



MARQUE: CANDY

REFERENCE : FPP 646 X

CODIC: 2698102



FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR



INSTRUCTIONS GENERALES

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

ATTENTION

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

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

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

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

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109

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

CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

INSTALLATION

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

MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

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

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

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

IMPORTANT

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

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

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

ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

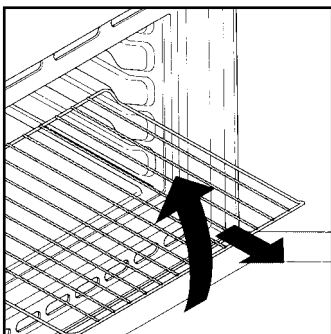
IMPORTANT

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

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

CONSIGNES UTILES

GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



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

LA CUISSON AU GRIL

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

— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur. Le lèche-frite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèche-frite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 6, 7 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

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

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

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.

Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

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

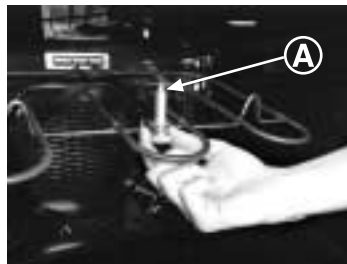
Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge. Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

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

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

AVEC GRIL BASCULANT SELON LES MODÈLES



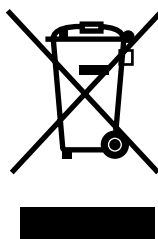
Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four, dévisser la vis de fixation (A) située au centre de la résistance du gril et l'abaisser. Le nettoyage terminé, remettre en place la résistance avec la vis de fixation (A) dans son logement et revisser.

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

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

ASSISTANCE TECHNIQUE

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



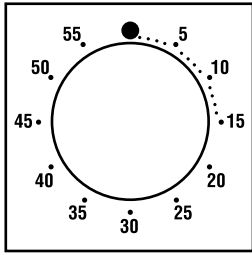
Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

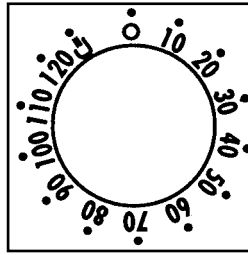
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



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

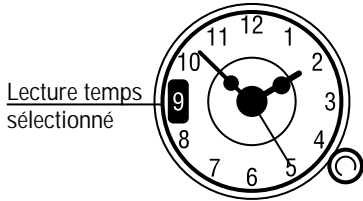
UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes). À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

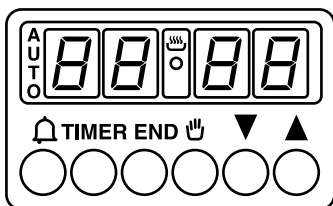


Pour la mise à l'heure, appuyer sur la manette et tourner sur la droite jusqu'à lire l'heure exacte. Pour son utilisation comme minuteur, sélectionner une durée en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer) jusqu'à lire dans la fenêtre le temps désiré (max. 180'). A la fin du temps, une sonnerie retentit et il vous faudra éteindre le four ; pour stopper la sonnerie tourner la manette sur .

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

| FONCTION | COMMENT L'UTILISER | COMMENT L'ARRÊTER | BUT | À QUOI SERT-IL ? |
|-------------------------|--|---|---|--|
| MINUTEUR | <ul style="list-style-type: none"> Appuyer et maintenir appuyé sur la touche Appuyer sur les touches ou pour régler la durée Relâcher les touches. On met les points en fin de phrase partout ou nulle part. Pas une fois de temps en temps | <ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche) | <ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche | <ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un réveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint). |
| FONCTIONNEMENT MANUEL | <ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Sélectionner la fonction de cuisson avec le bouton de sélection | <ul style="list-style-type: none"> Ramener le bouton de sélection en position O. | <ul style="list-style-type: none"> Faire fonctionner le four | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser les cuisson désirées |
| TEMPS DE CUISSON | <ul style="list-style-type: none"> Appuyer et maintenir appuyé sur la touche TIMER Appuyer sur les touches ou pour régler la durée Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection | <ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur O, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches TIMER+ et) | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Pour visualiser le temps restant appuyer la touche TIMER. Pour modifier le temps restant appuyer la touche TIMER + ou | <ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. |
| HEURE DE FIN DE CUISSON | <ul style="list-style-type: none"> Appuyer et maintenir appuyé sur la touche END Appuyer sur les touches ou pour régler la durée Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection | <ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O. | <ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Pour visualiser l'heure appuyer sur la touche END Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches END + ou | <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. |

