

## Instructions generales

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

### ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier réchauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.

Un écran protecteur, spécialement conçu, réduit considérablement la température de surface de la porte du four (seulement sur quelque modèle).

Il peut être obtenu auprès de notre Service Pièces Détachées. Cet écran protecteur est recommandé pour les ménages avec jeunes enfants.

**ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque matricule (fig.4, pag. 110).**

Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

**Declaration de conformité:** Cet appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

**CE** Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

### IMPORTANT

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un de même longueur à isolation de caoutchouc (du type H05RR-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

## Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

## MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure 4 pag. 110.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

### IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

## Alimentation électrique

Branchez la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veillez à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec une distance minimum entre les plots de 3 mm. dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

### IMPORTANT

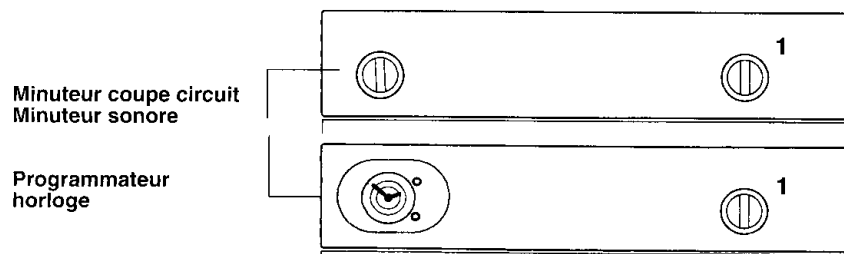
Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez acheté.

### FOUR A CONVECTION NATURELLE, AVEC MINUTERIE SONORE, MINUTEUR COUPE CIRCUIT OU A HORLOGE PROGRAMMABLE

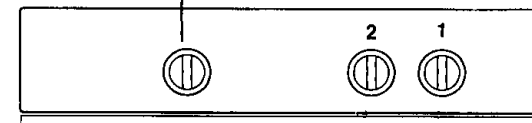


Pour le fonctionnement du minuteur sonore; minuteur coupe circuit, ou de l'horloge analogique programmable, reportez vous aux pages 100 et 101

Le four est doté de: • une résistance de sole; • une résistance de voûte pour chauffer et griller.	<b>1</b>  bouton thermostat-sélecteur
Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.	
Réglage thermostatique de la température avec l'alimentation des résistances de voûte et de sole.	50 ÷ MAX
Mise en fonctionnement de la résistance de voûte. Cette position est idéale pour décongeler du pain ou une pizza.	
Alimentation du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.	

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC MINUTEUR COUPE CIRCUIT OU MINUTEUR SONORE

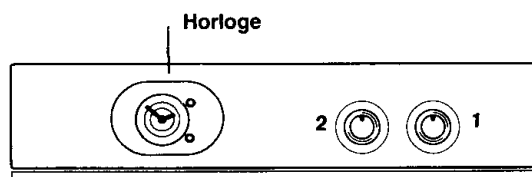
Minuteur coupe circuit ou minuteur sonore



Pour le fonctionnement du minuteur sonore ou du minuteur coupe circuit voir paragraphe pag. 100

Le four est doté de: • une résistance de sole; • une résistance de voûte pour chauffer et griller.	<b>2</b>  bouton thermostat	<b>1</b>  bouton sélecteur
Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.		
<b>Gril ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.	50 ÷ 200	
Mise en fonctionnement de la résistance de voûte. Cette position est idéale pour décongeler du pain ou une pizza.	MAX	
<b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.	50 ÷ MAX	
<b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs.	50 ÷ MAX	
<b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.	0 ÷ 50	

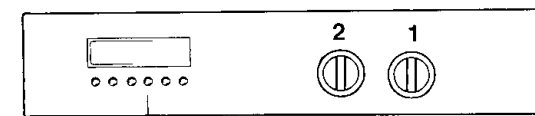
## FOUR MULTIFONCTION AVEC PROGRAMMATEUR HORLOGE



