

AOG2102AOX



FR Four

Notice d'utilisation

ARTHUR MARTIN

TABLE DES MATIÈRES

Information sur la sécurité	2	Fonctions supplémentaires	16
Consignes de sécurité	4	Conseils et astuces	17
Installation	8	Entretien et nettoyage	23
Description de l'appareil	12	Dépannage	26
Avant la première utilisation	12	Caractéristiques techniques	28
Utilisation quotidienne	13	Rendement énergétique	29
Fonctions de l'horloge	14	En matière de protection de	29
Utilisation des accessoires	15	l'environnement	

Sous réserve de modifications.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois

latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants: MA

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- N'utilisez pas l'appareil sans le couvercle inférieur de la cavité. Il s'agit d'un composant de sécurité fonctionnel.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x110 mm

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie supérieure de la face arrière	560x50 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.

- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.



ATTENTION! L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- L'aluminium n'est pas un matériau adapté au contact avec des aliments



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

très acides et/ou très salés. Dans ce cas, mettez toujours du papier de cuisson sulfurisé sur la plaque avant la cuisson.

- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

- Ne nettoyez pas l'émail catalytique avec des détergents.

Éclairage interne



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Raccordement au gaz

La rampe d'alimentation en gaz est située à l'arrière du four.

1. Avant d'effectuer le raccordement au gaz, débranchez le four de l'alimentation secteur.
2. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.
3. Ne placez pas entièrement le four dans le meuble intégré, laissez un espace d'environ 30 cm.
4. Effectuez le raccordement à l'alimentation en gaz.
 - A. Rondelle
 - B. Coude
5. Placez le joint fourni entre le tuyau et la rampe d'alimentation en gaz. Orientez le tuyau vers la rampe d'alimentation en gaz 1/2".
6. Utilisez une clé à écrou de 22 mm pour serrer les écrous. Maintenez la rampe d'alimentation en gaz en position correcte. Manipulez délicatement le circuit d'alimentation en gaz.



AVERTISSEMENT! Ne contrôlez pas la présence de fuites à l'aide d'une flamme.

7. Déplacez entièrement le four dans le meuble intégré.



AVERTISSEMENT! Veillez à ne pas comprimer la rampe d'alimentation en gaz ni le tuyau lors du déplacement du four dans le meuble intégré.

8. Scellez correctement le raccordement. Utilisez un dispositif de détection de fuites pour le contrôler.

Raccordement aux différents types de gaz

Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer les réglages des différents types de gaz.

Le four est configuré pour différents types de gaz, vous pouvez passer du gaz liquide au gaz naturel avec les injecteurs appropriés.

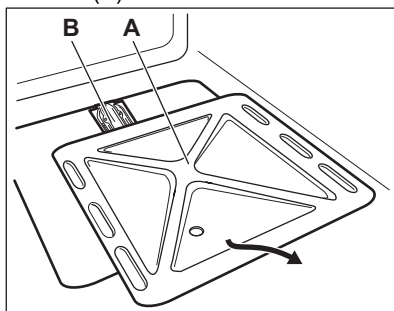
Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.



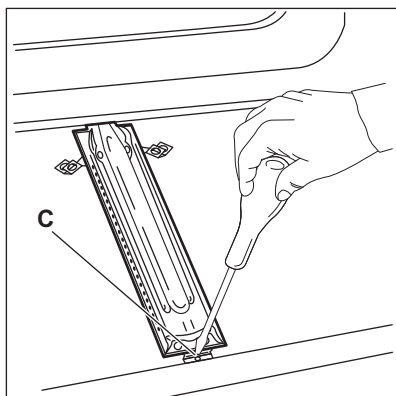
AVERTISSEMENT! Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position arrêt. Débranchez le four de l'alimentation secteur. Attendez que le four ait complètement refroidi. Il existe un risque de blessure.

Remplacement de l'injecteur du four

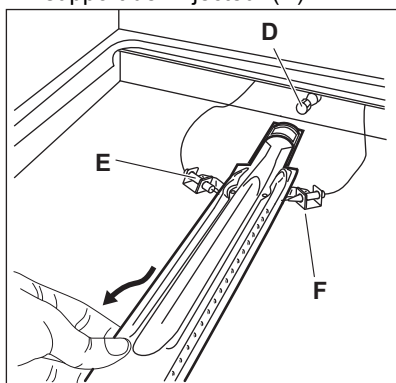
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (A) pour accéder au brûleur du four (B).