REGLAGE DE L'HEURE



ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 0:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus

- Appuyer et maintenir appuyé sur les touches TIMER et END. (et TIMER sur quelques modèles)
- Appuyer sur les touches ou pour régler l'heure
- Relâcher les touches

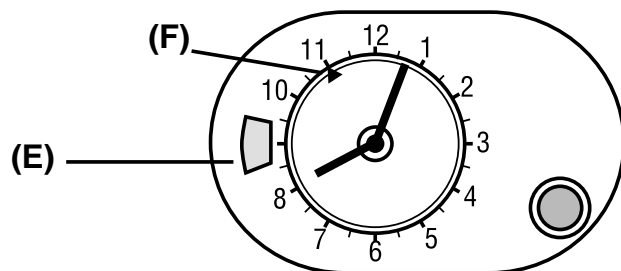
La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte.

A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle ou cuisson programmée

N.B.: pour régler les différentes fonctions du four, sur quelques modèles apparaissent les symboles ou , pour les autres modèles nous avons ou





UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



REGLAGE DE L'HEURE

Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuel  ou cuisson programmée

| FONCTION | COMMENT L'UTILISER | COMMENT L'ARRETER | BUT | À QUOI SERT-IL ? |
|--|---|--|---|---|
| FONCTIONNEMENT MANUEL | <ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer) jusqu'à visualiser le symbole  dans le cadran (E) | <ul style="list-style-type: none"> Ramener le bouton de sélection en position 0. | <ul style="list-style-type: none"> Faire fonctionner le four | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser les cuissons désirées |
| TEMPS DE CUISSON | <ul style="list-style-type: none"> Avant de commencer choisir la température et la fonction désirées Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné dans le cadran (E). La cuisson part immédiatement et termine automatiquement à la fin du temps sélectionné Durée max cuisson 180 minutes (3 heures) | <ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit. Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider  Avec l'indice du cadran (E) | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de cuisson des aliments | <ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie sonne quelques secondes. |
| HEURE DE FIN DE CUISSON <i>(Non disponible sur le modèle 2D 364 - 764)</i> | <ul style="list-style-type: none"> Avant le réglage, sélectionner la température et la fonction désiré Sélectionner l'heure de début de cuisson: tirer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée Sélectionner la durée de cuisson: tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné avec l'indice du cadran (E) | <ul style="list-style-type: none"> A l'heure programmée, la fonction s'arrête automatiquement et est signalée par une sonnerie. Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) | <ul style="list-style-type: none"> Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée. | <ul style="list-style-type: none"> Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11:45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes <p>A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.</p> |

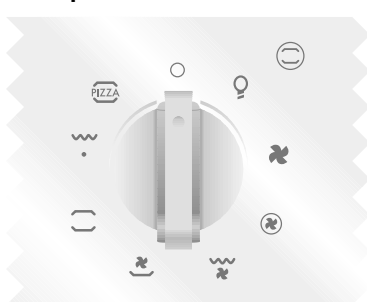
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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

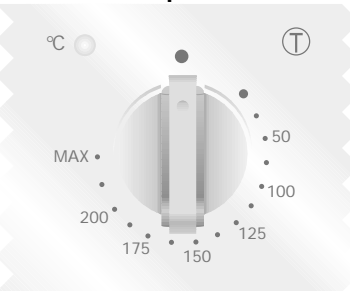
Quelques modèles sont dotés de manettes "Push-pull". Pour les tourner, les extraire en appuyant dessus.

