

OPERATING AND MAINTENANCE

INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN OVENS - B600 PIRO

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN

FÜR EINBAUBACKÖFEN - B600 PIRO

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET LA MAINTENANCE

DES FOURS A ENCASTREMENT - B600 PIRO

ISTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

PARA HORNOS DE ENCASTRE - B600 PIRO

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

PER FORNI AD INCASSO - B600 PIRO

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию  
встраиваемых духовок. B600 PIRO

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

DOS FORNOS ENCASTRÁVEIS - B600 PIRO



- D** In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist

folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

- GB** This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

- F** Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

- NL** Dit apparaat is voorzien van het merktken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophalendienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

- E** Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

- P** Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

- I** Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'adoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

- GR** Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

- S** Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

## **Index**

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>Instructions pour l'utilisateur</b> | <b>61</b>    |
| <b>Données techniques</b>              | <b>62</b>    |
| <b>Installation</b>                    | <b>62-63</b> |
| <b>Tableau des commandes</b>           | <b>64</b>    |
| <b>Fonctions du four</b>               | <b>65-66</b> |
| <b>Programmateur électronique</b>      | <b>67-78</b> |
| <b>Utilisation du tournebroche</b>     | <b>79</b>    |
| <b>Démontage de la porte du four</b>   | <b>79</b>    |
| <b>Changement de la lampe du four</b>  | <b>80</b>    |
| <b>Tableau de cuisson</b>              | <b>81</b>    |
| <b>Service après-vente</b>             | <b>82</b>    |



## Instructions pour l'installation

### Instructions pour la sécurité et avertissements

**Avant d'utiliser le four pour la première fois, lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel pour pouvoir disposer de toutes les informations nécessaires pour effectuer une installation sûre, utiliser correctement et prendre soin de votre appareil.**

Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée selon les instructions du constructeur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens causés par une installation incorrecte ou insuffisante de l'appareil.

Vérifier que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique correspondent aux données indiquées sur la plaquette d'identification appliquée sur le bord frontal du four.

### **Avertissement: cet appareil doit être branché à la terre.**

Baumatic décline toute responsabilité en cas de fonctionnement incorrect du branchement à la terre ou en cas de branchement à la terre non conforme aux normes en vigueur.

Avant d'effectuer une réparation ou opération de maintenance, débrancher l'alimentation électrique à partir de l'interrupteur ou sur le tableau principal.

Vu que la politique de notre société vise à l'amélioration continue de ses produits, nous nous réservons le droit de les mettre au point ou de les modifier sans aucun préavis.

Pendant le fonctionnement du four, la surface externe et la vitre deviennent très chaudes; pour éviter toute brûlure ou blessure, ne pas laisser les enfants s'approcher du four. Cet appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes irresponsables sans supervision.

Éviter que les jeunes enfants ne jouent avec l'appareil.

Il est nécessaire de contrôler les personnes âgées ou invalides quand celles-ci utilisent le four.

Si un tiroir est prévu en-dessous du four, celui-ci ne doit pas être fonctionnel et doit avoir une fausse paroi frontale.

Il ne faut jamais conserver de matériaux inflammables dans le tiroir sous le four à encastrement, car ils pourraient prendre feu. Ne pas placer d'objets lourds sur la porte ouverte ou s'asseoir sur celle-ci, car les charnières pourraient s'abîmer.

Pendant la cuisson avec de l'huile ou des graisses, ne pas laisser le four sans surveillance parce qu'on court le risque d'incendie.

Pour éviter tout dommage à la surface interne émaillée, ne pas déposer de récipients ou de plats de cuisson sur le fond du four et ne pas couvrir la base du four avec du papier d'aluminium.

Pendant la cuisson, les aliments naturels produisent de la vapeur qui est évacuée pour éviter un dépôt excessif à l'intérieur du four. Cette vapeur peut se condenser en gouttes d'eau qui se déposent sur les garnitures externes froides du four et il faut parfois essuyer cette humidité avec un chiffon doux pour éviter que la surface externe du four se décolore ou se salisse de façon excessive.

### **Avant d'utiliser le four pour la première fois**

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèche-frites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce. Rincer les lèche-frites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

### Données techniques

Cet appareil est conforme aux directives 72/23 CEE et 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

### Normes sur la tension

≈ 230 V phase + neutre.

### Dimensions du four à encastrement (mm):

Largeur : **597**

Profondeur : **525**

Hauteur : **591**

Volume : **59 Litres**

Énergie maximale absorbée par le four :  
**3,1 kW**

### Installation du four dans le meuble

**IMPORTANT** : L'unité doit être installée correctement selon les instructions de Maison du fabricant et par du personnel qualifié. Avant d'effectuer une réparation ou opération de maintenance, il faut débrancher l'appareil de l'installation électrique.

**BRANCHEMENT ELECTRIQUE** : Avant de brancher l'appareil à l'installation électrique, vérifier que :

- La tension corresponde à celle indiquée sur la plaquette d'identification appliquée sur le bord du four.
- Le dispositif de coupe-circuit et le réseau d'alimentation domestique puissent supporter la tension de charge de l'appareil (voir plaquette d'identification).
- Le système d'alimentation soit muni d'un branchement à la terre efficace et que la prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec distance entre les contacts de minimum 3 mm, se trouve dans un endroit facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Si la prise n'est pas facilement accessible, l'installation doit être munie d'un interrupteur omnipolaire avec une distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si un cordon d'alimentation plus long est nécessaire, il devra avoir une section de minimum 1,5 mm du type H05RR-F.

Le cordon doit être suffisamment long pour permettre d'effectuer aisément les opérations de maintenance de l'appareil.

### Avertissement : Cet appareil doit être branché à la terre.

Il est obligatoire de brancher correctement cet appareil à la terre.