Pour le fonctionnement du programmateur horloge voir le paragraphe pag. 101

<p>Le four est doté de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance de sole;</li> <li>• une résistance de voûte pour chauffer et griller</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>bouton thermostat</p>	<p><b>1</b></p> <p>bouton sélecteur</p>
<p>Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.</p>		
<p><b>Gril ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p>Mise en fonctionnement de la résistance de voûte. Cette position est idéale pour décongeler du pain ou une pizza.</p>	<p>MAX</p>	
<p><b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.</p>	<p>0 ÷ 50</p>	

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

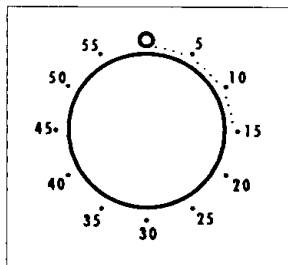


Pour obtenir le fonctionnement du programmateur électronique se référer au paragraphe 102 et 103.

Programmateur électronique

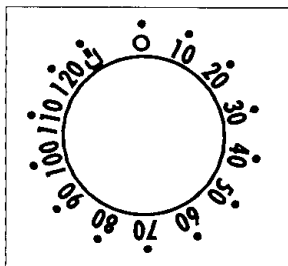
<p>Le four est doté de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance de sole;</li> <li>• une résistance de voûte pour chauffer et griller;</li> <li>• une résistance circulaire</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>bouton thermostat</p>	<p><b>1</b></p> <p>bouton sélecteur</p>
<p>Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.</p>		
<p><b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Cuisson par air pulsé</b> Une résistance circulaire est située autour du ventilateur. Dès que cette position est enclenchée le ventilateur aspire l'air qui est chauffé avant d'être renvoyé dans la cavité du four. Cette technique de cuisson permet d'obtenir une cuisson idéale avec une montée en température rapide</p>	<p>MAX</p>	
<p><b>Grill ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p><b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. La turbine crée des flux d'airs chauds. La cuisson est uniforme, et permet de cuire deux plats en même temps sans mélanges d'odeurs et de saveurs. Températures réglables de 50 à 240°C.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.</p>	<p>0 ÷ 50</p>	

## UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



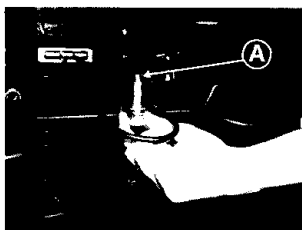
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

## UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Avec ce mécanisme il est possible de programmer le temps de cuisson et l'arrêt du four automatiquement (durée maxi 2 heures). Un fois que vous avez sélectionné la température, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir le temps désiré. Quand la cuisson est terminée, une sonnerie retentit et coupe l'alimentation du four. Quand la cuisson est terminée le bouton revient sur la position 0. Il est possible d'utiliser le four sans minuteur, il suffit de positionner le bouton sur la position . Dans ce cas, c'est à l'utilisateur de couper manuellement l'alimentation.

## Avec grill basculant SELON LES MODÈLES

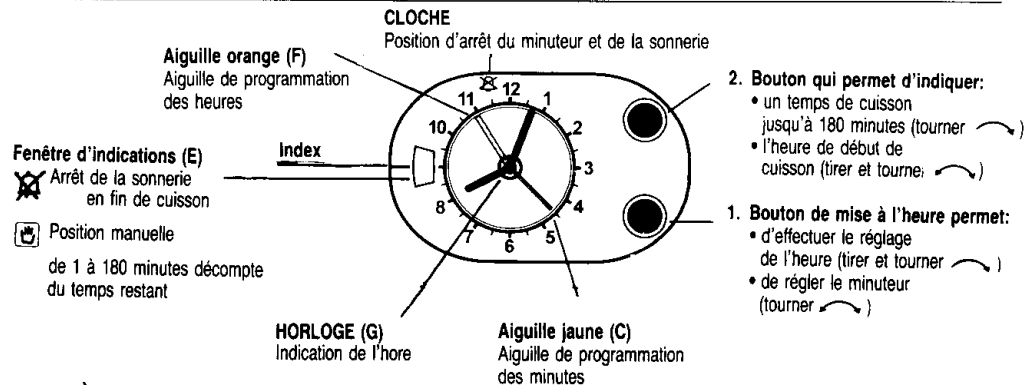


Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four, dévisser la vis de fixation (A) située au centre de la résistance du grill et l'abaisser. Le nettoyage terminé, remettre en place la résistance avec la vis de fixation (A) dans son logement et revisser.