2. Desserrez la vis (C) qui maintient le brûleur en place.



3. Retirez avec précaution le brûleur du support de l'injecteur (D).



4. Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Ne forcez pas sur le câble du connecteur de la bougie d'allumage (F) ni sur le conducteur du thermocouple (E).
5. Démontez l'injecteur du brûleur (D) à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le par un injecteur différent correspondant au type de gaz que vous utilisez.
Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
6. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

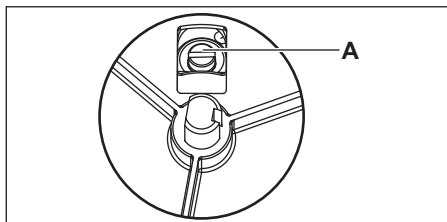
Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

Le brûleur du four à gaz n'a pas besoin de premier réglage du gaz.

- i** Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées.
- i** Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage au niveau minimal du brûleur du four

1. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
2. Tournez la manette de commande du gaz sur la position minimale, puis retirez-la.
3. Ajustez la vis de réglage (A) à l'aide d'un tournevis à lame fine.



Changement de type de gaz	Ajustement de la vis de réglage
Du gaz naturel au gaz liquéfié	Serrez entièrement la vis de réglage.
Du gaz liquéfié au gaz naturel	Desserrez la vis de réglage d'environ 1/3 de tour.

4. Remplacez la manette de contrôle du gaz.
5. Branchez le four à l'alimentation secteur.



AVERTISSEMENT! Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Il existe un risque de blessure.

6. Allumez le brûleur du four à gaz. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
7. Placez la manette de contrôle du gaz sur la position maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
8. Tournez la manette de contrôle du gaz de la position maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Si la flamme s'éteint, recommencez cette procédure. Une petite

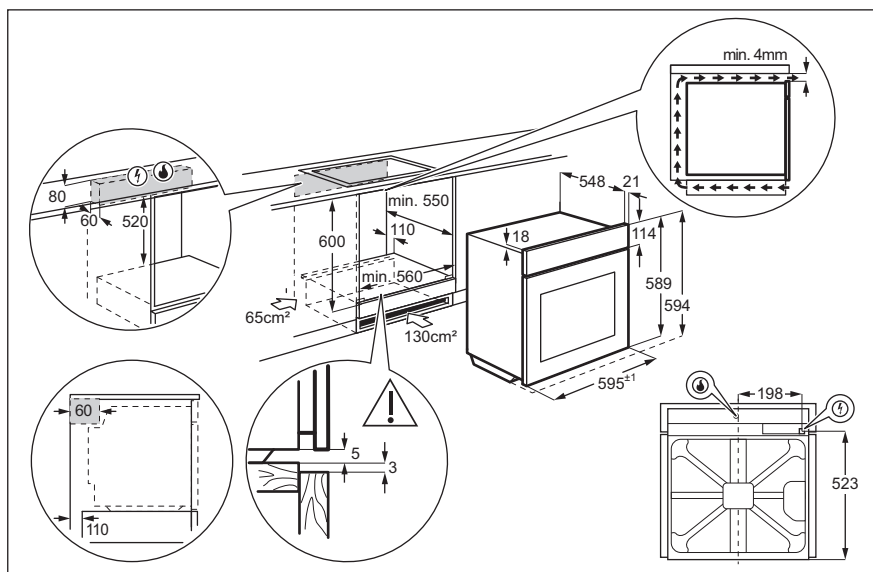
flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.