Notre société décline toute responsabilité en cas de fonctionnement incorrect des branchements à la terre non conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil a été réalisé pour être encastré dans un meuble pour four standard de 600 mm de largeur.

La niche de l'encastrément, les meubles voisins et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être en mesure de supporter, pendant l'utilisation du four, une température minimum de 85°C plus la température ambiante. De plus, les portes des armoires voisines doivent se trouver à une distance de minimum 4 mm en tout point de l'appareil.

Certaines armoires de cuisine en vinyle ou laminées sont particulièrement sensibles

à la chaleur et peuvent s'abîmer ou se décolorer. N'importe quelle détérioration ou décoloration des matériaux qui se produit à une température inférieure à 85°C plus la température ambiante ou si les meubles se trouvent à une distance inférieure à 4 mm de l'appareil, sera imputable au propriétaire. Pour les fours à encastrement installés sous une table de travail, les dimensions d'installation sont les suivantes.

**Attention** : si le personnel qualifié installe l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, le cordon d'alimentation ne doit pas passer tout près ou être en contact avec la paroi latérale du four.

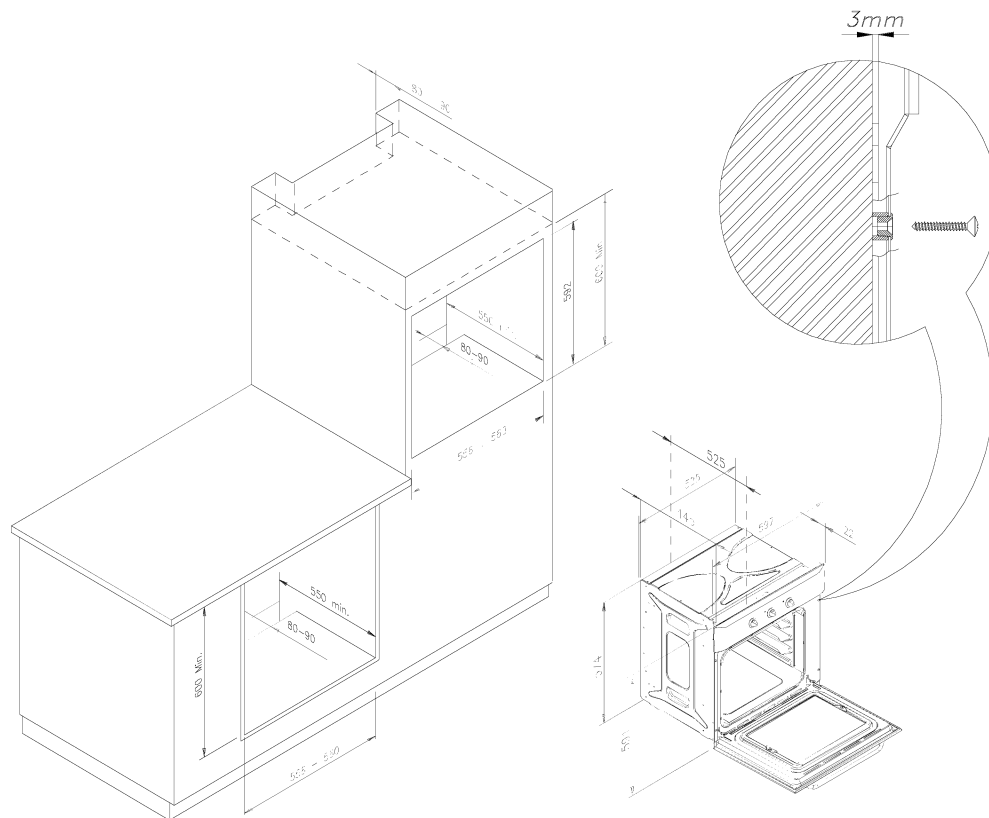
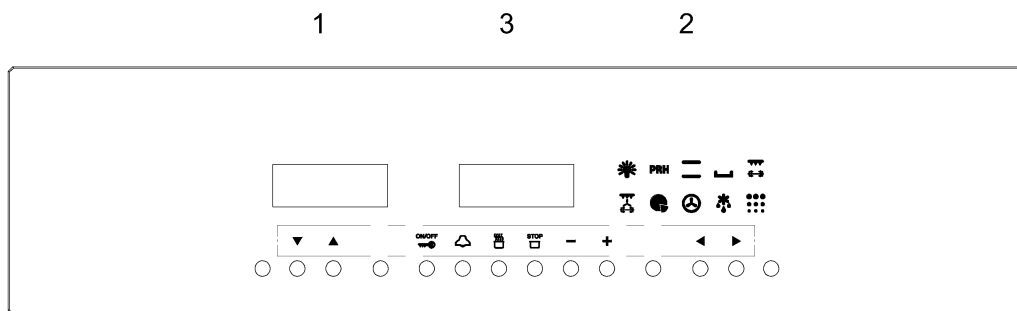
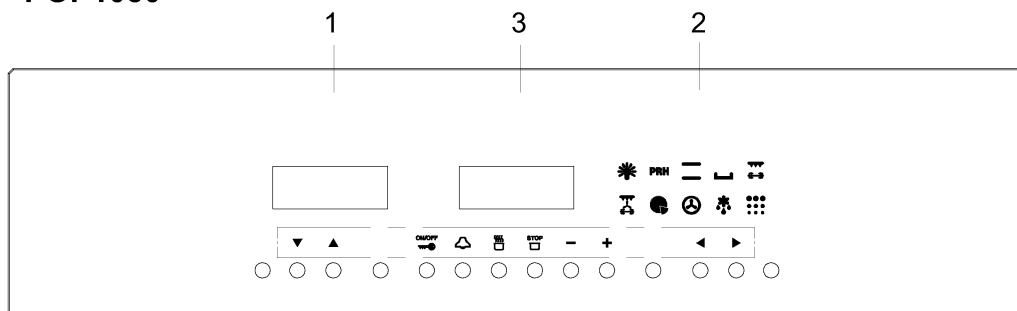
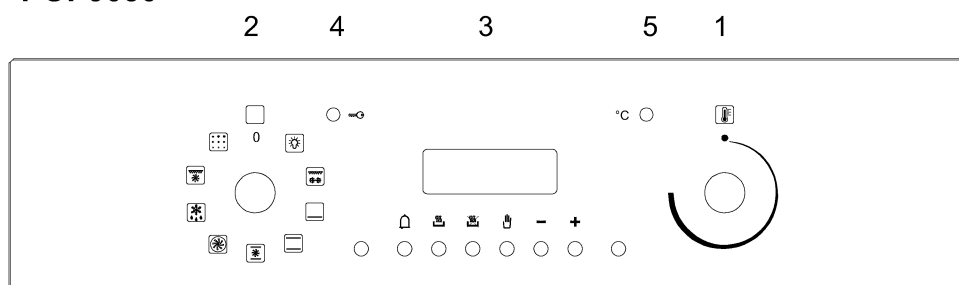


