peut être modifiée en cours de cuisson, en déplaçant simplement le bouton.

## Installer votre four

### ■ Avant la première utilisation

Déballer l'appareil et enlever éventuellement les autocollants et tous les papiers se trouvant à l'intérieur du four. L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner votre four à une station service agréée. Lire attentivement le mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité. Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge humide. Sécher.

### ■ Installation de votre appareil

Placer votre four sur un plan de travail stable. Laisser une libre

circulation de l'air tout autour de votre appareil. Dérouler complètement le cordon d'alimentation. Brancher.

Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), porte fermée, pendant 15 minutes environ pour éliminer «l'odeur de neuf». Mettre en marche en réglant le thermostat sur la position 280°C.

⚠ Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement.

## Utiliser votre four

### ■ Mise en route et cuisson

Choisir le plat qui convient pour votre préparation. Placer la grille à la hauteur souhaitée.

Disposer le plat avec les aliments dans le four et fermer la porte.

Régler le thermostat à la température désirée en tournant le bouton. Le four chauffe.

Surveiller de temps en temps votre cuisson.

### ■ Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, arrêter votre four en ramenant le bouton thermostat sur la position arrêt (0). Débrancher.

## Gérer la cuisson

### ■ Tableau des positions de réglage du thermostat

Utiliser ce tableau si votre recette ne précise pas la température de cuisson. Les températures du

thermostat sont données à titre indicatif et elles varient en fonction du poids, de la taille, de l'épaisseur ou de la température des aliments (surgelés).

	Position du thermostat							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Chauffe-plat	◆							
Chauffages		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Surgelés		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Poissons						◆	◆	◆
Gratins					◆	◆	◆	
Volailles					◆	◆	◆	
Viandes					◆	◆	◆	◆
Pâtisserie		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

### ■ Conseils et précautions

Pour les rôtis de viande et de volaille, utiliser des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries, utiliser de

préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

Pour choisir plats et moules, tenir compte des dimensions maximum suivantes :

Hauteur	Largeur	Profondeur
155 mm	275 mm	290 mm

## Nettoyer votre four

■ Avant tout entretien ou nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil.

■ Ne jamais projeter d'eau sur la porte en verre trempé lorsqu'elle est encore chaude.

■ Nettoyer la porte et les parois intérieures métalliques avec de l'eau additionnée de détergent. Sécher.

■ N'utiliser ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

■ Pour les modèles avec capot inox : utilisez en complément un chiffon doux avec un produit nettoyant les vitres. Ne pas utiliser de produit d'entretien spécifique pour métaux.

■ La grille se nettoie à l'eau additionnée de détergent ou au lave-vaisselle.

■ Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur du four.

■ Il est recommandé de nettoyer le four après chaque cuisson pour éviter les odeurs et les goûts persistants.

## 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 ainsi qu'aux directives :
  - Directive Compatibilité Électromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE,
  - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants. Ne le laissez pas à leur portée.
- 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.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- 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.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures ...
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- 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, objets ...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- 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.

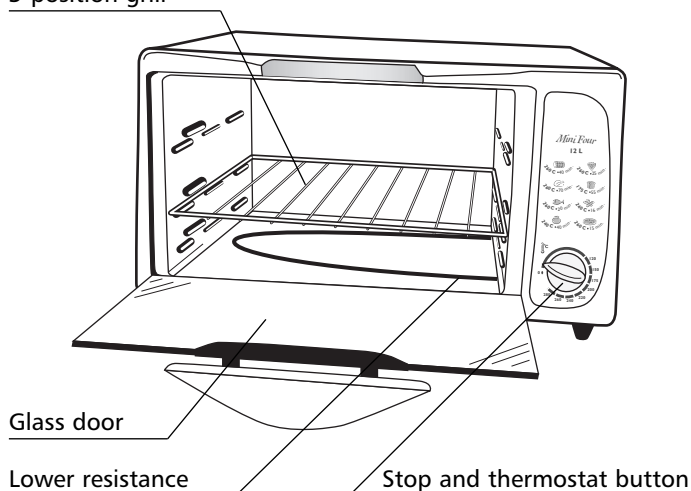
## Conservez ces instructions

### Consommation d'énergie (kWh) :

Montée à 200° C	:	0.07
Maintien à 200° C pendant 1 heure	:	0.37
<b>TOTAL</b>	<b>:</b>	<b>0.44</b>

## Descriptive diagram UK

### 3-position grill



Glass door

Lower resistance

Stop and thermostat button

## Understanding your oven


### ■ 3-position grill

Your oven is fitted with a flat grill which can be placed at three different levels, so as to maximize the cooking of your food.

### ■ Function button: Stop and adjustment thermostat

There is one button to adjust the temperature and turn on the oven.

- ◆ You only need to turn the Stop/thermostat button to turn ON the oven and adjust the temperature. Turn the button to 0 to turn the oven OFF.

 Make sure the button is on 0 when cooking is finished, otherwise the oven will continue to function.

**Disconnect the oven after cooking.**

- ◆ To obtain correct cooking temperatures, the thermostat gives a wide range of adjustments (from 120° to 280°C). Place the thermostat on the required position. The temperature can be modified during cooking, simply by moving the dial.

## Installing your oven

### ■ Before using for the first time


Unpack the appliance and if necessary take off all the stickers and papers inside and on the oven. The packaging can be recycled, but it may be useful to transport or return the oven to an approved service dealer. Please read the operating instructions carefully, as well as the safety instructions. Clean the appliance and accessories with a damp cloth, and then dry.

### ■ Installation of your appliance

Place your oven on a stable counter top. Allow air to circulate freely

around the appliance. Completely unwind the supply lead. Connect.

We would advise that you turn on the oven while empty for the first time (without grill) with the door closed for about 15 minutes so as to eliminate «the new smell». Turn on and adjust the thermostat to 280°C.

 A slight burning smell may occur, this is perfectly normal and will disappear completely after the first use.

## Using your oven

### ■ Starting-up and cooking

Choose the dish appropriate for your preparation.

Place the grill at the required height.

Put the dish of food to cook in the oven and close the door.

Adjust the thermostat to the right temperature by turning the button.

The oven heats up. Watch the cooking from time to time.

### ■ End of cooking

At the end of cooking time, turn off the oven by turning the thermostat button to 0, and disconnect.

## Control the cooking

### ■ Table of thermostat adjustment positions

Use this table if your recipe does not give cooking temperatures. The thermostat temperatures are given

as an indication, and vary depending on weight, size, thickness or temperature of the food (deep-frozen) :

	Thermostat position							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Hot plate	◆							
Heating		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Frozen foods		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Fish						◆	◆	◆
Quiche			◆	◆	◆			
Poultry					◆	◆	◆	
Meats					◆	◆	◆	◆
Pastries		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

### ■ Advice and precautions

For roast meats and fowl, use high-sided dishes (minimum 5 cm) in order to reduce splashes of fat on the sides of the oven.

For pastries, preferably use non-

stick dishes which make turning out easier.

When choosing dishes and moulds, consider the following maximum sizes :

Height	Width	Depth
155 mm	275 mm	290 mm

## Cleaning your oven

■ Before any upkeep or cleaning, disconnect and leave the appliance to cool down.

■ Never throw water on the toughened glass door while it is still hot.

■ Clean the door and the inside metal sides with water and detergent. Then dry.

■ Do not use scouring products (notably soda-based removers), scouring pads or Scotchbrite.

■ For models with stainless steel hoods, use a soft cloth with a cleaning product suitable for cleaning windows. Do not use special metal cleaning products (stainless steel, copper, etc..).

■ Clean the grill tray with water and detergent or in the dishwasher.

■ Just wipe the outside of the oven with a damp sponge.

■ It is advisable to clean the oven each time it is used to avoid persistent odours and tastes.