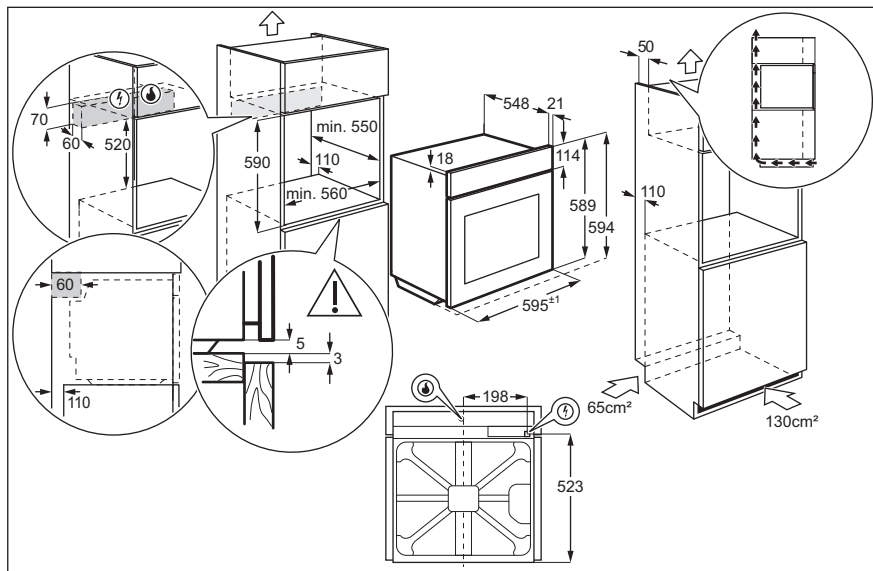
La responsabilité du fabricant n'est pas engagée si vous ne respectez pas ces mesures de sécurité.

Encastrement

Installez l'appareil uniquement dans une cuisine ou une cuisine américaine. N'installez pas l'appareil dans une salle de bain ou une chambre.

L'appareil peut être « encastré » ou « superposé ». Les dimensions du meuble intégré doivent être conformes aux illustrations concernées.





Un dégagement minimal de 4 mm est indispensable entre la surface supérieure de l'appareil et le dessus intérieur du meuble.

Si l'appareil doit être « superposé » (sous une table de cuisson), installez la table de cuisson avant le four.

Les matériaux doivent être résistants à une augmentation de température d'au moins 60 °C au dessus de la température ambiante.

Pour que le four ne devienne pas trop chaud, une alimentation en air continue est nécessaire autour du four.

Pour un fonctionnement correct, le meuble du four doit avoir une ouverture minimale de 130 cm² à l'avant ou sur les côtés (un minimum de 65 cm² de chaque côté). Le fabricant recommande une ouverture de 130 cm² à l'avant pour un meuble maçonné et une ouverture de 65 cm² de chaque côté pour un meuble en bois.

Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, effectuez des

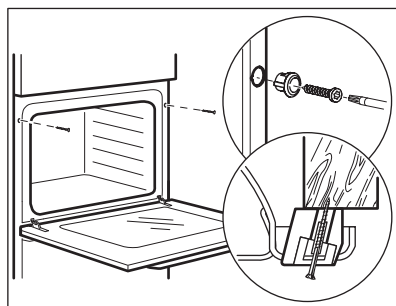
raccordements électriques différents pour la table de cuisson et le four.

Pour les raccordements, utilisez des câbles appropriés à l'alimentation fournie.



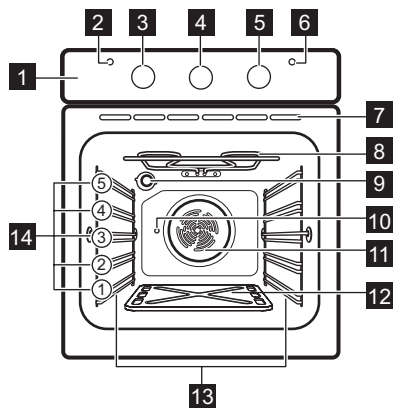
Après l'installation, assurez-vous qu'il est facile d'accéder au four au cas où une opération de maintenance ou de réparation serait nécessaire.

Fixation du four au meuble



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Présentation générale



- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant du gril
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Manette du minuteur
- 5** Manette de contrôle du gaz
- 6** Voyant de mise sous tension
- 7** Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8** Résistance
- 9** Éclairage
- 10** Orifice du tournebroche
- 11** Chaleur tournante
- 12** Plaque inférieure de la cavité du four
- 13** Support de grille, amovible
- 14** Niveaux de la grille

Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **plateau multi-usages en aluminium**

Pour les gâteaux et biscuits.

- **Turnspit**
Pour rôtir de grosses morceaux de viande et de la volaille.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.



Étape 1



Nettoyez le four



Étape 2

Préchauffez le four à vide

1. Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

1. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 1 h.
2. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15 min.