Fig. 1

## Tableaux des commandes

**POP1040****POP1050**

**POP9030**



1. Thermostat
2. Sélecteur
3. Programmateur électronique
4. Voyant rouge
5. Voyant jaune

Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson multi-fonctionnel, qui vous permet de sélectionner la méthode de cuisson la plus appropriée au type d'aliment que vous êtes en train de préparer.

La fonction demandée se sélectionne en tournant le bouton rotatif du sélecteur fonction dans le sens des aiguilles d'une montre et en le plaçant sur le symbole adéquat. La lampe à l'intérieur du four et le voyant de fonctionnement «ON» s'allument. Les différentes fonctions du four et leurs symboles respectifs sont les suivants:

### Fonctions du four



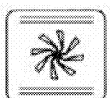
#### Lumière

La lampe à l'intérieur du four s'allume.



#### Convection naturelle

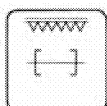
L'élément supérieur et inférieur fonctionnent pour une cuisson conventionnelle statique. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer jusqu'à ce que le voyant température s'éteigne. Pour cette fonction, on recommande d'utiliser uniquement un gradin pour la cuisson de l'aliment. Ne pas utiliser le gradin inférieur ou supérieur, car l'aliment pourrait cuire excessivement.



#### Convection et ventilateur

Convection air semi forcée (avec la porte fermée). Le thermostat doit être réglé sur la température désirée comprise entre 50° et 250°C.

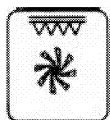
On recommande ce type de cuisson pour: les aliments qui doivent être cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur (pâtisseries, rôtis).



#### Gril et rôtisserie

L'élément qui se trouve sous la base du four fonctionne de façon autonome. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 15 minutes.

Cette fonction est idéale pour la cuisson au four de pâte sans farce pour quiches et tartes. Dans ce cas, l'aliment doit être placé sur le gradin inférieur du four.



#### La fonction ventilateur et gril

Le ventilateur fonctionne en association avec l'élément gril à infrarouges de la partie supérieure du four. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 5-10 minutes.

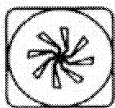
Pour le rôtissage d'aliments, cette fonction permet de rendre croquante la partie externe et interne de l'aliment tandis que l'air chaud qui circule dans le four en garantit la cuisson.

La convection air semi forcée peut être utilisée pour griller, dans ce cas, il n'est pas nécessaire de retourner l'aliment aussi souvent.

#### La fonction gril doit toujours fonctionner avec la porte du four fermée.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir la grille ou les aliments à cuire sous le gril – la réverbération de la feuille de papier aluminium pourrait endommager l'élément du gril.

Maintenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du GRIL.



### Chaleur tournante professionnelle

La résistance annulaire située autour du ventilateur est chauffée tandis que celui-ci diffuse l'air chaud dans la cavité. La montée en température est rapide, il n'y a pas de point chaud et la durée de cuisson réduite. Vous pouvez aussi cuire simultanément trois types de préparations différentes – tarte, plats de viande et légumes, par exemple - sans transmission de goût ou d'odeurs. Convient bien à la cuisson des volailles en cocotte qui restent moelleuses et des gâteaux « maison ».

La température du four est réduite d'environ 10% par rapport à un système de chauffage de type conventionnel.



### Décongélation

Le ventilateur fonctionne sans ses éléments, ainsi le four n'est pas chauffé directement. La porte du four doit rester fermée.

On peut décongeler rapidement des aliments congelés en les plaçant sur la plaque du four et en l'insérant sur le gradin inférieur. Grâce à ce système, le temps de décongélation est réduit jusqu'à un tiers.

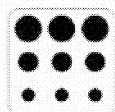


### Résistance de sole seulement

L'élément qui se trouve sous la base du four fonctionne de façon autonome.

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 15-20 minutes.

Cette fonction est idéale pour la cuisson au four de pâte sans farce pour quiches et tartes. Dans ce cas, l'aliment doit être placé sur le gradin inférieur du four.



### Pyrolyse

Tourner le bouton rotatif de sélection sur cette fonction, ce réglage est possible uniquement à travers la minuterie, le cycle d'autonettoyage dure 1,5 heure.

Avant d'utiliser cette fonction pyrolytique, il faut enlever tous les accessoires du four. Pendant la fonction pyrolytique, la lampe du four est éteinte.

## PRH

### Préchauffage

Cette fonction permet de préchauffer plus rapidement le four avant la sélection de la fonction de cuisson. Un symbole animé s'affiche sur l'écran de la température.