## Safety instructions

**Please take the time to read the instructions thoroughly and refer to the «User's Guide».**

- This appliance is in compliance with the safety rules and conditions in force, as well as with the following directives:
  - Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/ EEC, modified by Directives 92/31/EEC and 93/68/EEC,
  - Low Voltage Directive 73/23/EEC, modified by Directive 93/68/EEC.
- Like any cooking appliance, take great care which using your oven near children. Never leave it within reach of children.
- Considering the diversity of standards in force, if this appliance is used in a different country from where it was purchased, have it checked by an approved service.
- Do not place the appliance near a source of heat.
- Check that the mains' voltage corresponds to the figure indicated on the appliance (AC only).
- Do not leave the lead trailing or touching the hot parts of the oven. Do not disconnect the appliance by pulling out the lead.
- Always connect the appliance on an earthed socket.
- Only use a connection in good condition, with an earthed socket, and with a wire at least equal in diameter to the wire supplied with the product.
- Make sure that the electricity installation is sufficient to supply an appliance of this capacity.
- The temperature of the door and outside surface may be hot when the appliance is working. Use the handles and buttons. If necessary, use gloves.
- In order to avoid electric shocks, keep the electric wire, plug or appliance away from water or any other liquid.
- If certain parts of the product happen to ignite, never try to extinguish using water. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not store inflammable products near to or under the surface where the oven is placed.
- Do not use the appliance if :
  - the latter has a faulty lead, or,
  - has fallen and shows visible damage or operation anomalies.

In this case, the appliance must be returned to the nearest approved after-sales centre so as to avoid all danger.
- Do not use the appliance under a wall cupboard, shelf or near inflammable materials such as blinds, curtains or hangings, etc ...
- This appliance is not designed to be built-in.
- Do not use the appliance as a source of heat.
- Never put paper, cardboard or plastic in the oven, and never put anything on top (utensils, objects, etc.).
- Never put anything in the air vents or block them up.
- For your own safety, never dismantle the appliance yourself - call up an approved service centre.
- This appliance has been designed for domestic use only - any professional use, not appropriate or not in compliance with the operating instructions does not bind the liability or the guarantee of the maker.

## Please keep these instructions

### Power consumption (kWh) :

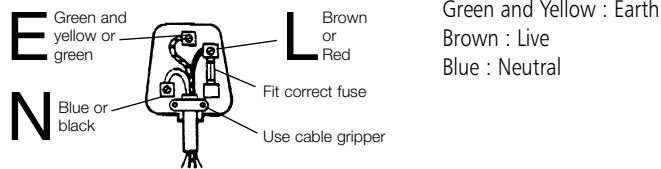
Build-up to 200° C	:	0.07
Keep at 200°C for 1 hour	:	0.37
<b>TOTAL</b>	<b>:</b>	<b>0.44</b>



## **Wiring Instructions (for U.K. only)**

### ■ **WARNING : All appliances must be earthed**

Important : The wires in this lead are coloured in accordance with the following codes :



- Connect the Green/Yellow wire to the terminal in the plug marked «E» or by the earth symbol  $\perp$  or coloured Green or coloured Green and Yellow.
- Connect the Brown wire to the terminal in the plug marked «L» or coloured Red.
- Connect the Blue wire to the terminal in the plug marked «N» or coloured Black.
- A 13 amp fuse should be fitted when the appliance is connected to a BS 1363A plug.
- Seek professional advice if you are unsure of the correct procedure for the above.

## **About your factory fitted plug (for U.K. only - supplied with selected models)**

- The cord is already fitted with a plug incorporating an appropriate fuse. If the plug does not fit your socket outlet, see paragraph below. Should you need to replace the fuse in the plug supplied an appropriately rated approved BS 1362 fuse must be used (refer to wiring instructions for fuse rating).
- If the plug supplied does not fit your socket outlet, it should be removed from the mains lead and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. The replacement plug must be equipped with an appropriate fuse.
- If the plug has external access to the fuse (non-rewirable type plug) please note that the fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted correctly. If you lose this cover please do not use the plug. You may contact Tefal UK Limited for a replacement.

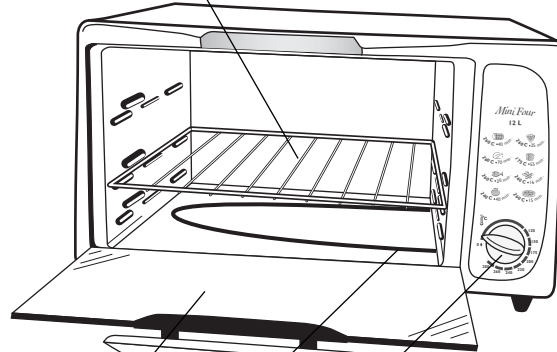
## **Customer relations helpline**

- If you need any help or advice, please call our customer relation's team on :
  - 0845 60214 54 (for UK)
  - (1) 677 41 76 (for Ireland)



## Schematische Darstellung D

Rost, 3-fach verstellbar



Glastür

Untere Heizschlange

Ein-/Ausschalter  
und Thermostat

## Funktionen

### ■ Dreifach verstellbarer Rost

Ihr Ofen verfügt über einen flachen Rost, der sich dreifach verstellen lässt (3 Stufen) und so den Backvorgang optimiert.

### ■ Funktionsknopf: Ein-/ Ausschalter und Regelthermostat

Ein einziger Einstellknopf, um die Temperatur zu regeln und den Backofen in Betrieb zu setzen.

◆ Man braucht nur den Knopf Ein-/Ausschalter/Thermostat zu betätigen, um die Inbetriebsetzung vorzunehmen und die Temperatur zu regeln. Um den Backofen auszuschalten, positioniert man diesen Knopf auf 0.

⚠ *Darauf achten, dass der Knopf nach Backvorgang wieder in Position 0 gebracht wird, andernfalls läuft man Gefahr, dass der Backofen weiterhin in Betrieb bleibt. **Backofen nach Backvorgang systematisch vom Stromnetz trennen.***

◆ Um eine gute Kochtemperatur zu erhalten, bietet der Thermostat einen weiten Einstellbereich (von 120 °C bis 280 °C). Thermostat auf die gewünschte Position stellen. Die Temperatur kann während des Kochvorgangs durch einfaches Drehen des Knopfes geändert werden.

## Einbau

### ■ Vor dem erstmaligen Gebrauch ist folgendes zu beachten

Gerät auspacken und eventuell Aufkleber und Papier, das sich im Innern des Backofens befindet, entfernen. Die Verpackung ist zwar wiederverwertbar, kann sich aber bei einem erneuten Transport oder dem Zurückschicken Ihres Ofens an eine zugelassene Kundendienstwerkstatt als nützlich erweisen. Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und Einbauanweisungen beachten. Betrieb des Gerätes prüfen. Gerät und Zubehör mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.

### ■ Einbau Ihres Gerätes

Ofen auf eine feste Arbeitsfläche stellen. Für freien Luftumlauf um das Gerät sorgen. Anschlusschnur ganz ausrollen. Anschließen. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Ofen das erste Mal 15 Minuten lang bei geschlossener Tür, leer (ohne Rost), laufen zu lassen, damit sich der «Geruch des Neuen» verflüchtigt. Gerät anschalten und den Thermostat auf 280°C einstellen.

⚠ *Es kann zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Dies ist völlig normal und legt sich bald.*

## Gebrauch

### ■ Einschalten und Backvorgang

Wählen Sie die Schüssel, die sich für Ihre Zubereitung am besten eignet. Rost auf die gewünschte Stufe stellen. Schüssel mit den Nahrungsmitteln in den Ofen schieben und Tür schließen. Thermostat durch Drehen des Knopfes auf die gewünschte

Temperatur stellen.

Der Ofen heizt sich auf. Von Zeit zu Zeit Backvorgang prüfen.

### ■ Ende des Backvorgangs

Nach Ende des Kochvorgangs Backofen ausschalten, indem Sie den Thermostatknopf auf Position AUS (0) stellen. Stecker herausziehen.