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

Plaque inférieure de la cavité du four

Lorsque vous achetez le four, la plaque inférieure de la cavité du four est attachée aux accessoires. Avant d'utiliser le four

pour la première fois, placez la plaque inférieure sur le brûleur, en plaçant l'orifice sur l'avant, comme illustré dans le chapitre « Description du produit ».

UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Allumage du brûleur à gaz du four



Dispositif de sécurité du four :

Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

1. Appuyez sur la manette de contrôle du gaz et tournez-la sur la position .
2. Maintenez la manette de contrôle du gaz enfoncée pendant 15 secondes maximum pour permettre au thermocouple de chauffer. Ne relâchez pas la manette tant que la flamme n'est pas allumée, sinon l'arrivée de gaz est interrompue.


Ne maintenez pas la manette de contrôle du gaz enfoncée plus de 15 secondes. Si le four ne s'allume pas dans les 15 secondes, relâchez la manette de contrôle du gaz, placez-la sur la position arrêt et ouvrez la porte du four. Attendez au moins une minute, refermez la porte du four et réessayez d'allumer le brûleur du four.

Après l'allumage du brûleur à gaz du four






1. Relâchez la manette de contrôle du gaz.
2. Tournez la manette de contrôle du gaz pour sélectionner la température. Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés dans la plaque inférieure de la cavité.


Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque vous tournez la manette des fonctions du four.

Manette de contrôle du gaz


Symbole	Fonction
 Position Arrêt	Le brûleur du four est éteint.
150 °C - 250 °C	Plage de réglage de la température.


Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Gril + Tournebroche	Pour faire griller de la viande, des brochettes et de petits morceaux de viande. Pour rôtir de gros morceaux de viande sur le tournebroche.
 Réglage de la plage de température	Pour régler la température du gril électrique dans la cavité centrale, d'un minimum d'environ 50 °C à un maximum d'environ 200 °C.
 Chaleur tournante / Décongélation	Pour cuire et sécher des aliments. Vous pouvez utiliser le ventilateur en combinaison avec le brûleur du four à gaz. Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.


 Vous ne pouvez pas utiliser le four à gaz et la fonction Gril + Tournebroche en même temps.

Utilisation du ventilateur

 Le brûleur à gaz chauffe l'air à l'intérieur du four. Le ventilateur fait circuler l'air chaud pour maintenir une température uniforme.

1. Allumez le brûleur à gaz du four.
2. Après l'allumage, tournez la manette de sélection des fonctions du four sur .

Utilisation du gril

1. Tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur  et réglez la température maximale.
2. Ajustez le gril et la position du plat à rôtir en fonction des différentes portions d'aliments.

Reportez-vous au paragraphe « Gril » du chapitre « Conseils ».

Voyant du gril

Le voyant du gril s'allume lorsque la fonction de cuisson au gril est activée. Il s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée. Par la suite, il s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer les changements de température.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment régler : Minuteur

Pour régler le compte à rebours.

Étape 1

Étape 2

Tournez la manette du minuteur sur sa position maximale.

Tournez la manette du minuteur pour régler le décompte.

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

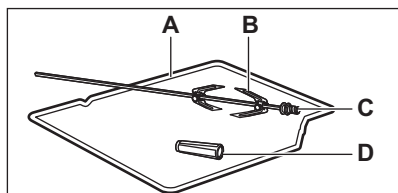
UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

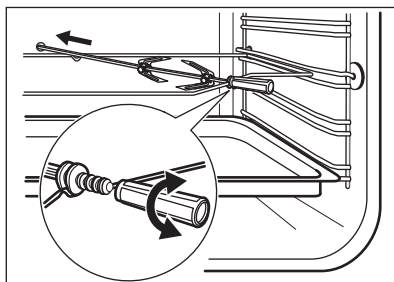
Utilisation du tournebroche

AVERTISSEMENT! Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

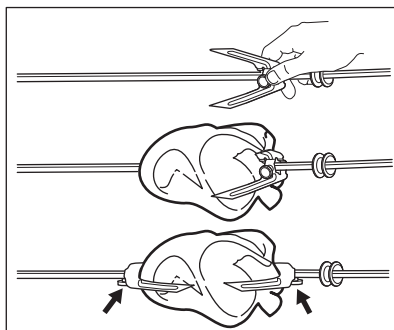
AVERTISSEMENT! Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le grill sont chauds. Risque de brûlure !