Le préchauffage se termine lors de l'atteinte de la température préprogrammée (non modifiable). Un signal acoustique est alors émis, puis le symbole de l'ampoule et l'éclairage du four s'allument; à ce point, on peut choisir le cycle de cuisson désiré.

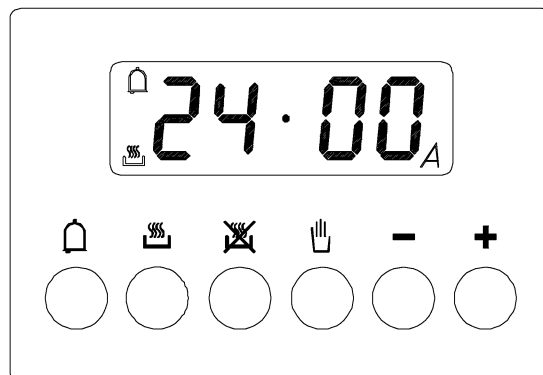
### Conseils pratiques

- Avant de commencer la cuisson, vérifier que les accessoires qui ne sont pas nécessaires aient été enlevés du four.
- Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer à la température de cuisson.
- Disposer les plats de cuisson au centre du four et, s'il y en a plusieurs, laisser un espace entre eux pour permettre la circulation de l'air.
- Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pour contrôler les aliments (la lampe du four reste allumée pendant la cuisson).
- Pendant l'ouverture de la porte, éviter tout contact avec les parties chaudes et la vapeur.

## PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Mod. POP9030)

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- horloge 24 heures avec afficheur illuminé
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 min.)
- Programme de début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semi-automatique (uniquement début ou fin).
- Visualisation de la température choisie



### Description des boutons



“ MINUTERIE ”



“ TEMPS DE CUISSON ”



“ FIN DU TEMPS DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ DEFILEMENT DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”



“ DEFILEMENT A REBOURS DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”

## Description des symboles illuminés

« AUTO » - (clignotant) – Programmeur sur la position automatique mais non programmée.

« AUTO » - (toujours allumé) – Programmeur sur la position automatique et programmée.



Cuisson manuelle en cours



+ A

Cuisson automatique en cours



+



Minuterie en fonction

REMARQUE: Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s'écoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.

## Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge indiquent les heures (0-24) et les minutes. -----

Au moment du branchement du four ou suite à une interruption de l'alimentation électrique, trois zéros clignotent sur l'afficheur du programmeur. Pour programmer l'heure, il faut appuyer simultanément sur les boutons  et  ou sur le bouton  et EN MEME TEMPS appuyer sur le bouton "+" ou "-" jusqu'à rejoindre la programmation de l'heure exacte. Quand l'heure actuelle est réglée, relâcher les boutons pour faire fonctionner l'horloge.

## Cuisson manuelle sans utiliser le programmeur

Pour utiliser le four manuellement, c'est-à-dire sans le programmeur, il faut arrêter le clignotement de «A» en appuyant sur le bouton .

Si on visualise la lettre «A» de manière permanente, cela signifie que le four est programmé, il est donc impossible de programmer la minuterie sur la fonction manuelle et on ne peut pas allumer le four. Dans ce cas, il faut d'abord effacer le programme en appuyant sur  ensuite on pourra programmer la fonction manuelle.

## Minuterie

La minuterie peut être utilisée pour calculer une période de temps de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

### 1) Cuisson automatique (début et fin)

- Programmer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la température et le programme de cuisson en utilisant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après cette programmation, le symbole «A» clignote.

Exemple : la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 0.45.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 14.00.

A la fin de la programmation, l'heure est visualisée sur l'afficheur et le symbole «A» s'allume. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13:15 (14:00 moins 45 minutes) le four s'allume automatiquement.

A 14:00 le four s'éteint automatiquement, un avertisseur sonore se déclenche et s'interrompt uniquement quand on appuie sur le bouton .

Le symbole «A» clignote.

## 2) Cuisson semi-automatique

### A. Programmer la durée de la cuisson

### B. Programmer le temps de fin de cuisson

A) Programmer la durée de la cuisson, en appuyant sur le bouton .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.

Quand le temps de cuisson programmé est terminé, le four s'éteint, un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le symbole «A» clignote.

B) Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.

Quand on rejoint le temps programmé, le four s'éteint et un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le programme de cuisson peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton , le four peut fonctionner manuellement.

**REMARQUE: Les fonctions 1) et 2) ou 1)+ 2) sont actives uniquement si la fonction cuisson a été sélectionnée.**

## Minuterie = avertisseur sonore

Le programme minuterie comprend uniquement un avertisseur sonore qui peut être programmé pour un maximum de 23 heures et 59 min.

Pour programmer la minuterie, appuyer sur le bouton  et, simultanément, sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur. Après avoir effectué la programmation, l'horloge et le symbole  apparaissent sur l'afficheur.

Le compte à rebours commence immédiatement et peut être visualisé à chaque moment sur l'afficheur en appuyant sur le bouton .

A la fin du temps programmé, le symbole  s'éteint et l'avertisseur sonore sonne jusqu'à ce qu'on l'interrompe en appuyant sur le bouton .

On peut modifier la tonalité de l'avertisseur sonore (il possède 3 niveaux différents: faible - moyen - fort): quand il sonne, appuyer sur le bouton "-".

REMARQUE: A la fin du temps de cuisson, se déclenche une sonnerie qui émet un bip à chaque seconde pendant une durée maximum de 7 minutes.

## Effacement d'un programme de cuisson automatique

Un programme de cuisson automatique peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton  et  ou le bouton .

Maintenant le four peut fonctionner manuellement.

## Nettoyage pyrolitique

Sélectionner la fonction d'autonettoyage  .

Après avoir sélectionné cette fonction, une période de nettoyage de 90 minutes se programme automatiquement (on peut également choisir une période de 180 minutes si le four est très sale).