## Backhinweise

### ■ Tabelle mit den

#### Thermostateinstellungen

Richten Sie sich nach dieser Tabelle, falls in Ihrem Rezept keine Backtemperatur angegeben ist.

Die Thermostat-Temperaturen dienen der Orientierung und schwanken je nach Gewicht, Größe, Dicke oder Temperatur der Nahrungsmittel (Tiefkühlkost).

	Stellung des Thermostats							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Wärmen	◆							
Erhitzen		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Tiefkühlkost		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Fisch						◆	◆	◆
Überbacken					◆	◆	◆	
Geflügel					◆	◆	◆	
Fleisch					◆	◆	◆	◆
Gebäck		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

### ■ Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen

Für Braten und Geflügel, Schüsseln mit hohem Rand (mindestens 5 cm) verwenden, um Fettspritzer an den Innenwänden des Ofens zu vermeiden. Für Kuchen und Gebäck

besser haftbeschichtete Schüsseln verwenden: so lassen sich die Backwaren leichter aus der Form nehmen.

Bei der Wahl von Schüsseln und Backformen folgende Höchstmaße beachten :

Höhe	Breite	Tiefe
155 mm	275 mm	290 mm

## Reinigung

■ Vor Wartung oder Reinigung stets Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

■ Niemals Wasser auf die gehärtete Glastür spritzen, wenn diese noch heiß ist.

■ Tür und Innenwände aus Metall mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungsmittel reinigen. Abtrocknen.

■ Weder scharfe Reinigungsmittel (vor allem Natriumkarbonat enthaltende Beizmittel), noch Scheuerschwamm oder Scheuerbällchen verwenden.

■ Für Modelle mit Edelstahlverkleidung: Um eine optimale Reinigung zu erreichen, verwenden Sie bitte ein

weiches Tuch und einen handelsüblichen Fensterreiniger. Verwenden Sie bitte keine speziellen Metalleiniger (z.B. für Edelstahl, Kupfer, etc.) .

■ Der Rost wird mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungsmittel oder mit Spülmittel gereinigt.

■ Ofen außen leicht mit einem Schwamm säubern.

■ Es ist empfehlenswert, den Ofen nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Geruchsbildung oder unangenehmen Nachgeschmack der Speisen zu verhindern.

## Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

### Nehmen Sie sich die Zeit alle Anweisungen zu lesen und schlagen Sie in Ihrem «Benutzerhandbuch» nach.

- Dieses Gerät ist mit den geltenden Sicherheitsvorschriften und -bedingungen sowie mit den folgenden Richtlinien konform :
  - EWG-Richtlinie 89/336 (elektromagnetische Verträglichkeit) abgeändert durch die EWG-Richtlinien 92/31 und 93/68,
  - EWG-Richtlinie 73/23 (Niederspannung) abgeändert durch die EWG-Richtlinie 93/68.
- Dieses Gerät, wie alle Kochgeräte, niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Ihren Backofen in der Nähe von Kindern verwenden.
- Aufgrund der Vielfalt der gültigen Normen sollte das Gerät von einem Vertrags-Service-Center überprüft werden, wenn es außerhalb des Verkaufslandes benutzt wird.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer Hitzequelle aufstellen.
- Überprüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (nur Wechselstrom).
- Das Anschlusskabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen lassen. Zum Ausschalten des Gerätes nicht am Anschlusskabel ziehen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Nur ein Verlängerungskabel in einwandfreiem Zustand an einer geerdeten Steckdose verwenden. Das Verlängerungskabel muss mindestens einen gleich großen Querschnitt wie das mit dem Produkt gelieferte Kabel haben.
- Überprüfen Sie, ob die Strominstallation ausreicht, um ein Gerät dieser Leistung zu speisen.
- Die Temperatur der Tür, des Kabel und der Außenteile kann bei Betrieb des Gerätes sehr hoch sein. Möglichst nur Griffe und Knöpfe berühren, ansonsten Küchenhandschuhe verwenden.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Sollte es vorkommen, dass gewisse Teile des Produktes Feuer fangen, versuchen Sie niemals dieses mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewahren Sie in der Nähe des Geräts oder unter der Arbeitsfläche, auf welchem das Gerät steht, niemals entflammbare Produkte auf.
- Das Gerät nicht verwenden wenn :
  - dieses ein beschädigtes Anschlusskabel hat,
  - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.

In diesem Fall muss das Gerät in das nächstgelegene Vertrags-Service-Center geschickt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Das Gerät niemals unter einem Wandmöbel, einem Regal oder in der Nähe von entflammaren Materialien wie Vorhängen, Markisen, Tapeten etc. in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht als Hitzequelle verwenden.
- Niemals Papier, Karton oder Plastik in das Gerät legen und nichts darauf stellen.
- Nichts in die Lüftungsöffnungen einschieben und diese nicht behindern.
- Zerlegen Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät niemals selbst : Wenden Sie sich an ein Vertrags-Service-Center.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei gewerblicher, zweckentfremdeter oder der Gebrauchsanweisung zuwiderlaufender Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantieansprüche erlöschen.

## Bewahren Sie diese Anweisungen auf

### Energiebedarf (kW/Std.) :

Anstieg auf 200°C : 0.07

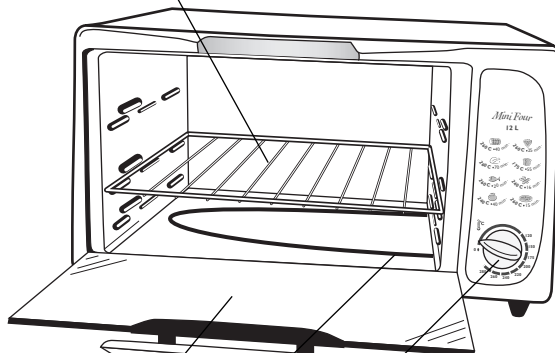
Halten der Temperatur auf 200°C während einer Stunde : 0.37

**GESAMT : 0.44**

## Schema descrittivo

1

Griglia a 3 posizioni



Sportello in vetro

Resistenza inferiore

Manopola Marcia-Arresto e Termostato

## Conoscere il vostro forno

### ■ Griglia a 3 posizioni

Il vostro forno è munito di una griglia piatta che può essere posizionata su tre livelli diversi al fine di ottimizzare la cottura delle vostre preparazioni.

### ■ Manopola a doppia funzione : Marcia-Arresto e Termostato di regolazione

Manopola unica per accendere e spegnere il forno e per regolarne la temperatura.

◆ Per accendere il forno e regolarne la temperatura, è sufficiente agire sulla manopola Marcia-Arresto / Termostato. Per spegnere il forno, basta posizionare questa manopola sullo 0.



*Alla fine della cottura, non dimenticare di rimettere la manopola sullo 0, in quanto in caso contrario il forno rischia di continuare a funzionare. **Alla fine della cottura, scollegare in modo sistematico la spina del forno dalla presa di corrente.***

◆ Per regolare in modo ottimale la temperatura di cottura, il termostato offre una larga gamma di possibilità (da 120 a 280° C). A tal fine, regolare il termostato sulla temperatura voluta. La temperatura può anche essere modificata durante la cottura, regolando semplicemente la manopola.

## Installare il vostro forno

### Consumo di energia (kW/h) :

Salita a 200° C	:	0.07
Mantenimento a 200° C per 1 ora	:	0.37
<b>TOTALE</b>	:	<b>0.44</b>

### ■ Al primo utilizzo

Estrarre l'apparecchio dall'imballo e togliere eventualmente gli autoadesivi e tutti gli elementi cartacei che si trovano all'interno del forno. L'imballaggio può essere riciclato, ma può servire per trasportare o riportare il vostro forno presso un punto di

assistenza tecnica autorizzato. Leggete attentamente ed attenetevi alle istruzioni per l'uso, ed alle norme di sicurezza. Verificate che l'apparecchio funzioni. Pulite l'apparecchio e gli accessori con un panno umido. Asciugate.