FOUR STATIQUE - FOUR MULTIFONCTIONS

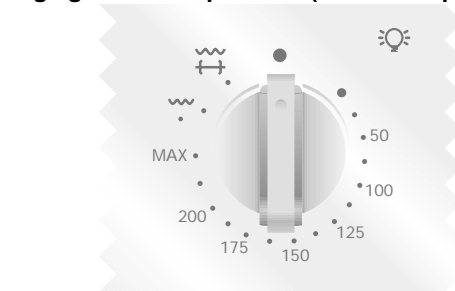
Exemple bouton de sélection



Exemple bouton de réglage de la température



Exemple bouton de sélection + bouton de réglage de la température (four statiques)



| Bouton de sélection | Bouton de réglage de la température | Fonction | Four statique | Four multifonction |
|---------------------|-------------------------------------|---|---------------|--------------------|
| | | Allumage de l'éclairage du four. Mise en marche de la turbine de refroidissement (seulement pour les modèles ventilés) | ● | ● |
| | | Décongélation Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement. | | ○ |
| | 50 ÷ MAX | Four ventilé: Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs. Recommandée pour les volailles, pâtisseries, poissons légumes... | | ○ |
| | 50 ÷ 200 | Gril ventilé (l'utilisation du grill se fait porte fermée) L'air est chauffé par la résistance du grill entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner. | | ● |
| | 50 ÷ MAX | Sole ventilée: Utilisation de la résistance de sole et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour la cuisson des tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches et les patés. | | ○ |
| | MAX | Réchauffage Sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, en positionnant la grille sur le second gradin en partant du haut, ou pour décongeler pain, pizzas ou pâtes en général en positionnant la grille sur la première gradin en partant du bas. | ○ | ○ |
| | 50 ÷ MAX | Convection naturelle Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées. | ● | ● |
| | 50 ÷ MAX | Gril traditionnel (l'utilisation du grill se fait porte fermée) Utilisation de la résistance du grill à rayons infrarouges. Excellente dans la cuisson de viandes de petites et moyennes épaisseurs (grillades, brochettes) ou pour le gratinage. | ● | ○ |
| | 50 ÷ MAX | Fonction Pizza La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four à pizza traditionnel. | | ○ |
| | MAX | Gril plus tournebroche Mise en marche du grill et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner. | ○ | |
| | 50 ÷ MAX | Convection naturelle et tournebroche Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. C'est traditionnelle, idéale pour la cuisson de rôti et de poulet sans graisse; il n'est pas nécessaire d'ajouter une matière grasse pour la cuisson. | ○ | |

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

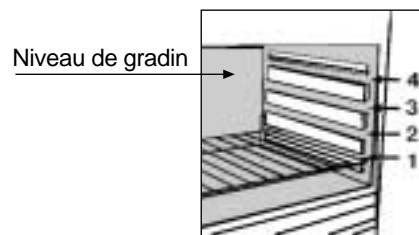
N.B. ● Sur tous les modèles ○ Seulement sur quelques modèles

TEMPS DE CUISSON

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

CONSIGNES UTILES:

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

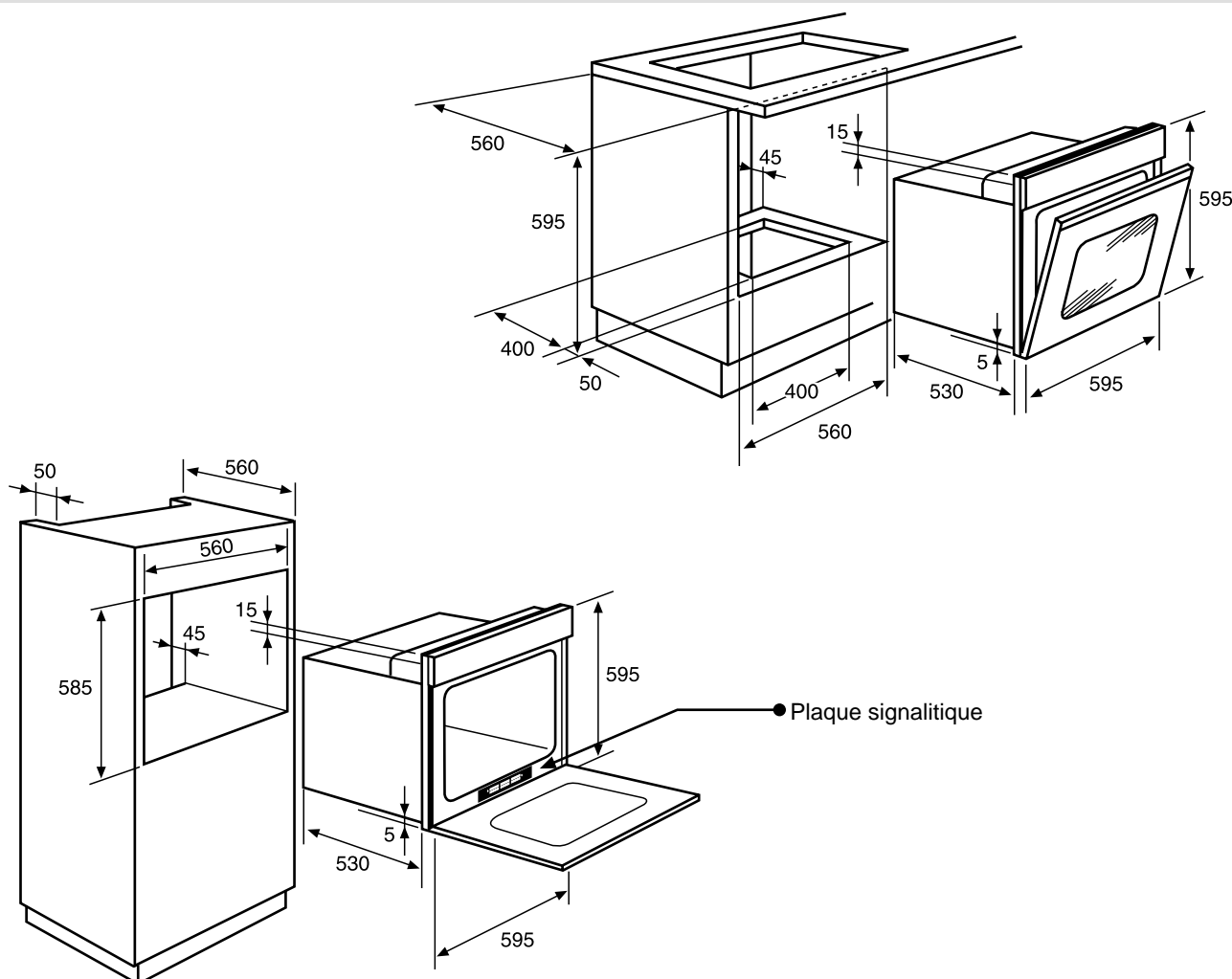


| Préparations | Quantité | Four en convection naturelle | | | Four en chaleur tournante | | | Observations |
|---------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|--|
| | | Niveau | Temps de cuisson en minutes | Température four | Niveau | Temps de cuisson en minutes | Température four | |
| • Viandes | | | | | | | | |
| Roastbeef | Kg 1 | 3 | 70 ÷ 80 | 220 | 3 | 50 ÷ 60 | 200 | Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré. |
| Rôti de porc | Kg 1 | 2 | 100 ÷ 110 | 220 | 2 | 80 ÷ 90 | 200 | Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre. |
| Rôti de veau | Kg 1,3 | 1 | 90 ÷ 100 | 220 | 2 | 90 ÷ 100 | 200 | Pour le rôti de veau idem. |
| Rôti de boeuf | Kg 1 | 2 | 80 ÷ 90 | 220 | 2 | 80 ÷ 90 | 200 | Pour le rôti de boeuf idem. |
| • Poissons | | | | | | | | |
| Truite | Kg 1 | 2 | 40 ÷ 45 | 220 | 2 | 35 ÷ 40 | 200 | Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex. |
| Saumon | 700 g 2,5 cm épaisseur | 2 | 30 ÷ 35 | 220 | 2 | 30 ÷ 35 | 200 | Saumon: même type de cuisson non couverte. |
| Sole | filet / kg 1 | 2 | 40 ÷ 45 | 220 | 2 | 35 ÷ 40 | 200 | Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile. |
| Dorade | 2 entières | 2 | 40 ÷ 45 | 220 | 2 | 35 ÷ 40 | 200 | Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel. |
| • Volailles, lapin | | | | | | | | |
| Pintade | Kg 1/1,3 | 2 | 60 ÷ 85 | 220 | 2 | 60 ÷ 70 | 200 | Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile. |
| Poulet | kg 1,5-1,7 | 2 | 110 ÷ 120 | 220 | 2 | 100 ÷ 110 | 200 | Pour le poulet idem. |
| Lapin | kg 1/1,2 | 2 | 55 ÷ 65 | 220 | 2 | 50 ÷ 60 | 200 | Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates. |
| • Gateaux | | | | | | | | |
| Gâteau au chocolat | | 1 | 55 | 180 | 1 | 50 | 160 | Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes. |
| Tarte aux abricots | | 1 | 40 | 200 | 2 | 30 ÷ 35 | 180 | Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes |
| • Légumes | | | | | | | | |