Cette fonction permet de nettoyer le four en augmentant la température jusqu'à 475°C. Le dépôt de cendres produit peut être éliminé avec un chiffon humide quand le four s'est refroidi, mais est encore tiède. Si le four requière un nettoyage plus long, on peut augmenter la durée du nettoyage de la façon suivante: sélectionner la fonction d'autonettoyage comme indiqué précédemment, appuyer sur le bouton manuel  sur la minuterie électronique, l'afficheur indique 1:30 .

Pour des raisons de sécurité, la porte du four se bloque automatiquement pour les températures supérieures à 300°C. Dans ce cas, le four émet un signal sonore et le voyant « fermé » sur le tableau frontal s'allume.

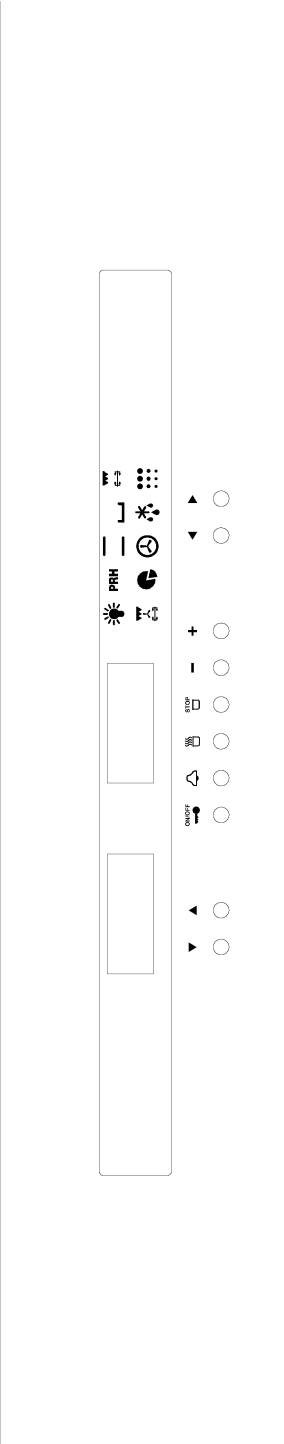
Pendant l'autonettoyage pyrolitique, la lampe du four est éteinte.

## **AVERTISSEMENT**

- Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.
- On recommande vivement d'utiliser cette fonction d'autonettoyage uniquement si une personne est présente.
- Tous les résidus alimentaires consistants doivent être enlevé du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

(POP1040 et POP1050)



| TOUCHES                                                                           | FONCTIONS                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | Diminution de la température    |
|  | Augmentation de la température  |
|  | ON/OFF et BLOCAGE DES COMMANDES |
|  | Compte à rebours                |
|  | Durée de cuisson                |
|  | Fin de cuisson                  |
| —                                                                                 | Diminution de la fonction       |
| +                                                                                 | Augmentation de la fonction     |
|  | Choix du programme de cuisson   |
|  | Choix du programme de cuisson   |

## FONCTIONNEMENT

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, l'écran du timer se met à clignoter.

Le four n'est pas encore activé: pour ceci, procéder d'abord au "réglage de l'horloge".

### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Appuyer simultanément et relâcher les touches  et , puis régler l'heure exacte avec les touches — et +.

Note: l'opération doit être effectuée sous les 3 secondes lorsque les points sur l'écran commencent à clignoter; à la fin du réglage, attendre que les deux points lumineux cessent de clignoter.

### SONNERIE

Le four émet des signaux acoustiques pour signaler les différentes fonctions, comme par exemple la fin de la cuisson.

Le niveau sonore peut être modifié: à four éteint (OFF) et en appuyant sur la touche —, le four reproduit les 3 niveaux disponibles.

Le dernier niveau sélectionné sera celui qui sera reproduit.

### ALLUMAGE DU FOUR

Appuyer et relâcher la touche ; un signal acoustique est émis (bip).

La mention ON s'affiche sur l'écran du timer, le symbole  s'allume ainsi que l'éclairage intérieur du four.

On peut procéder au réglage d'une fonction de cuisson.

### COMPTE A REBOURS

Le compte-minutes est seulement un compteur de temps qui est tout à fait indépendant des fonctions de cuisson; il peut se révéler très utile pour programmer un avis de fin de cuisson.

Pour programmer le compte-minutes, allumer le four avec , appuyer sur la touche : l'écran se remet à zéro et les points commencent à clignoter;

réglé sous les 3 secondes suivantes le temps voulu, avec les touches — et +, pour une durée maximale de 23 heures et 59 minutes, après laquelle,

un signal acoustique sera émis et le symbole de la  se mettra à clignoter. Pour faire cesser le signal acoustique et le clignotement des symboles, il suffit d'appuyer sur une des touches    — +

### FONCTIONNEMENT MANUEL À TEMPS INDÉFINI

Allumer le four; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches  et : pour chaque type de cuisson, le four propose une température prédéfinie indicative, qui peut être modifiée avec les flèches  et .

Le four se chauffera à la température programmée et le symbole de degré centigrade ° clignotera pour signaler le fonctionnement.

L'atteinte de la température est signalée par un signal acoustique et le symbole de degré cesse alors de clignoter.

Pour éteindre le four, appuyer et relâcher la touche .

Les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, et OFF s'affiche sur l'écran; en outre, un signal acoustique est émis (bip).

## FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DURÉE DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche  ; appuyer et relâcher la touche  et régler le temps de cuisson désiré avec les touches — et +, pour une durée maximale de 10 heures et 00 minute. L'écran affichera la lettre **A** (fonctionnement automatique). Attendre ensuite que le timer indique de nouveau l'heure courante, puis sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶.