- A. Cadre du tournebroche
 - B. Fourches
 - C. Broche
 - D. Poignée
1. Vissez la poignée du tournebroche sur la broche.
 2. Placez le plat à rôtir sur le niveau de grill le plus bas.
 3. Installez le cadre de la broche sur le troisième niveau en partant du bas.



4. Installez la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche.



5. Utilisez les vis pour serrer les fourches.
6. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche.
7. Placez la partie arrière de la broche sur le cadre du tournebroche. Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».
8. Retirez la poignée du tournebroche.
9. Réglez une fonction du four avec le tournebroche. Le tournebroche se met à tourner.
10. Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

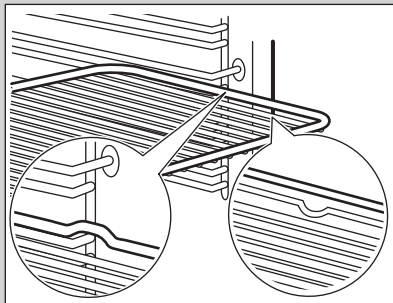
Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-

bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

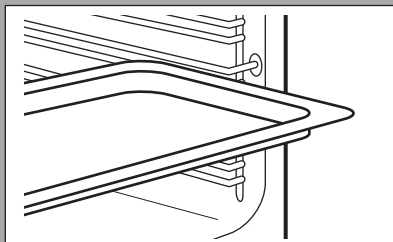
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



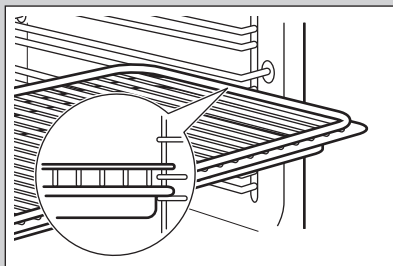
Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir

les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

Gril

Placez les aliments près de la voûte pour une cuisson rapide, et éloignés de la voûte pour une cuisson lente.

Pour minimiser les éclaboussures, il est conseillé de sécher les aliments avant de les griller.

Vous pouvez placer des accompagnements tels que des tomates et des champignons sous la grille lorsque vous faites griller de la viande.

Vous devez retourner les aliments en cours de cuisson, selon vos besoins.

Cuisson de la viande et du poisson

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 10 minutes.

Utilisez le moule à gâteau si vous n'avez aucun autre récipient indiqué ci-dessous.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Recettes avec un fouet	160	45 - 60
Pâte sablée	160	20 - 30
Cheesecake au babeurre, sur une grille métallique	160	70 - 80
Tarte aux pommes, dans un moule à gâteau de 20 cm sur une grille métallique	160	80 - 100
Strudel, plateau de cuisson	min.	60 - 80
Tarte à la confiture	165	30 - 40
Génoise	160	50 - 60
Gâteau de Noël / Gâteau avec beaucoup de fruits, moule à gâteau de 20 cm	min.	90 - 120

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau aux prunes, moule à pain	160	50 - 60
Petits gâteaux, un niveau, plateau de cuisson	min. - 160	25 - 35
Biscuits/ Lamelles de pâtisserie - un niveau, plateau de cuisson	min.	30 - 35
Petits pains, plateau de cuisson	180	15 - 20
Éclairs, plateau de cuisson	170	25 - 35
Tartes sur plateau, dans un moule à gâteau de 20 cm	170	45 - 70
Gâteau avec beaucoup de fruits, dans un moule à gâteau de 24 cm	min.	110 - 120
Génoise Victoria, dans un moule à gâteau de 20 cm	160	50 - 60

Pain et pizza

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 10 minutes.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Pain blanc	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 0,5 kg par pièce

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Pain de seigle	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	230 - 250	10 - 20	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

Préparations à base d'œufs

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 10 minutes.

Utilisez le moule à gâteaux

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Flan de pâtes	180	45 - 50
Flan de légumes	175	45 - 60
Quiches	180	50 - 60

Poisson

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 10 minutes.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Truite / Dorade	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon / Saumon	175	35 - 60	4 - 6 filets

Cuisson au four à gaz

Viande et volaille
Préchauffez le four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Utilisez la grille métallique.