NB: Pour le nettoyage, voir paragraphe "Nettoyage" de la notice d'utilisation.

ATTENTION: le four ne doit fonctionner qu'avec la résistance en place, fixée.

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR HORLOGE



### MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

Tirez le bouton inférieur (1) et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que apparaisse l'heure exacte sur le cadran.

### CUISSON MODE MANUEL

Tournez le bouton supérieur (2) vers la droite jusqu'à ce que apparaisse le symbole dans la fenêtre du temps de cuisson (E) sur la gauche de l'horloge.

Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

### MINUTERIE

Sonnerie mécanique après une durée de 55 minutes maximum. Pour programmer le minuteur, tournez le bouton inférieur (1) vers la droite ou vers la gauche et placez l'aiguille C en face de la durée souhaitée.

A la fin de la cuisson, une sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après 3 minutes environ. La sonnerie peut-être arrêtée manuellement en tournant le bouton inférieur (1) pour positionner l'aiguille C sur la position .

### CUISSON EN POSITION SEMI AUTOMATIQUE

Sélectionnez la température et le mode de cuisson souhaités.

Départ immédiat et arrêt automatique de la cuisson. Durée maximum de 180 minutes (3 heures). Pour programmer le temps de cuisson, tournez le bouton supérieur (2) vers la droite et positionnez la graduation de la fenêtre (E) en face de l'index (D). Note: l'aiguille (F) doit être alignée avec celles de l'heure (G).

A la fin du temps de cuisson, une sonnerie retentira et s'arrêtera au bout de 3 minutes environ mais elle peut être stoppée manuellement en tournant le bouton 2, de façon à positionner en face de l'index.

### CUISSON EN POSITION AUTOMATIQUE

Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

Cuisson avec le départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

Départ différé: 12 heures maximum.

Avant d'effectuer le réglage du début de cuisson, placer le symbole en face de l'index dans la fenêtre E. Tirer et tourner le bouton 2 dans un sens comme dans l'autre et placer l'aiguille orange (F) en face l'heure de début de cuisson.

Régler un temps de cuisson, tourner le bouton 2 dans le sens des aiguilles d'une montre et placer le temps choisi face à l'index, dans la fenêtre.

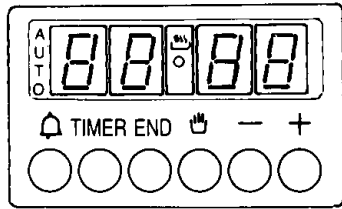
La fin de cuisson est indiquée par une sonnerie qui s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes. Toutefois, elle peut être stoppée manuellement en tournant le bouton 2 jusqu'à faire apparaître le symbole dans la fenêtre en face de l'index.

Lorsque le programmeur atteint l'heure de début de cuisson, le four se met automatiquement en route et dès que le temps de cuisson est terminé, le four se coupe automatiquement.





Pour annuler le réglage automatique, procéder comme suit:

- Tourner le bouton 2 jusqu'à l'affichage  dans la fenêtre E.
- Tirer et tourner le bouton 2 de façon à placer l'aiguille «F» sous l'aiguille des heures «G».

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE




### Opérations préliminaires à suivre après le branchement électrique du four

Après le premier branchement électrique ou après une coupure de courant, le symbole «AUTO»  se mettra à clignoter sur l'affichage. Pour mettre à l'heure le four appuyez simultanément sur les touches TIMER et END et appuyer sur les touches  et  pour fixer l'heure exacte. Sur le cadran le symbole  apparaîtra. Le four est alors prêt pour une utilisation manuelle.