■ **Installare il vostro apparecchio**

Poggiate il vostro forno su un piano di lavoro stabile. Fate in modo che l'aria possa circolare liberamente intorno all'apparecchio. Srotolate completamente il cordone di alimentazione. Collegatelo ad una presa di corrente. La prima volta, vi consigliamo di far funzionare il vostro forno a vuoto (senza griglia), con lo sportello chiuso, per 15 minuti circa, al fine di eliminare l'odore di «nuovo».

Mettere in funzione regolando il termostato sulla posizione 280°C.



*Si può produrre una leggera esalazione di fumo. Questo fenomeno, del tutto normale, sparisce rapidamente.*

## Utilizzare il vostro forno

■ **Funzionamento**

Scegliete la teglia che si adatta meglio alla vostra ricetta. Disponete la griglia all'altezza richiesta. Introducete nel forno la teglia con gli alimenti e chiudete lo sportello. Accendere il forno regolando il termostato sulla temperatura voluta. Il forno comincia allora a riscaldarsi.

Sorvegliate la cottura di tanto in tanto.

■ **Fine della cottura**

Alla fine della cottura, spegnere il forno riportando la manopola del termostato sulla posizione di arresto (0). Togliere la spina.

## Gestire la cottura

■ **Tabella delle posizioni del termostato**

Utilizzate la presente tabella nel caso in cui la vostra ricetta non fornisca delle indicazioni sulla temperatura di cottura. Le tempe-

rature sono fornite a titolo indicativo in quanto esse variano in funzione del peso, delle dimensioni, dello spessore e della temperatura (surgelati) degli alimenti da cucinare.

	Posizione del termostato							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Scalda piatti	◆							
Scalda alimenti		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Surgelati		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Pesci						◆	◆	◆
Gratinati					◆	◆	◆	
Pollame					◆	◆	◆	
Carni					◆	◆	◆	◆
Pasticceria		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

■ **Consigli e precauzioni**

Per gli arrosti di carne o di pollame, utilizzate delle teglie a bordi alti (minimo 5 cm) al fine di ridurre gli schizzi di grasso sulle pareti del forno. Per la pasticceria, utilizzate

di preferenza delle teglie con rivestimento antiaderente al fine di facilitare la sformatura.

Per scegliere le teglie e gli stampi, tenete conto delle dimensioni massime :

Altezza	Larghezza	Profondità
155 mm	275 mm	290 mm

## ***Pulire il vostro forno***

- Prima di procedere ad una operazione di manutenzione o alla pulizia, togliete la spina e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Non utilizzate mai acqua sullo sportello fin tanto che è ancora caldo.
- Pulite lo sportello e le pareti metalliche interne con dell'acqua e detersivo. Asciugate.
- Per la pulizia, non utilizzate prodotti aggressivi (in particolare a base di soda), né le spugne che graffiano.
- Per i modelli con la capote inox: utilizzare insieme uno straccio morbido con un prodotto per pulire le finestre. Non utilizzare prodotti specifici per il metallo.
- La griglia si pulisce con dell'acqua e detersivo ed è anche lavabile in lavastoviglie.
- Per pulire l'esterno del forno, è sufficiente un semplice colpo di spugna.
- Vi raccomandiamo di pulire il forno dopo ogni utilizzazione al fine di evitare odori e sapori persistenti.

## ***Precauzioni importanti***

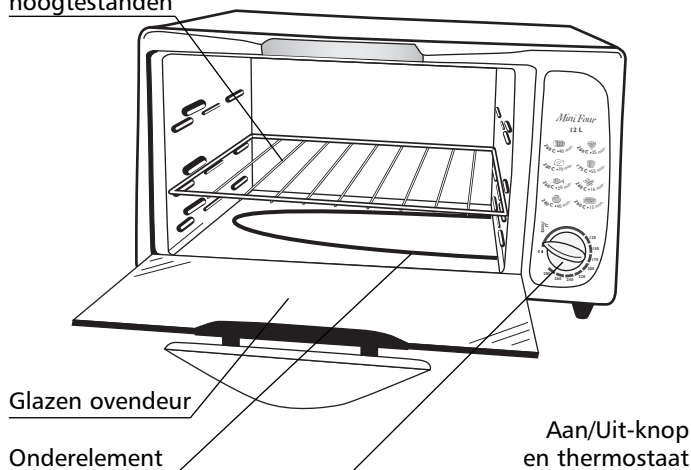
### **Leggete e seguite attentamente la «Guida per l'uso».**

- Questo apparecchio è conforme alle regole ed alle condizioni di sicurezza in vigore nonché alle direttive :
  - Compatibilità elettromagnetica 89/336/CEE modificata dalle Direttive 92/31/CEE e 93/68/CEE,
  - Bassa Tensione 72/23/CEE modificata dalla Direttiva 93/68/CEE.
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, sorvegliate il vostro forno soprattutto in presenza di bambini.
- Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato comprato, fatelo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Non ponete l'apparecchio nelle vicinanze di una sorgente di calore.
- Verificate che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Non lasciate pendere il cordone e non toccate le parti calde del forno. Non scollegate l'apparecchio tirando il cavo, agite sulla spina.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa di corrente con messa a terra.
- Utilizzate solo prolunghe in buono stato, con una presa collegata alla terra, con un filo di sezione almeno uguale a quello del prodotto.
- Assicuratevi che l'impianto elettrico sia sufficiente per alimentare un apparecchio di questa potenza.
- La temperatura dello sportello e della superficie esterna può essere elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzate le impugnature ed i pulsanti e se necessario utilizzate il guanto da cucina.
- Allo scopo di evitare scosse elettriche, non immergete il filo elettrico, la presa di corrente o l'apparecchio nell'acqua o in altro liquido.
- Se certe parti del prodotto si infiammano, non tentate in nessun caso di spegnerle con dell'acqua. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Non conservate dei prodotti infiammabili in prossimità o sotto il mobile dove è riposto l'apparecchio.
- Non utilizzate l'apparecchio :
  - se ha il cavo di alimentazione difettoso,
  - se è caduto e presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento.
 In questo caso, l'apparecchio deve essere inviato al centro di assistenza autorizzato più vicino al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Non fate funzionare l'apparecchio sotto un mobile fissato al muro, uno scaffale o in prossimità di materiali infiammabili come tende, stuoie, tappezzeria ...
- Non utilizzate mai l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettete mai della carta, cartone o plastica nell'apparecchio e non posate niente al di sopra (utensili, oggetti ...).
- Non introducete niente nelle feritoie di ventilazione, non ostruitele.
- Per la vostra sicurezza, non smontate mai l'apparecchio : rivolgetevi ad un centro autorizzato.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per un uso domestico, qualsiasi utilizzazione professionale, non appropriata o non conforme alle istruzioni per l'uso, non impegna né la responsabilità, né la garanzia del produttore.

**Conservate queste istruzioni**

## Belangrijkste onderdelen NL

### Grillrooster met 3 hoogtestanden



## Leer uw oven kennen

### ■ Grillrooster met 3 hoogtestanden

Dit rooster kan op 3 verschillende hoogtes in de oven geplaatst worden voor een optimaal gebruik van de oven.

### ■ Functieknop : aan/uit-zetten en regelen van de thermostaat

Eén enkele regelknop om de temperatuur te regelen en het apparaat aan te zetten.

◆ U hoeft alleen de aan/uit/thermostaatknop maar te gebruiken om de temperatuur in te stellen en het apparaat aan te zetten. Door de knop op 0 in te stellen zet u de oven uit.

⚠ *Let er altijd goed op de knop aan het einde van de baktijd terug op 0 te zetten, anders blijft de oven aan staan.*

**Haal na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**

◆ Om altijd het juiste bereidingsresultaat te krijgen, biedt de thermostaat u een ruime instelkeuze (van 120°C tot 280°C).

Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. De temperatuur kan tijdens het bakken hoger of lager ingesteld worden, door eenvoudigweg te knop te draaien.

## Het installeren van de oven

### Energieverbruik (kW/u) :

Verwarmen tot 200°C	:	0.07
Constant op 200°C gedurende 1 uur	:	0.37
<b>Totaal</b>	:	<b>0.44</b>

### ■ Vóór het eerste gebruik

Verwijder na het uitpakken eventuele stickers op het apparaat en alle papieren die zich in de ovenruimte kunnen bevinden. De verpakking is recyclebaar, maar hij zou u in geval van reparatie voor

transport of verzending van pas kunnen komen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, volg de gegeven instructies nauwkeurig op en neem de veiligheidsvoorschriften in acht. Controleer vóór gebruik of de oven het



daadwerkelijk doet. Neem de oven en de accessoires met een vochtig doekje af en droog ze na.

#### ■ Het allereerste gebruik

Plaats de oven op een stabiel werkvlak waar u hem niet meer hoeft te verplaatsen tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat er voldoende lucht kan circuleren rondom de oven. Rol het snoer helemaal uit. Steek de stekker in het stopcontact. Wij raden u aan de

oven de allereerste keer leeg (zonder rooster) en met gesloten ovendeur gedurende ca. 15 min. aan te laten staan om de «nieuwe» geur te doen verdwijnen. Zet de oven aan door de thermostaatknop op 280°C in te stellen.



*Een lichte geur- en rookontwikkeling is normaal. Dit verschijnsel zal tijdens het gebruik snel verdwijnen.*

## Het gebruik van de oven

#### ■ Aanzetten en bakken

Kies een ovenschotel die geschikt is voor het gerecht en die in de oven past. Plaats het grillrooster op de gewenste stand. Plaats de schotel of vorm in de oven en sluit het deurtje. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. De oven begint te verwarmen.

Controleer van tijd tot tijd de bereiding.

#### ■ Einde van de baktijd

Aan het einde van de bereidingstijd zet u de oven uit door de thermostaatknop op de stand uit (0) te zetten. Haal de stekker uit het stopcontact.

## Het bakken

#### ■ Bereidingstabel

Gebruik deze tabel als richtlijn indien de bereidingstemperatuur niet in uw recept vermeld staat. Uiteraard vormen deze tijden

slechts een indicatie, zij kunnen variëren al naar gelang het gewicht, de afmeting/dikte en de begintemperatuur van het (diepvries)product.

	Stand van de thermostaat							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Borden verwarmen	◆							
Opwarmen		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Diepvriesproducten		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Vis						◆	◆	◆
Gratineren					◆	◆	◆	
Gevogelte/kip					◆	◆	◆	
Vlees					◆	◆	◆	◆
Gebak		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

#### ■ Aanbevelingen

Voor het braden van vlees en gevogelte dient gebruik te worden gemaakt van een ovenschotel met een rand van tenminste 5 cm. Dit om overmatig spatten van vet tegen de ovenwanden te voorkomen. Gebruik voor gebak bij

voorkeur bakvormen met een anti-aanbaklaag, zodat het gebak extra gemakkelijk en mooi uit de vorm komt. Voor de juiste keuze van ovenschotels en bakvormen dient u rekening te houden met de volgende maximale afmetingen :

Hoogte	Breedte	Diepte
155 mm	275 mm	290 mm

## **Schoonmaken**

- Haal vóór elke schoonmaak- en onderhoudsbeurt de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen.
- Geen (koud) water tegen de glazen ovendeur aan laten komen als deze nog heet is.
- Maak de ovendeur en de metalen binnenwanden schoon met warm water en een vloeibaar schoonmaakmiddel. Wrijf alles daarna droog. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen (met name bijtende producten op basis van soda), schuursponsjes en metalen sponsjes
- Voor modellen met roestvrijstalen behuizing : gebruik uitsluitend een zachte doek met een beetje schoonmaakmiddel dat speciaal geschikt is voor ramen (glassex...) Reinig de deur, de geëmailleerde of gelakte oppervlakken en de doorzichtige onderdelen met een vochtige spons en een zacht schoomaakmiddel.
- Het grillrooster kan op gebruikelijke wijze met de hand of in de vaatwasmachine afgewassen worden. Neem de buitenkant met een vochtig doekje en wat afwasmiddel af.
- Het is aan te raden de oven na elk gebruik schoon te maken om nare luchtjes te voorkomen en om het schoonmaken te vergemakkelijken.

## Veiligheidsvoorschriften

**Lees aandachtig alle voorschriften en raadpleeg de «gebruiksaanwijzing».**

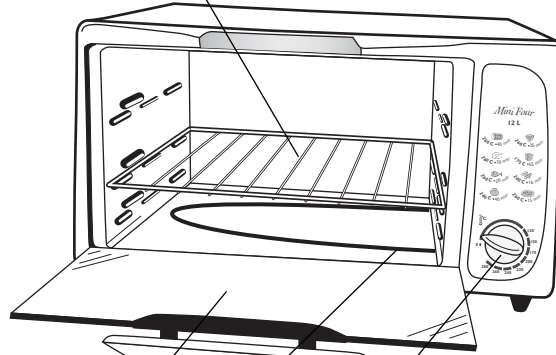
- Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsnormen en aan de volgende Europese richtlijnen :
  - EMC-richtlijn (Elektromagnetische Compatibiliteit) 89/336, gewijzigd door de richtlijnen 92/31 en 93/68,
  - Laagspanningsrichtlijn 73/23, gewijzigd door richtlijn 93/68.
- Zoals voor elk kookapparaat geldt, dient u goed op te letten als u de oven in de nabijheid van kinderen gebruikt. Houd de oven buiten hun bereik.
- Houd rekening met de diversiteit van de geldende normen bij gebruik van het apparaat in een ander land dan daar waar het aangekocht werd. Laat het controleren door een officieel erkende servicedienst.
- Het apparaat niet vlakbij een warmtebron plaatsen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het apparaat (uitsluitend wisselstroom).
- Laat het snoer niet hangen of tegen de warme delen van de oven aankomen. Niet aan het snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Het apparaat aansluiten op een geaard stopcontact.
- Gebruik alleen goedgekeurde en in uitstekende staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker. Het snoer moet minstens dezelfde draaddoorsnede (mm<sup>2</sup>) hebben als die van het meegeleverde snoer van het product.
- Controleer of het vermogen van de elektrische installatie voldoet voor het apparaat.
- De ovendeur en het bovenoppervlak kunnen zeer warm worden. Raak alleen de handgrepen en knoppen aan en gebruik indien nodig ovenhandschoenen.
- Om elektrische schokken te vermijden, het snoer, het stopcontact of het apparaat buiten contact van water of een andere vloeistof houden.
- Indien onderdelen van het product vlam vatten, probeer dan niet te blussen met water maar doof de vlammen met een vochtige doek.
- Bewaar geen ontvlambare producten vlakbij of onder het meubel waarop de oven geplaatst wordt.
- Het apparaat niet meer gebruiken als :
  - het snoer beschadigd is,
  - het apparaat gevallen is en zichtbare schade of werkingsstoornissen vertoont.

In dit geval dient het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst gebracht te worden om ieder gevaar te voorkomen.
- Het apparaat niet in werking stellen onder een muurkast of wandrek, of vlakbij brandbare materialen zoals gordijnen, wandbekleding, e.d.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het apparaat. Leg er geen voorwerpen bovenop.
- De ventilatieopeningen mogen niet belemmerd worden.
- Voor uw veiligheid het apparaat nooit zelf uit elkaar nemen : doe beroep op een erkende servicedienst.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik. Verkeerd gebruik of niet-naleven van de gebruiksaanwijzing valt niet onder de verantwoordelijkheid noch de garantie van de fabrikant.