Placez une casserole profonde sur la deuxième étagère.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf, 1,0 kg	min.	40 - 50
Bœuf désossé, 1,0 kg	190	50
Agneau, 1,0 kg	min.	40 - 50
Poulet / Lapin, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85
Canard, 1,0 kg	190	80 - 90
Bœuf rôti anglais - saignant	220	44 - 50
Bœuf rôti anglais - moyen	220	51 - 55
Bœuf rôti anglais - bien cuit	220	56 - 60

Dinde
Préchauffez le four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Utilisez le plat profond.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Dinde, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Petites pâtisseries
Préchauffez le four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Utilisez le plateau de cuisson si vous n'avez aucun autre récipient indiqué ci-dessous.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Tarte aux fruits dans un moule à gâteau rond de 26 cm sur la grille métallique	165	40 - 50
Tourte aux fruits dans un moule à gâteau rond de 26 cm sur la grille métallique	min.	40 - 50
Pâte à choux	190	25 - 30
Vol-au-vent	170	15 - 20
Tarte à la confiture dans un moule à gâteau rond de 30 cm sur la grille métallique	165	40 - 50

Pudding
Préchauffez le four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Utilisez 9 ramequins en céramique.

Versez 2 cm d'eau dans le plat à rôtir.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Crème aux œufs au bain-marie	min.	60 - 75

Gâteaux

Préchauffez le four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Utilisez le plateau de cuisson si vous n'avez aucun autre récipient indiqué ci-dessous.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau avec beaucoup de fruits dans un moule à gâteau de 20 cm sur la grille métallique	min.	150 - 170
Gâteau avec beaucoup de fruits dans un moule à gâteau de 20 cm sur la grille métallique	min.	150
Quatre-quarts dans un moule à gâteau de 20 cm sur la grille métallique	min.	105 - 120
Petits gâteaux	min. - 170	35 - 50
Pain d'épice	min.	35 - 45

Pain

Préchauffez le four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Utilisez la plaque de cuisson.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Miches de pain, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Miches de pain, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60
Petits pains et brioches	180 - 190	15 - 20

Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 3 minutes.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

La température maximale est la valeur par défaut pour tous les types d'aliments.

Plat	Morceaux	Durée (min)	
		1re face	2e face
Filets de bœuf, tranches, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Poulet (coupé en 2), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
Filet de poisson, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toasts	4 - 6	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	2 - 4	2 - 3

Tournebroche






Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 3 minutes.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Volaille, 1,0 - 1,2 kg	max.	75 - 85








Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti, 0,8 - 1,0 kg	max.	75 - 85

Décongélation

	 (kg)	 Durée de décongélation (min)	 Décongélation complémentaire (min)	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0,5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1,4	60	60	-

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	4	160 - 170	25 - 35	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	4	160	80 - 100	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	4	160 - 170	45 - 55	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	4	150 - 160	30 - 40	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux. Ne l'appliquez sur les surfaces catalytiques.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

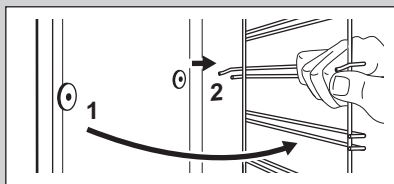
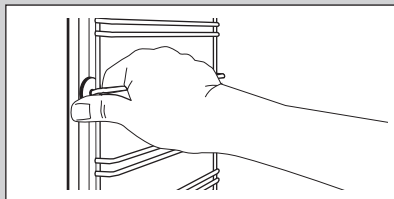
Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

Comment retirer : Supports de grille / panneaux catalytiques

Retirez les supports de grille / panneaux catalytiques pour nettoyer le four.

Éta- pe 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Éta- pe 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Tenez l'arrière du support de grille et du panneau catalytique en place. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four. Ils peuvent tomber lorsque vous retirez les supports de grille.
Éta- pe 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
Éta- pe 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.



Comment utiliser : Nettoyage catalytique

La cavité est dotée de panneaux catalytiques. Les panneaux catalytiques absorbent la graisse pendant la catalyse.

Les taches ou la décoloration du revêtement catalytique n'ont aucune incidence sur le nettoyage.