Pour chaque fonction de cuisson, le four propose une température prédéfinie, que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲. Le four commence la cuisson pour la durée réglée, puis s'éteint automatiquement;

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles  et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes    — +.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche .

## FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

Pour régler l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche  ; appuyer et relâcher la touche  et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches — et +, dont la durée est limitée aux 23 heures et 59 minutes suivantes. Après cette opération, attendre que le timer indique à nouveau l'heure courante. Puis sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶: le four propose une température prédéfinie, qui peut être modifiée avec les flèches ▼ et ▲.

Le four commence la cuisson jusqu'à l'heure programmée, puis s'éteint automatiquement.

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles  et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes    — +.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche .

## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour régler la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche  ; appuyer et relâcher la touche  et régler le temps de cuisson nécessaire avec les touches — et +. Attendre que les points des heures et des minutes du timer cessent de clignoter; le timer montre à nouveau l'heure courante;

puis appuyer sur la touche  et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches — et +. Attendre de nouveau que les points cessent de clignoter; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles: le four propose une température préprogrammée, qui peut être modifiée avec les flèches ▼ et ▲.

Dès que les points du timer cessent de clignoter, le four entre en modalité de cuisson différée: il s'allumera automatiquement pour la durée programmée et s'arrêtera à l'heure programmée.

L'écran affichera alors uniquement la température sélectionnée, l'heure courante et le cycle sélectionné. L'éclairage interne du four s'éteint.

Toutefois, on peut modifier la température de la fonction programmée en répétant les opérations susmentionnées.

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent,

l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles  et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes    — +.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche .

## LIMITATIONS D'UTILISATION DES CUISSONS SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES

Les fonctions de préchauffage (PRH) et de décongélation ne sont pas compatibles avec les cuissons à temps défini, donc:

- après avoir programmé une de ces deux fonctions, on ne peut activer ni la durée ni la fin de cuisson;
- si le four a été programmé en modalité de fonctionnement automatique, on ne peut pas choisir la fonction de préchauffage (PRH) ou de décongélation.

## ICÔNES DE L'ÉCRAN



**Casserole:** si allumée, elle indique qu'une fonction de cuisson est en fonction.

Au contraire, la casserole reste éteinte lorsque les fonctions d'éclairage, de PRH (préchauffage) et de décongélation sont en fonction.

Son clignotement indique la fin d'une cuisson à temps. Pendant la phase de fonctionnement automatique, le symbole reste éteint puis s'allume lors de l'allumage programmé du four.

**A (automatique):** si allumée, elle indique qu'un temps de cuisson a été programmé; son clignotement indique la fin d'une cuisson programmée.



**Cloche:** si allumée, elle indique que le compte à rebours est activé; son clignotement indique la fin du comptage des minutes.

## SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Lorsque le four est allumé, on peut régler la température avec les flèches ▼ et ▲ du minimum au maximum, par des augmentations de 5°C comme indiqué sur l'écran.

Note: une température de référence est préprogrammée pour chaque fonction de cuisson, et que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲.

## SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON

Lorsque le four est allumé, on peut allumer alternativement les symboles correspondants grâce aux touches ◀ et ▶, ce qui permet de choisir la fonction de cuisson désirée.

## Fonctions:



### ÉCLAIRAGE DU FOUR

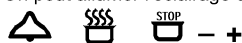
On allume l'éclairage intérieur du four en appuyant puis en relâchant la touche  pour l'éteindre, appuyer et relâcher de nouveau la touche .

En sélectionnant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'allume et reste allumé 3 minutes après l'atteinte de la température programmée.

Pendant une fonction de cuisson ou de décongélation, on peut rallumer l'éclairage du four en appuyant sur une des touches    - +

l'éclairage reste allumé pendant une minute.

On peut allumer l'éclairage du four même si les commandes ont été bloquées, en appuyant sur une des touches:



### PRH PRÉCHAUFFAGE

Cette fonction permet de préchauffer plus rapidement le four avant la sélection de la fonction de cuisson.

Un symbole animé s'affiche sur l'écran de la température.

Le préchauffage se termine lors de l'atteinte de la température préprogrammée (non modifiable). Un signal acoustique est alors émis, puis le symbole de l'ampoule et l'éclairage du four s'allument; à ce point, on peut choisir le cycle de cuisson désiré avec les touches ◀ et ▶.



### CONVECTION NATURELLE



Cuisson traditionnelle avec fonctionnement de la résistance supérieure et inférieure.



### RÉSISTANCE DE SOLE SEULEMENT



Ce type de cuisson est adapté aux aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.



### GRIL

Il est indiqué pour faire griller les aliments.



### VENTILATEUR ET GRIL

Il est indiqué pour faire griller les aliments de manière plus délicate.



### FONCTION PIZZA

Particulièrement indiquée pour cuire la pizza et les légumes.



### CHALEUR TOURNANTE PROFESSIONNELLE

Cette fonction permet une cuisson homogène et régulière dans chaque partie du four.

Il est possible de cuire différents types de mets en respectant les différents temps de cuisson.



### DÉCONGÉLATION

Le ventilateur se met à marche sans aucune chauffage.

Cette fonction permet de décongeler les aliments en moins de temps.

L'écran de la température affiche le message " dEF ".



### Nettoyage pyrolytique

Après avoir allumé le four, sélectionner la fonction d'autonettoyage.

Sur l'écran de température apparaît le message PIRO, tandis que sur l'écran des fonctions est proposé un temps prédéfini de pyrolyse égal à 1 heure et 30 minutes.

Les deux petits points entre les chiffres (1:30) clignotent pendant 4 secondes, pour indiquer qu'il est possible de programmer le temps de durée de la pyrolyse ou bien l'heure à laquelle on souhaite l'arrêter. Pour cela observer les instructions précédentes concernant les cuissons programmées.