### Fonctions possibles:

- Fonctionnement manuel
- Fonctionnement avec minuteur
- Fonctionnement semi-automatique (programmation fin de cuisson)
- Fonctionnement automatique (programmation de début et de fin de cuisson)

### Utilisation manuel du four





Déjà expliqué dans le paragraphe opérations préliminaires. Il suffit d'appuyer sur la touche  pour faire apparaître au centre le symbole correspondant, qui exclut la mention AUTO. Sélectionnez le temps et le mode de cuisson désirés.

### Utilisation du programmateur électronique


Le programmateur électronique autorise le fonctionnement du four en manuel, ou encore comme:


- minuteur
- programmation fin de cuisson (fonctionnement semi-automatique)
- programmation de début et de fin de cuisson (fonctionnement automatique)

### Utilisation du minuteur

Appuyez sur la touche . Sans la relâcher appuyez sur les touches  et  jusqu'à ce que le temps désiré (23:59 au maximum) apparaisse sur l'écran. La sélection du temps souhaité est signalé sur l'écran par le symbole .

(NB: cette fonction peut-être utilisée aussi bien pour le fonctionnement manuel qu'en automatique en même temps qu'un autre programme). A la fin du temps fixé, le programmateur émet un signal sonore intermittent.

Pour l'interrompre appuyez sur la touche .







Pour faire apparaître le temps restant, appuyez sur la touche .

### Réglage de la tonalité du signal sonore

Le programmateur dispose d'un signal sonore à trois tonalités différentes. Pour choisir celle que l'on désire, appuyez sur la touche — pendant que le signal retentit.

### Utilisation du programmateur semi-automatique (fin de cuisson)






Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

Si l'on souhaite ne programmer que l'arrêt du four (pas d'allumage), exécuter les opérations suivantes. Appuyez simultanément sur les touches TIMER, et  ou , puis les relâcher, afficher sur l'écran lumineux le temps correspondant à la durée de cuisson désirée. Relâchez les touches. Le symbole  s'allumera sur l'écran ainsi que la mention «AUTO» qui se mettra à clignoter. L'apparition du symbole  sur l'écran signifie que le four commence la cuisson. A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement, le programmateur émet un signal sonore, le symbole  apparaît sur l'écran et la mention «AUTO» clignote. Le clignotement de «AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en condition de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche . Si au cours de la cuisson, on souhaite connaître le temps restant, il suffit d'appuyer sur la touche TIMER. Par contre si vous appuyez sur la touche END, vous pourrez voir l'heure de fin de cuisson.


### Utilisation du programmateur automatique (début et fin de cuisson)


Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.



Si l'on veut programmer le départ de la cuisson et son arrêt, il faut réaliser les opérations suivantes.

- 1) Appuyez sur la touche TIMER puis, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour fixer sur l'écran le temps de cuisson désiré. Relâchez les touches pour faire apparaître sur l'écran l'heure actuelle, la mention AUTO et le symbole .
- 2) Appuyez sur la touche END et sans la relâcher, sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson sur l'écran. Relâchez pour faire apparaître l'heure actuelle et la mention AUTO.

Une fois les opérations ci-dessus terminées, le four se met automatiquement en marche et s'éteindra automatiquement à l'heure désirée.

La mise en marche du four est signalée sur l'écran du programmateur par la réapparition du symbole  et de la mention AUTO.

L'arrêt du four, lui est signalé par un signal sonore et l'apparition du symbole  tandis que la mention AUTO se met à clignoter.

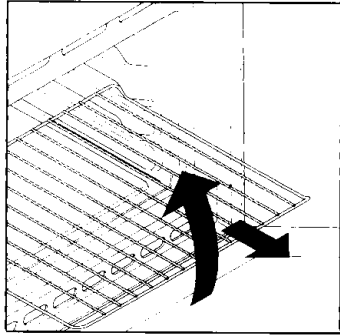
Le clignotement AUTO sert à rappeler que pour remettre le four en condition de fonctionnement manuel, il faut appuyer que la touche . Pour interrompre le signal sonore qui indique l'arrêt du four, appuyez sur la touche .