## Bewaar deze voorschriften

## Descripción del aparato E

Rejilla con 3 posiciones



Puerta de vidrio

Resistencia inferior

Botón Paro y Termostato

## Conozca su horno


### ■ Rejilla con 3 posiciones

Este horno está equipado con una rejilla que podrá colocar en 3 niveles diferentes, optimizando así los resultados de cocción.

### ■ Botón de funciones : Paro y termostato de regulación

Un solo botón de ajuste para regular la temperatura y poner en marcha el horno.

◆ Basta con accionar el botón paro/termostato para poner en marcha el horno y regular su temperatura, y situarlo en posición 0 para detener su funcionamiento.

 Al finalizar la cocción, asegúrese de que haya vuelto a situar el botón en posición 0 para evitar que el horno siga funcionando.

**Al finalizar la cocción, desconecte sistemáticamente el horno.**

◆ El termostato ofrece una amplia gama de ajustes (de 120°C a 280°C), permitiendo obtener la temperatura más adecuada para la cocción. Sitúe el termostato en la posición deseada. La temperatura puede modificarse durante la cocción sólo con desplazar el botón de ajuste.

## Instalación

### ■ Antes de la primera utilización


Desembale el aparato y retire en su caso todos los autoadhesivos y papeles que se encuentren dentro del horno. El embalaje es reciclable, pero puede serle útil para su transporte o si necesita enviar el aparato a un Servicio Técnico. Lea atentamente el modo de empleo y los consejos de seguridad y siga atentamente las instrucciones de uso. Verifique que el aparato funciona. Limpie el aparato y los accesorios con un paño húmedo. Séquelos.

### ■ Instalación

Coloque el horno sobre una superficie de trabajo estable. Deje un

espacio alrededor del aparato para que el aire circule libremente. Desenrolle completamente el cable de alimentación. Enchufe el aparato. Le recomendamos que la primera vez haga funcionar el horno en vacío (sin la rejilla) y con la puerta cerrada durante 15 minutos aproximadamente para eliminar «el olor a nuevo».

Ponga en marcha colocando el termostato sobre la posición 280°C.

 Puede producirse un ligero desprendimiento de humo. Este fenómeno es totalmente normal y desaparecerá rápidamente.

## Utilización

### ■ Puesta en marcha y cocción

Escoja la fuente o plato adecuada a su preparación. Coloque la rejilla a la altura deseada.

Coloque la fuente con los alimentos dentro del horno y cierre la puerta. Ajuste el termostato a la temperatura deseada girando el botón. El horno empieza a calentar.

Vigile de vez en cuando la cocción.

### ■ Fin de la cocción

Al finalizar la cocción, vuelva a situar el botón del termostato en posición paro (0). Desconecte el horno.

## Manejo

### ■ Tabla de posiciones del termostato

Utilice esta tabla si su receta no especifica la temperatura de cocción. Las temperaturas del

termostato se dan a título indicativo y pueden variar en función del peso, el tamaño y grosor, así como de la temperatura inicial de los alimentos (congelados).

	Posición del termostato							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Recalentar un plato	◆							
Calentamiento		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Congelados		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Pescados						◆	◆	◆
Gratinados					◆	◆	◆	
Aves					◆	◆	◆	
Carnes					◆	◆	◆	◆
Pastelería		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

### ■ Consejos y precauciones

Para los rustidos de carnes y de aves, utilice fuentes con bordes altos (5 cm. Mínimo), para reducir las salpicaduras de grasa sobre las paredes del horno.

Para la preparación de pasteles,

utilice preferentemente fuentes con revestimiento antiadherente que facilita su desmolde.

Al elegir fuentes y moldes, tenga en cuenta las dimensiones máximas siguientes :

Altura	Longitud	Profundidad
155 mm	275 mm	290 mm

## Limpieza

■ Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desenchufe y deje enfriar el aparato.

■ No moje la puerta de vidrio templado mientras esté caliente.

■ Limpie la puerta y las paredes interiores metálicas con agua jabonosa. Séquelas.

■ No utilice productos de limpieza agresivos (particularmente aquellos que contienen sodio), ni estropajos metálicos.

■ Para los modelos con paredes exteriores de acero inoxidable: utilice además un paño suave con un producto de limpieza específico para cristales. No utilice productos de limpieza específicos para metales.

■ La rejilla se limpia con agua jabonosa o en el lavavajillas.

■ Es suficiente con pasar una esponja para limpiar el exterior del aparato.

■ Se recomienda limpiar el horno después de cada utilización para evitar olores y gustos persistentes.

## Normas de seguridad

### Lea atentamente las instrucciones.

- Este aparato cumple con la normativa en vigor y condiciones de seguridad, así como las siguientes Directivas :
  - Compatibilidad electromagnética según la directiva CEE 89/336 modificada por las directivas CEE/92/31 y CEE/93/68,
  - Baja Tensión según la directiva CEE 73/23 modificada por la directiva CEE/93/68.
- Como para cualquier aparato de cocción, deberá mantener una estrecha vigilancia en caso de utilizar el horno en presencia de niños. Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor.
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- No deje que el cable toque las partes calientes del aparato. No desconecte el aparato tirando del cable.
- Siempre conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Si necesita un alargó, utilice uno en perfecto estado, con toma de tierra y de sección como mínimo igual a la del aparato.
- Asegúrese que su instalación eléctrica es suficiente para alimentar un aparato de esta potencia.
- La temperatura de la puerta y de la superficie exterior puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Utilice las asas y tiradores. Utilice guantes si es necesario.
- Para evitar choques eléctricos, no sumerja el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato en agua u otro líquido.
- En caso de que algunas partes llegasen a arder, nunca apague las llamas con agua. Apáguelas con un paño húmedo.
- No guarde productos inflamables cerca del lugar donde está colocado el aparato.
- No utilice el aparato si :
  - el cable está dañado,
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o no funciona correctamente.

En este caso, lleve el aparato al Servicio Técnico Tefal más cercano a su domicilio para evitar cualquier peligro.
- No haga funcionar el aparato sobre un mueble mural, una estantería, o en proximidad de materiales inflamables, tales como estores, cortinas, ...
- Este aparato no ha sido concebido para ser empotrado.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, cartón o plástico en el aparato, ni nada encima (utensilios, objetos ...).
- No introduzca nada en las rejillas de ventilación, no las obstruya.
- Para su seguridad, no desmonte el aparato : llévelo a un Servicio Técnico Homologado.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.

## Conserve estas instrucciones

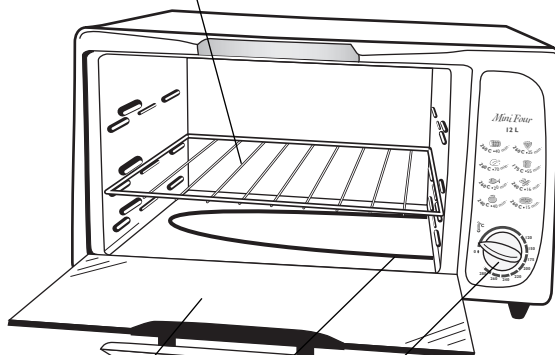
### Consumo de energía (kW/h) :

Hasta alcanzar los 200°C	:	0.07
Mantenimiento a 200°C durante 1 hora	:	0.37
<b>TOTAL</b>	:	<b>0.44</b>

## Esquema descritivo

P

Grelha com 3 posições



Porta de vidro

Resistência inferior

Botão parar + Termostato

## Conhecer o seu forno

### ■ Grelha de três posições

O seu forno está equipado com uma grelha que pode colocar-se a três níveis diferentes de forma a otimizar a cozedura dos alimentos.

### ■ Botão com função: Parar + termostato

Um único botão para regular a temperatura e colocar em funcionamento o forno.

◆ Basta accionar o botão parar/termostato para colocar em funcionamento e regular a temperatura posicionando-o no 0 para parar o funcionamento do forno.