Avant le nettoyage catalytique

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Nettoyez le sol du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--------------------------	--

Nettoyage du four par catalyse

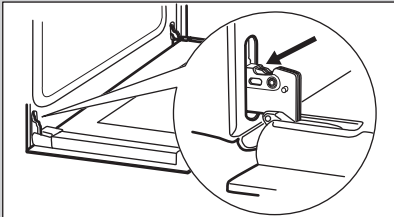
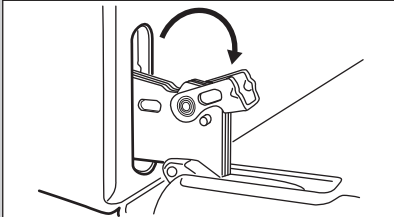
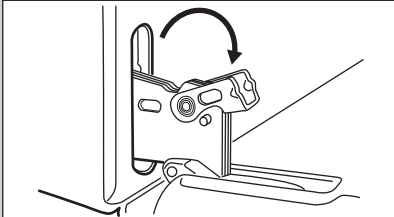
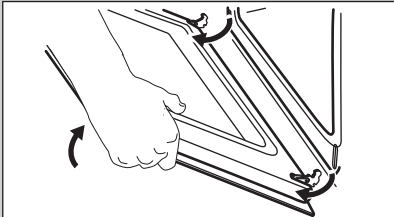
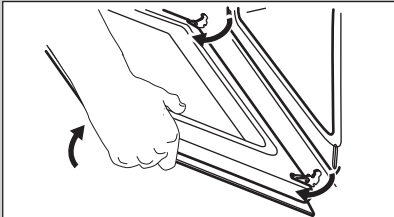
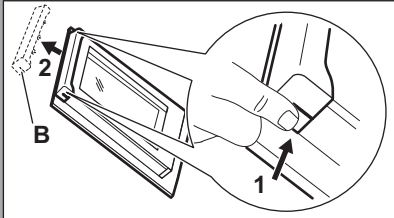
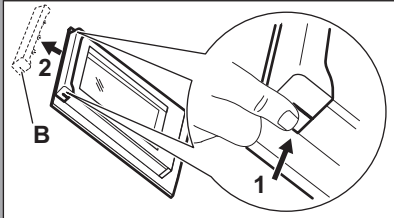
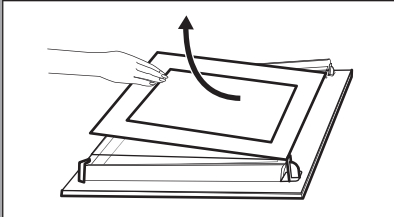
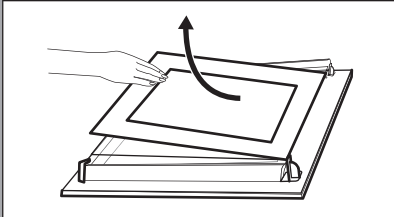
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.	Éteignez le four.	Lorsque le four est froid, nettoyez la cavité avec un chiffon doux et humide.

Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



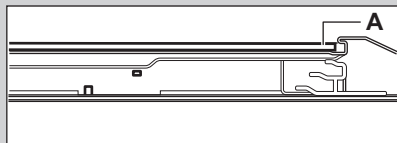
ATTENTION! N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

Éta- pe 1	Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.	
Éta- pe 2	Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.	
Éta- pe 3	Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.	
Éta- pe 4	Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.	
Éta- pe 5	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Éta- pe 6	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Éta- pe 7	Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
Éta- pe 8	Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.	
Éta- pe 9	Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.	

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Remettez en place le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le tournebroche ne tourne pas.	Le tournebroche est correctement inséré.

Problème	Vérifiez si...
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.
Minuteur - n'est pas réglé.	Réglez : Minuteur. Consultez les « Fonctions de l'horloge ».

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible ou disjoncteur est bien la cause de l'anomalie. Si le problème de fusible se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne fonctionne pas.	L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Allumez le brûleur en utilisant une longue allumette. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four. Dans le même temps, enfoncez la manette de contrôle du gaz et tournez-la vers la gauche jusqu'à la température maximale. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette de contrôle du gaz enfoncée pendant 15 secondes maximum pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est cassée.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé un plat trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats plus de 15 à 20 minutes dans le four une fois la cuisson terminée.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Après l'allumage de la flamme, maintenez la manette de contrôle du gaz enfoncée pendant 15 secondes maximum.
Le tournebroche ne tourne pas.	Le tourne-broche n'est pas correctement inséré dans l'orifice.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du tourne-broche » du chapitre « Utilisation des accessoires ».
Le joint de la porte est endommagé.	-	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :


Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Données techniques

PUISSANCE TOTALE :	Électrique :	1.77 kW
	Gaz original :	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Remplacement du gaz :	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h
Alimentation électrique :	220 - 240V ~ 50 - 60 Hz	
Catégorie de l'appareil :	II2H3B/P	
Raccordement au gaz :	G 1/2"	
Classe d'appareil :	3	

Brûleur pour four à gaz

Type de gaz	PUISSANCE NOMINALE DU GAZ (kW)	DÉBIT NOMINAL DE GAZ (g/h)	Puissance réduite du gaz (kW)	AIGUILLE BY-PASS (1/100 m m)	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Régulée	112 
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre

les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle


Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.


Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

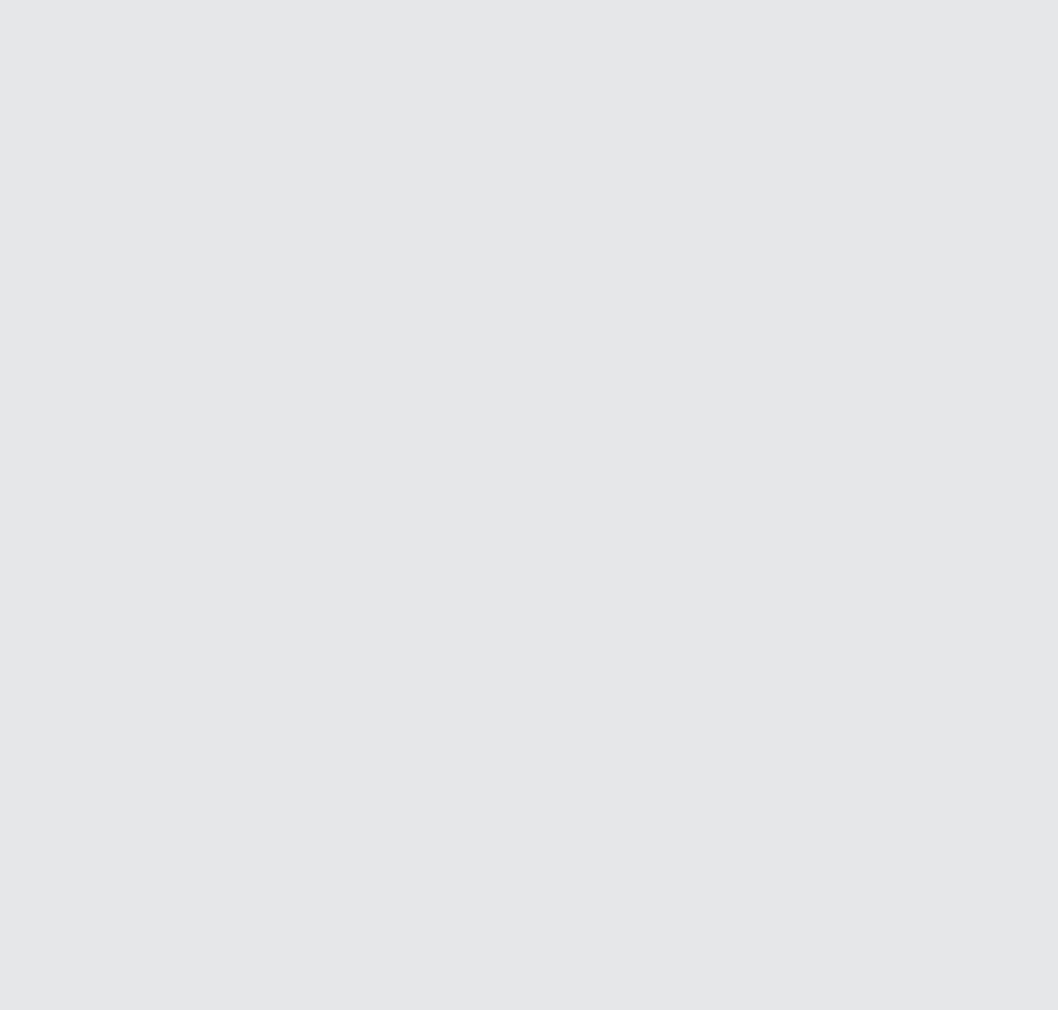
Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



867348232-F-402022