Si au cours de la cuisson on souhaite connaître le temps restant avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche TIMER. Si par contre vous appuyez sur la touche END vous pourrez voir l'heure de fin de cuisson.

**Attention:** le symbole correspondant à chaque bouton peut varier suivant le modèle, mais sa fonction reste la même.

## CONSIGNES UTILES

### Grilles du four, nouveau système d'arrêt



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

### La cuisson au gril

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

### Temps de cuisson

Dans les pages 106, 107, 108, 109 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

### Conseils de nettoyage et d'entretien

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Évitez absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des utensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utilisez de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir.

La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

### Four autonettoyant par catalyse

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes. N'utilisez jamais de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utilisez un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

**N.B.:** Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

### Assistance Technique

En cas de mauvais fonctionnement, vérifiez si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Votre appareil est garanti un an. Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

## TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

### Consigns utiles:

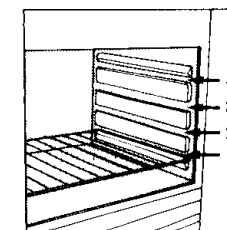
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.

### Viandes

Préparations	Quantité	FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Roastbeef	kg 1	3	70 + 80	220
Rôti de porc	kg 1	2	100 + 110	220
Rôti de veau	kg 1,3	1	90 + 100	220
Rôti de boeuf	kg 1	2	80 + 90	220

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	FOUR EN CHALEUR TOURNANTE		
			Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
3	50 + 60	200	3	70 + 80	220
2	80 + 90	200	2	100 + 110	220
2	90 + 100	200	1	90 + 100	220
2	80 + 90	200	2	80 + 90	220

Fig. 2



### Observations

Disposez la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.

Disposez le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.

Pour le rôti de veau idem.

Pour le rôti de boeuf idem.

### Poissons

Préparations	Quantité	FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Truite	1 kg	2	40 + 45	220
Saumon	700 g, 25,5 cm épaisseur	2	30 + 35	220
Sole	filet / 1 kg	2	40 + 45	220
Dorade	2 entière	2	40 + 45	220

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	FOUR EN CHALEUR TOURNANTE		
			Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
2	35 + 40	200	2	40 + 45	220
2	30 + 35	200	2	30 + 35	220
2	35 + 40	200	2	40 + 45	220
2	35 + 40	200	2	40 + 45	220

### Observations

Truite: cuire la truite couverte avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.

Saumon: même type de cuisson non couverte.

Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.

Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.

### Volailles, lapin

Préparations	Quantité	FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Pintade	kg 1/1,3	2	60 + 80	220
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 + 120	220
Lapin	kg 1/1,2	2	55 + 65	220

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	FOUR EN CHALEUR TOURNANTE		
			Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
2	60 + 70	200	2	60 + 80	220
2	100 + 110	200	2	110 + 120	220
2	50 + 60	200	2	55 + 65	220

### Observations

Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.

Pour le poulet idem.

Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates.

## Gateaux

		FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
Préparations	Quantité	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Gâteau au chocolat		1	55	180
Tarte aux abricots		1	40	200

## Legumes

		FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
Préparations	Quantité	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Fenouil	800 gr.	1	70 + 80	220
Courgettes	800 gr.	1	70	220
Pommes de terre	800 gr.	2	60 + 65	220
Carottes	800 gr.	1	80 + 85	220

## Fruits

		FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
Préparations	Quantité	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Pommes entières	kg 1	1	45 + 55	220
Poires	kg 1	1	45 + 55	220
Pêches	kg 1	1	45 + 55	220

## Cuisson gril

Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.

		GRIL		
Préparations	Quantité	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Prechauf.)	Gril
Croques monsieur	n. 4	3	10 (5 Prechauf.)	Gril
Saucisses	n. 6 / kg 0,9	4	25/30 (5 Prechauf.)	Gril
Côte de boeuf	n. 4 / kg 1,5	4	25 (5 Prechauf.)	Gril
Cuisses de poulet	n. 4 / kg 1,5	3	50/60 (5 Prechauf.)	Gril

## FOUR EN CHALEUR TOURNANTE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	50°	180
2	30 + 35	200

### Observations

Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.  
Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.