⚠ Tenha o devido cuidado de colocar novamente o botão na posição 0 no fim da cozedura senão o forno pode continuar a funcionar.

**Desligar sistematicamente o forno no fim da cozedura.**

◆ Para obter uma boa temperatura de cozedura, o termostato oferece uma gama larga de regulação (de 120°C a 280°C). Colocar o termostato na posição desejada. A temperatura pode ser modificada durante a cozedura, deslocando simplesmente o botão.

## Instalar o seu forno

### ■ Antes da primeira utilização

Tire o aparelho da embalagem e retire todos os autocolantes e papéis que se encontram no interior do forno. A embalagem é reciclável, mas pode ser utilizada para transportar ou devolver o seu forno a um posto de assistência técnica autorizado. Leia atentamente as instruções de utilização assim como as de segurança. Limpe o aparelho e os acessórios com um pano húmido. Seque.

circulação de ar à volta do seu aparelho. Estique completamente a ficha de alimentação. Ligue.

Aconselhamos que ponha a funcionar a primeira vez o seu forno vazio (sem grelha), porta fechada, durante cerca de 15 min. para eliminar «o cheiro a novo». Coloque em funcionamento regulando o termostato para a posição 280°C.

### ■ Instalação do seu aparelho

Coloque o seu forno numa área de trabalho estável. Deixe livre

⚠ Pode produzir-se uma ligeira dispersão de fumo. Este fenómeno, totalmente normal, desaparecerá rapidamente.

## Utilize o seu forno

### ■ Colocação em

#### funcionamento/cozedura

Escolher o recipiente que convém para o seu cozinhado.

Coloque a grelha à altura desejada. Coloque o recipiente com os alimentos no forno e feche a porta. Regule o termostato à temperatura desejada girando o botão. O forno

começa a aquecer.

Verifique de vez em quando a sua cozedura.

### ■ Fim de cozedura

No fim da cozedura, desligue o forno pondo o botão termostato na posição parar (0). Desligue.

## Gerir a cozedura

### ■ Tabela das posições de regulação do termostato

Utilize esta tabela se a sua receita não especifica a temperatura de cozedura. As temperaturas do

termostato são dadas a título indicativo e variam em função do peso, tamanho, espessura ou temperatura dos alimentos (congelados).

	Posição do termostato							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Aquece-prato	◆							
Aquecimentos		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Congelados		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Peixes						◆	◆	◆
Gratinar					◆	◆	◆	
Aves					◆	◆	◆	
Carnes					◆	◆	◆	◆
Pastelaria		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

### ■ Conselhos e precauções

Para os assados de carne e ave, utilize recipientes com os lados allos (no mínimo 5 cm) de forma a reduzir as projecções de gordura nas partes laterais internas do forno.

Para as pastelarias, utilize de preferência recipientes com revestimento anti-aderente para ser mais fácil de tirar da forma.

Para escolher recipientes e formas, tenha em conta as seguintes dimensões máximas :

Altura	Largura	Profundidade
155 mm	275 mm	290 mm

## Limpar o forno

■ Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue e deixe arrefecer o aparelho.

■ Nunca deite água na porta de vidro quando a mesma ainda está quente.

■ Limpe a porta e as partes laterais internas metálicas com a água e detergente. Seque.

■ Não utilize nem produto de manutenção agressivo (nomeadamente os decapantes à base de soda), nem esponja para esfregar, nem esfregão abrasivo.

■ Para os modelos com cobertura em aço inoxidável: utilizar como complemento um pano suave com um produto para limpeza de vidros. Não utilizar produtos de limpeza especiais para metais.

■ A grelha limpa-se com água e detergente ou na máquina de lavar a loiça.

■ Basta passar a esponja no interior do forno.

■ É recomendado limpar o forno após cada cozedura para evitar os odores e os paladares persistentes.



## Instruções de segurança

### É melhor ler todas as instruções e consultar o seu «guia do utilizador».

- Este aparelho está em conformidade com as regras e condições de segurança em vigor assim como com as seguintes directivas :
    - Directiva Contabilidade Electromagnética 89/336/CEE modificada pelas Directivas 92/31/CEE e 93/68/CEE,
    - Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE modificada pela Directiva 93/68/CEE.
  - Como para qualquer aparelho, tenha o devido cuidado de vigiar o forno quando utilizar próximo de crianças. Não o deixe ao seu alcance.
  - Devido à diversidade das normas em vigor, se este aparelho é utilizado num país diferente de onde foi comprado, faça-o verificar por um posto de assistência técnica autorizado.
  - Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor.
  - Verifique que a voltagem da rede corresponde à indicada no aparelho (apenas corrente alternativa).
  - Não deixe a ficha cair ou tocar as partes quentes do forno. Não desligue o seu aparelho puxando na ficha.
  - Ligue sempre o aparelho numa tomada com ligação terra.
  - Apenas utilize uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação terra, e com um fio condutor de secção igual ao fio fornecido com o produto.
  - Assegure-se de que a instalação eléctrica é suficiente para alimentar um aparelho desta potência.
  - A temperatura da porta e da superfície externa pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Utilize os punhos e os botões. Utilize pegas, se for necessário.
  - De forma a evitar choques eléctricos, não mergulhe o fio eléctrico, a ficha ou o aparelho em água ou outro líquido.
  - Se algumas partes do aparelho se inflamarem, nunca tente apagar com água abafar as chama com um pano húmido.
  - Não arrume produtos inflamáveis próximo ou debaixo do móvel em que colocou o aparelho.
  - Não utilize o aparelho se :
    - o mesmo tem a ficha defeituosa,
    - o aparelho caiu e apresenta deteriorações visíveis ou anomalias de funcionamento.
- Neste caso, o aparelho deve ser enviado para um posto de assistência técnica autorizado mais próximo de forma a evitar qualquer perigo.
- Não ponha a funcionar o aparelho sob um móvel, uma estante, ou próximo de materiais inflamáveis tais como os estores, cortinas, jogos de tapeçarias...
  - Este aparelho não foi previsto para ser encastrado.
  - Não utilize o aparelho como fonte de calor.
  - Nunca coloque papel, cartão ou plástico no aparelho e não coloque nada em cima (utensílios, objectos ...).
  - Não introduza nada nas ventilações, não as obstrua.
  - Para a sua segurança, nunca desmonte o aparelho; recorra a um posto de assistência técnica autorizado.
  - Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico, qualquer utilização profissional, não apropriada ou não conforme as instruções de utilização não compromete nem a responsabilidade, nem a garantia do fabricante.

## Conserve estas instruções

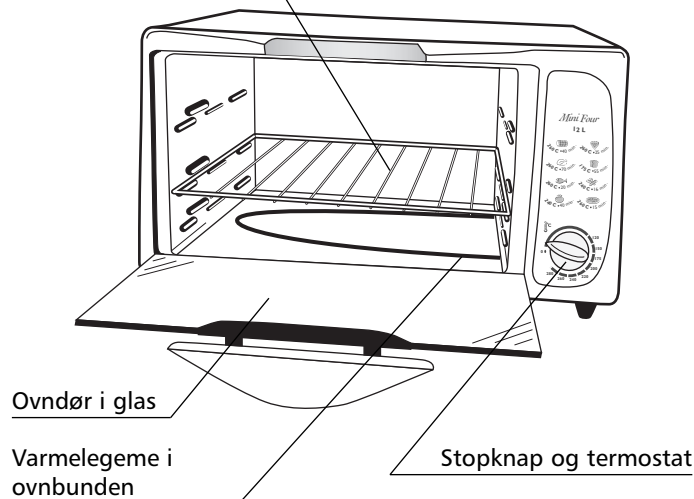
### Consumo de energia (kWh) :

Subida a 200° C	:	0.07
Mantém a 200° C durante 1 hora	:	0.37
<b>TOTAL</b>	<b>:</b>	<b>0.44</b>

## Beskrivelse

Dan

Ovnrist med 3 positioner



## Præsentation af ovnen


### ■ Ovnrist med 3 positioner

Ovnen er udstyret med en flad rist, der kan placeres i tre forskellige højder, så tilberedningen bliver optimal.