| Fenouil | 800 gr. | 1 | 70 ÷ 80 | 220 | 1 | 60 ÷ 70 | 200 | Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat. |
| Courgettes | 800 gr. | 1 | 70 | 220 | 1 | 60 ÷ 70 | 200 | Pour les courgettes, coupez les en tranches. |
| Pommes de terre | 800 gr. | 2 | 60 ÷ 65 | 220 | 2 | 60 ÷ 65 | 200 | Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin. |
| Carottes | 800 gr. | 1 | 80 ÷ 85 | 220 | 1 | 70 ÷ 80 | 200 | Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert. |

TEMPS DE CUISSON

| Préparations | Quantité | Four en convection naturelle | | | Four en chaleur tournante | | | Observations |
|---|-------------|------------------------------|-----------------------------|------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|--|
| | | Niveau | Temps de cuisson en minutes | Température four | Niveau | Temps de cuisson en minutes | Température four | |
| • Fruits | | | | | | | | |
| Pommes entières | Kg 1 | 1 | 45 ÷ 55 | 220 | 2 | 45 ÷ 55 | 200 | Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four. |
| Poires | Kg 1 | 1 | 45 ÷ 55 | 220 | 2 | 45 ÷ 55 | 200 | |
| Pêches | Kg 1 | 1 | 45 ÷ 55 | 220 | 2 | 45 ÷ 55 | 200 | |
| • Cuisson gril | | | | | | | | |
| Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal. | | | | | | | | |
| Toasts | 4 tranches | 4 | 5 (5 Préchauf.) | gril | 4 | 5 (5 Préchauf.) | gril | Mettez les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud. |
| Croques monsieur | n. 4 | 3 | 5 (5 Préchauf.) | gril | 3 | 5/8 (5 Préchauf.) | gril | |
| Saucisses | n. 6/kg 0,9 | 4 | 25/30 (5 Préchauf.) | gril | 4 | 15/20 (5 Préchauf.) | gril | Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté. |
| Côte de boeuf | n. 4/kg 1,5 | 4 | 25 (5 Préchauf.) | gril | 4 | 15/20 (5 Préchauf.) | gril | Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût. |
| Cuisses de poulet | n. 4/kg 1,5 | 3 | 50/60 (5 Préchauf.) | gril | 3 | 50/60 (5 Préchauf.) | gril | Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût. |

INSTALLATION



FR

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