Le temps maximal programmable est de 3 heures, celui minimal de 30 minutes ; pour le modifier appuyer sur la touche  et agir avec les touches + et - .

Une fois le temps programmé, la lettre A à côté du temps de durée s'allume pour indiquer l'activation d'un cycle automatique.

La porte est bloquée et la fonction de blocage des commandes, indiquée par l'allumage sur l'écran du symbole , s'active.

Durant la pyrolyse, il est possible de voir mais non pas de modifier le temps restant et l'heure de fin de cycle.

Cette fonction permet de nettoyer le four en augmentant la température jusqu'à 465°C. Le dépôt de cendres qui en résulte peut être éliminé avec un chiffon humide lorsque le four s'est refroidi mais est encore tiède.

Durant l'autonettoyage pyrolytique, la lampe du four reste éteinte.

### Recommandation:

Tous les accessoires doivent être enlevés de l'intérieur du four avant de mettre en marche la fonction d'autonettoyage.

Il est vivement recommandé d'utiliser cette fonction d'autonettoyage uniquement en présence d'une personne.

Tous les résidus alimentaires importants doivent être retirés du four avant de mettre en marche la fonction d'autonettoyage.

AUTRES FONCTIONS

MODALITÉ FOUR ÉTEINT

Lorsque le four est éteint, les écrans de la température et des fonctions sont éteints, tandis que l'écran du timer affiche l'heure courante.

FONCTION DE BLOCAGE DES COMMANDES (PROTECTION ENFANT)

Cette fonction peut être activée à tout moment pour empêcher l'utilisation du four par des enfants.

En particulier, si on l'active lorsque le four est éteint, elle en empêche l'allumage: pour remettre le four en fonction, il faudra désinsérer le blocage.

Pour activer le blocage des commandes, maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  s'affiche (environ 5 secondes) suivi de ON, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.

Note: à ce point, on ne peut effectuer aucun réglage de cuisson, à l'exception du réglage du compte-minutes.

Si au contraire on active le blocage après un réglage de cuisson quelconque (manuel, semi-automatique, automatique), on ne pourra régler que le compte-minutes ou éteindre le four en appuyant puis en relâchant la touche . En effet, en appuyant sur une autre touche, l'affichage de la  vous rappellera que la protection est insérée.

L'extinction manuelle ou automatique ne désactive pas le blocage des commandes. **Pour activer le blocage des commandes, maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  s'affiche** (environ 5 secondes) suivi de OFF, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.

Quand le four est bloqué, on ne peut pas l'allumer en appuyant sur la touche ; on ne peut que l'éteindre (OFF).

TOUCHE ON/OFF 

Si le four est allumé, la touche  permet d'éteindre le four à tout moment, ceci avec n'importe quelle fonction programmée.

Tous les réglages de cuisson sont annulés; pour les cuissons suivantes, suivre dès le début les relatives instructions de cuisson.

Si le four est allumé et que la fonction de blocage des commandes est programmée, en appuyant puis en relâchant la touche  le four s'éteint, mais la fonction de blocage des commandes reste programmée.

Pour désactiver le blocage des commandes, maintenir la touche  enfoncée pendant au moins 5 secondes: l'écran affichera la , puis " OFF ", et l'heure s'affichera à nouveau.

SYMBOLE " ° "

Il représente les degrés centigrades.

Son clignotement indique que le four est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.

L'allumage fixe indique que la température programmée est atteinte.

ANNULATION DES RÉGLAGES DE DURÉE ET DE FIN DE CUISSON

On peut annuler à tout moment les réglages de durée et d'horaire de fin de cuisson en appuyant simultanément sur les touches  et  ;

ATTENTION: le four reste toutefois allumé pour la fonction choisie en modalité manuelle (à temps indéfini).

On peut reprogrammer les temps de durée et/ou de fin de cuisson, ou éteindre complètement le four en appuyant puis en relâchant la touche .

### Démontage de la porte du four (Fig. 7)

Pour faciliter le nettoyage et accéder plus facilement à la partie interne du four, on peut démonter simplement les deux portes du four (voir dessin).

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four à travers les charnières de la façon suivante:

#### charnières avec leviers mobiles

Les charnières A sont dotées de deux leviers mobiles B.

Si on soulève le levier B, la charnière se dégage de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur;

pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement près des charnières.

Pour réinstaller la porte, insérer d'abord les charnières dans leur logement.

Avant de refermer la porte, **n'oublier pas de baisser les deux leviers mobiles B** utilisés pour accrocher les charnières.

#### Ne pas plonger la porte dans l'eau

Nettoyer la surface interne émaillée et la vitre avec un chiffon humide et un détergent neutre adéquat, rincer, puis essuyer avec soin en utilisant un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut démonter la vitre en dévissant les deux vis de fixation latérales. S'assurer que la vitre soit complètement sèche avant de la réinstaller. Faire attention de ne pas serrer trop fort les vis de fixation pendant le montage.

#### Accessoires du four

Les glissières latérales, la lèchefrite et le support du tournebroche doivent être lavés à l'eau chaude avec un détergent neutre et ensuite essuyés avec soin ou ils peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

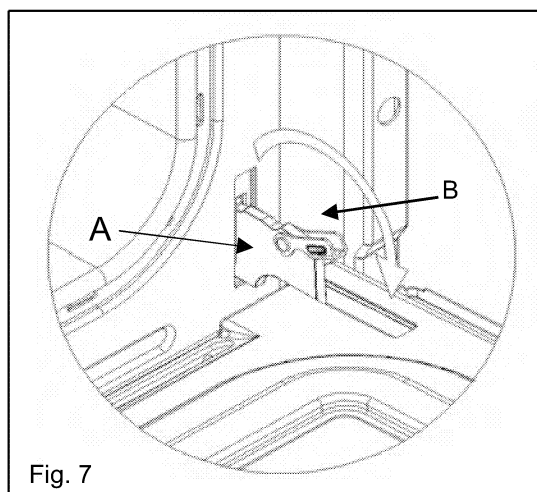


Fig. 7

### Comment utiliser le tournebroche (Fig. 8)

Dans le même four, on peut utiliser le tournebroche en association avec le gril. La viande doit être enfilée sur la tige du tournebroche et bloquée avec les petites fourchettes.