### ■ Funktionsknap : Stop og termostatindstilling

Ovnen tændes og temperaturen indstilles med samme knap.

- ◆ Aktiver Stop/Termostat-knappen for at tænde ovnen og indstille temperaturen, og indstil den på 0 for at slukke ovnen.

 Sluk ovnen ved at indstille knappen på position 0 efter tilberedningen. **Tag altid ovenledningen ud af stikkontakten, når ovnen ikke er i brug.**

- ◆ Termostaten kan indstilles fra 120°C til 280°C, så tilberedningen altid sker ved den rette temperatur. Indstil termostaten på den ønskede temperatur. Temperaturen kan ændres under tilberedningen ved at ændre termostatens indstilling.

## Installation af ovnen

### ■ Før brug første gang


Pak ovnen ud, og fjern eventuelle klistermærker samt alt papir inde i ovnen. Emballagen er fremstillet af genbrugsmaterialer. Det kan være nyttigt at gemme den, hvis ovnen skal transporteres eller returneres til et autoriseret servicecenter. Læs brugsanvisningen og alle sikkerhedsforskrifter nøje. Rengør ovnen og tilbehøret med en fugtig klud. Tør efter.

### ■ Installation af ovnen

Stil ovnen på et solidt køkkenbord. Sørg for, at der er fri luftcirkulation

hele vejen rundt om ovnen. Rul elledningen helt ud. Tilslut elledningen til en stikkontakt.

Det anbefales at tænde ovnen første gang, mens den er tom (uden ovnrysten) med lukket dør i ca. 15 minutter for at fjerne lugten af «ny ovn». Tænd ovnen ved at indstille termostaten på 280°C.

 Der kan muligvis forekomme lidt røg. Dette er helt normalt og forsvinder hurtigt igen.

## Brug af ovnen

### ■ Tænde og bruge ovnen

Vælg altid fade og bageforme, der passer til den pågældende tilberedning. Sæt ovnrysten ind i den ønskede højde i ovnen. Stil fadet med madretten ind i ovnen, og luk ovndøren.

Indstil termostaten på den ønskede temperatur ved at dreje på

knappen. Ovnen begynder at varme. Overvåg tilberedningen fra tid til anden.

### ■ Når tilberedningstiden er slut

Sluk ovnen ved at dreje termostatknapen hen på Stop (0), når tilberedningstiden er slut. Tag elledningen ud af stikkontakten.

## Tilberedning

### ■ Skema over termostatindstillinger

Brug dette skema, hvis tilberedningstemperaturen ikke er angivet i opskriften. Termostatsens tempera-

turindstillinger er vejledende og varierer afhængigt af madvarernes vægt, størrelse, tykkelse og temperatur, f.eks. dybfrosne madvarer.

	Termostatsens position							
	120°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Tallerkenvarmer	◆							
Opvarmning		◆	◆	◆	◆	◆	◆	
Dybfrost		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Fisk						◆	◆	◆
Gratin					◆	◆	◆	
Fjerkræ					◆	◆	◆	
Kød					◆	◆	◆	◆
Bagværk		◆	◆	◆	◆	◆	◆	

### ■ Gode råd og forholdsregler

Brug fade med høj kant (minimum 5 cm) til at stege kød og fjerkræ, så det sprøjter mindst muligt op på ovnens sider.

Til bagværk er det bedst at bruge

forme med slip let-belægning, så bagværket ikke hænger fast.

Når du skal vælge fade og bageforme, må de ikke være større end følgende maksimumsmål :

Højde	Bredde	Dybde
155 mm	275 mm	290 mm

## Rengøring af ovnen

■ Før vedligeholdelse og rengøring af ovnen skal elledningen tages ud af stikkontakten, og ovnen skal være helt afkølet.

■ Sprøjt aldrig vand på ovndøren, som er i hærdet glas, mens den endnu er varm.

■ Rengør ovndøren og de indvendige metalsider med vand og et rengøringsmiddel. Tør efter.

■ Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, f.eks. rengøringsmidler med kaustisk soda, eller skure- og grydesvampe.

■ For modeller af rustfri stål: Brug en blød klud med rengøringsmiddel ved rengøring. Brug ikke rengøringsmidler specielt beregnet til metal (rustfrit stål, kobber etc.).

■ Ovnristen vaskes i vand og opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

■ Tør ovnen af udvendigt med en fugtig klud.

■ Det anbefales at rengøre ovnen efter hver brug for at undgå vedhængende lugte og smag.

## Sikkerhedsregler

### Brug den nødvendige tid til at læse brugsanvisningen, og følg dens instruktioner.

- Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende sikkerhedsregler og -forhold samt følgende direktiver :
  - Direktivet om Elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/EØF med ændringer i direktiverne 92/31/EØF og 93/68/EØF,
  - Lavspændingsdirektivet 73/23/EØF med ændringer i direktivet 93/68/EØF.
- Ovnen skal, ligesom alle andre bage- og stegeapparater, nøje overvåges, hvis den anvendes i nærheden af børn. Ovnen skal opstilles på et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Hvis apparatet skal anvendes i et andet land end det land, hvor det er købt, bør det efterses på et autoriseret servicested, før det tages i brug, da de gældende normer ikke er ens i alle lande.
- Opstil aldrig apparatet i nærheden af en varmekilde.
- Kontroller, at netspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet (kun vekselstrøm).
- Lad aldrig den elektriske ledning hænge ned eller komme i berøring med ovnens varme dele. Træk aldrig i den elektriske ledning for at tage den ud af stikkontakten.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Brug kun forlængerledninger i korrekt stand med jordstik og et tværsnit, der mindst svarer til den ledning, der følger med apparatet.
- Kontroller, at den elektriske installation er tilstrækkelig til at strømforsyne et apparat med denne effekt.
- Ovn døren og ovnens udvendige sider kan blive meget varme, når ovnen er i brug. Brug ovnens håndtag og knapper. Brug handsker, hvis det er nødvendigt.
- Ovnens ledning, stik eller selve apparatet må aldrig neddyppes i vand eller i en anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.
- Hvis det skulle ske, at ovnen begynder at brænde, må ilden aldrig slukkes ved hjælp af vand. Bekæmp åben ild med en fugtig klud.
- Opbevar ikke letantændelige varer i nærheden af eller under det køkken-element, hvor apparatet er opstillet.
- Brug ikke apparatet, hvis :
  - ledningen er defekt,
  - apparatet er faldet på gulvet og viser tydelige tegn på beskadigelse eller driftsforstyrrelser.
 Apparatet skal i givet fald sendes til det nærmeste autoriserede servicested for at blive undersøgt.
- Tænd ikke apparatet, hvis det står under et overskab, en hylde eller i nærheden af letantændelige materialer, f.eks. rullegardiner, gardiner eller tapeter.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive indbygget i et køkkenelement.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Læg aldrig papir, karton eller plastik ind i apparatet, og læg intet oven på apparatet, f.eks. køkkenredskaber, diverse genstande mv.
- Stik aldrig noget ind i ventilation-såbningerne, og tildæk dem ikke.
- For din egen sikkerheds skyld må du aldrig selv forsøge at skille apparatet ad. Kontakt et autoriseret servicested.
- Dette apparat er udelukkende fremstillet til brug i private hjem. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af professionel brug eller anvendelser, som apparatet ikke er beregnet til, eller som ikke sker i overensstemmelse med brugsanvisningen, og fabrikantens garanti bortfalder i givet fald også.

## Opbevar denne brugsanvisning

### Strømforbrug (kWh) :

Opvarmning til 200° C	:	0.07
Vedligeholdelse på 200° C i 1 time	:	0.37
<b>I ALT</b>	<b>:</b>	<b>0.44</b>