## FOUR EN CHALEUR TOURNANTE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	60 + 70	220
1	60 + 70	220
2	60 + 65	220
1	70 + 80	220

### Observations

Disposez le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.  
**Pour les courgettes, coupez les en tranches.**  
Pour les pommes de terres, coupez les de façon égales et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.  
**Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non recouvert.**

## FOUR EN CHALEUR TOURNANTE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
2	45 + 55	220
2	45 + 55	220
2	45 + 55	220

### Observations

Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.

## GRIL VENTILÉ

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
4	5 (10 Prechauf.)	Gril
3	5/8 (10 Prechauf.)	Gril
4	15/20 (10 Prechauf.)	Gril
4	15/20 (10 Prechauf.)	Gril
3	50/60 (10 Prechauf.)	Gril

### Observations

Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.

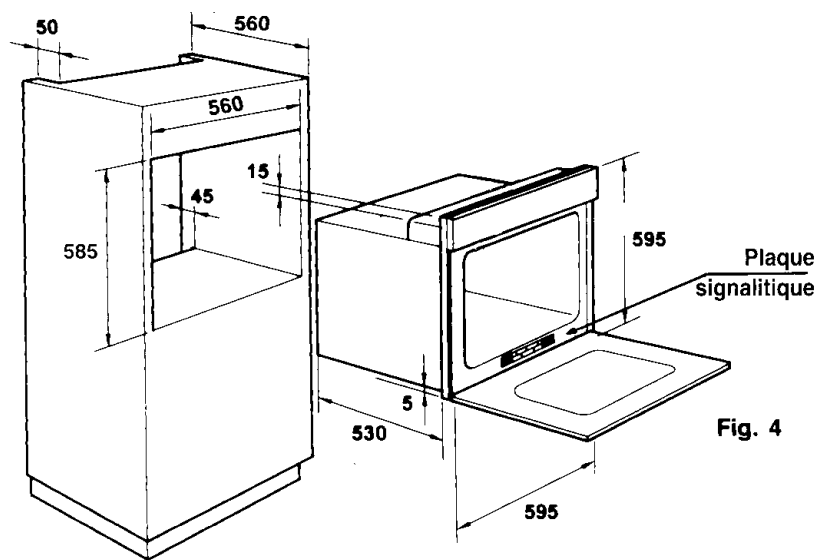
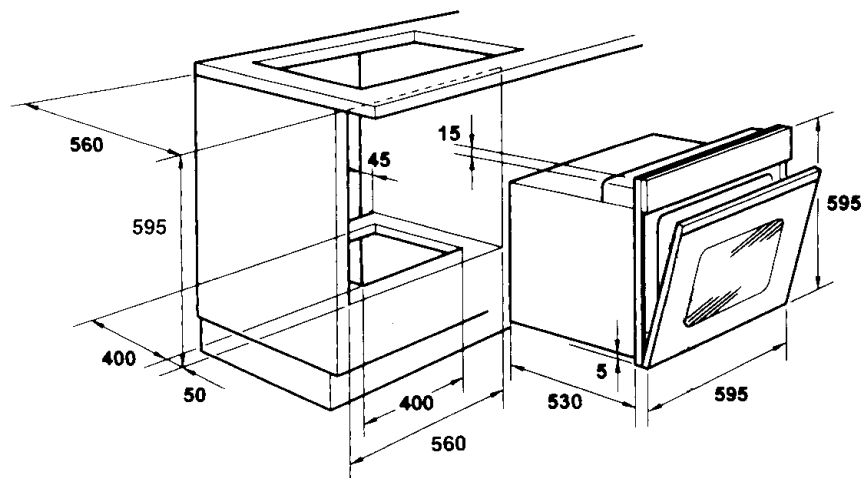
Couper la saucisse en deux disposé sous le gril. Retournez la saucisse pour la cuire de l'autre côté.

Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatisez selon votre goût.

Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



# INSTALLATION



Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.