Ensuite, procéder comme suit :

A. Insérer la lèchefrites sur le gradin inférieur du four.

B. Insérer une des petites fourchettes sur la tige en acier inoxydable et la fixer. Introduire la viande sur la tige et ensuite insérer l'autre petite fourchette, la fixer correctement sur la viande.

C. Le manche du tournebroche en matériel isolant doit être utilisé pour extraire la tige en acier inoxydable du four et doit être enlevé pendant la cuisson.

Par exemple un poulet qui pèse 1,3 kg requerra un temps de cuisson d'environ 85-90 minutes.

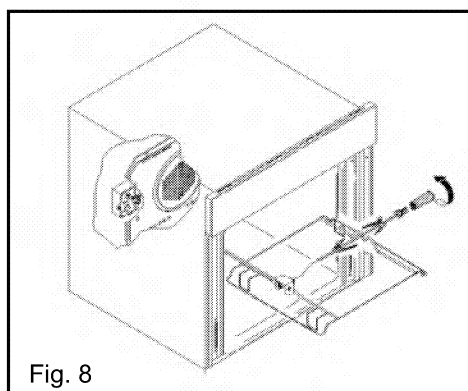


Fig. 8

**Substitution de la lampe du four**

ATTENTION : débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Pour remplacer la lampe du four, il faut enlever le couvercle de protection « A », en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection « A ». (Fig. 6)

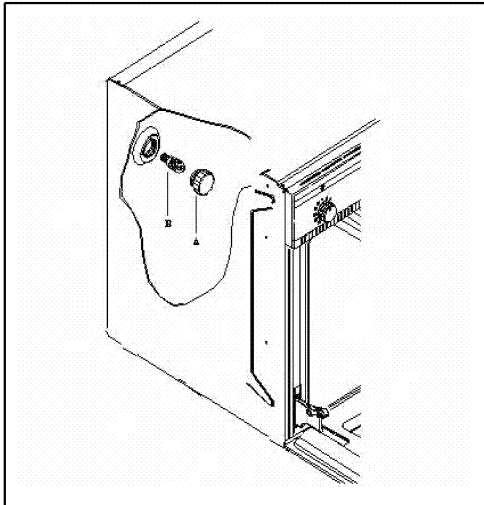


Tableau indicatif pour la cuisson au four

| Aliment                      | Temp. °C | Gratin de cuisson (*) | Temps de cuisson (min) | Symbole de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|----------|-----------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gâteau</b>                |          |                       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pain en couronne             | 180      | 2                     | 55-65                  | <br>                                                                                        |
| Tartes aux fruits            | 200      | 1                     | 30-40                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Gâteaux au lait et au beurre | 180      | 2                     | 35-40                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Gâteaux levés                | 200      | 1                     | 25-35                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Choux                        | 190      | 2                     | 20-30                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pâte feuilletée              | 200      | 2                     | 15-25                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Biscuits                     | 190      | 3                     | 15-20                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Lasagnes</b>              | 225      | 2                     | 40-50                  |                                                                                                                                                                                |
| <b>Viande</b>                |          |                       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Filet de bœuf                | 225      | 2-3                   | 50-80                  | <br><br> |
| Roast-beef                   | 225      | 2-3                   | 50-80                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Veau rôti                    | 225      | 2-3                   | 60-80                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Porc rôti                    | 170-180  | 2                     | 45-60                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Agneau rôti                  | 225      | 2                     | 45-55                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bœuf rôti                    | 225      | 2-3                   | 50-60                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lièvre rôti                  | 200      | 2                     | 60-90                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Dinde rôtie                  | 180      | 2                     | 240 environ            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Oie rôtie                    | 200      | 2                     | 150-210                |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Canard rôti                  | 200      | 2                     | 120-180                |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poulet rôti                  | 200      | 2                     | 60-90                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cuisse de chevreuil          | 200      | 2-3                   | 90-150                 |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cuisse de cerf               | 180      | 2-3                   | 90-180                 |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Poisson</b>               | 180      | 2-3                   | 10-40                  |                                                                                                                                                                              |
|                              |          |                       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Légumes</b>               |          |                       |                        |                                                                                                                                                                              |
| Légumes en daube             | 170-190  | 2-3                   | 40-50                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Pizza</b>                 | 240      | 1                     | 15-25                  |                                                                                         |
| <b>Cuisson au gril</b>       |          |                       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Côtelette                    |          | 4                     | 8-12                   |                                                                                                                                                                              |
| Saucisse de porc             |          | 4                     | 10-13                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poulet à la grille           |          | 3                     | 25-35                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poulet à la broche           |          |                       | 50-65                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Veau rôti à la broche        |          |                       | 50-65                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Note:

(\*) Le numéro initial de la position du gratin correspond au bouton du four

Le four doit être préchauffé avant l'usage.



Cette fonction devrait être utilisée pour les aliments délicats et/ou les plats préchauffés.  
On peut cuire le même plat sur différents gradins (le temps de cuisson ne change pas).

### **Avant d'appeler le service d'assistance technique**

En cas de mauvais fonctionnement du produit, nous vous conseillons de:

-vérifier que le four est bien branché dans la prise de courant.

Si vous ne parvenez pas à déterminer la cause du mauvais fonctionnement:

éteindre l'appareil, ne pas l'ouvrir et appeler le service d'assistance technique.