

FOUR ENCASTRE

Pour une utilisation conviviale

“ A ” Serié

INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR.....	2
RACCORDEMENT A UNE ALIMENTATION ELECTRIQUE.....	3
CE FOUR DOIT ÊTRE RACCORDÉ PAR UN ÉLECTRICIEN QUA.....	3
POUR RACCORDER LE FOUR À SON ALIMENTATION ÉLECTRIQUE, UTILISEZ UN CORDON DU TYPE.....	3
NB.....	3
UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON OU LE ROTISSAGE.....	4
AUXILIAIRES DE CUISSON SPECIFIQUES.....	4
UTILISATION DU GRIL.....	5
UTILISATION DE LA SOUFFLERIE.....	6
DEGIVRAGE AVEC SOUFFLERIE	6
UTILISATION DE LA ROTISSOIRE.....	6
Gril avec rôtissoire (en option).....	6
UTILISATION DE LA ROTISSOIRE.....	7
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	7-8-9
PRODUITS DE NETTOYAGE.....	7
CAVITÉ DU FOUR.....	7
PORTE DU FOUR.....	7
REMONTAGE DE LA PORTE	8
ACCESSOIRES.....	8
PLATEAU DE CUISSON.....	8
REPLACEMENT DU JOINT DU FOUR.....	8
GALETS DE ROULEMENT DE LA GRILLE (EN OPTION).....	9
Panneaux autonettoyants(en option)	10
UTILISATION DE LA MINUTERIE MECANIQUE.....	10
UTILISATION DE LA MINUTERIE ELECTRONIQUE.	11-12-13
QUEL EST TON MODELE?.....	14-15-16

Comment lire cette notice d'instruction

Les symboles ci-dessous vous serviront de référence lors de la lecture de la notice d'utilisation



Mise en garde



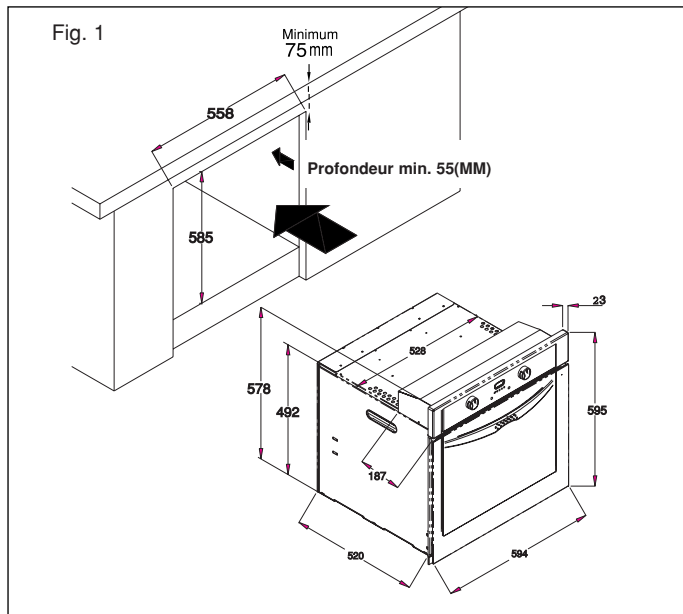
Conseils et recommandations



Utilisation étape par étape

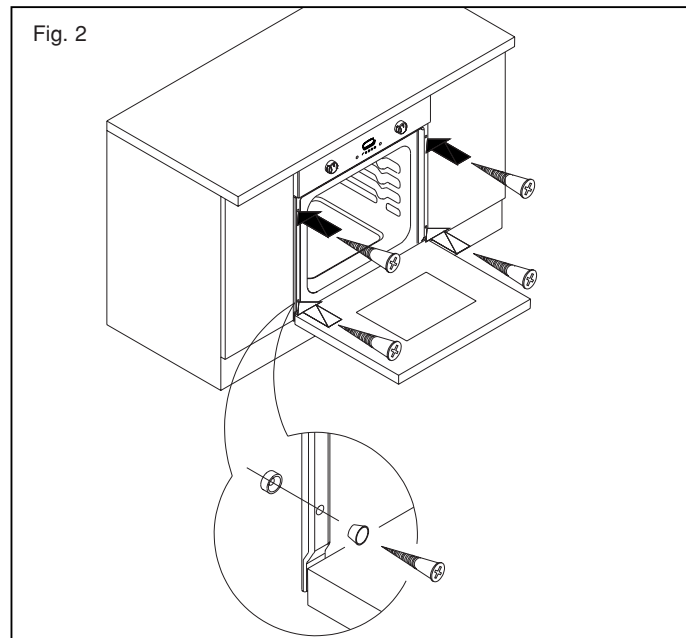
INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

Cher client,
Nous sommes certains que ce nouveau four, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des pièces et des matières de très haute qualité, répondra à vos exigences quelles qu'elles soient. Ce four est facile à utiliser. Il est important de lire cette notice d'utilisation de manière approfondie si vous voulez retirer le maximum de votre achat. Lors du montage de votre four ancastrable, veillez à ce que la distance entre la surface du comptoir et la cavité ouverte pour l'insertion du four soit d'un minimum de 75 mm.



1. Enlevez toutes les matières d'emballage en carton brun qui se trouvent à l'intérieur du four. Celles-ci ont pour but de protéger le four et ses éléments pendant son transport jusqu'à votre domicile.

2. Le four a été construit pour être encastré dans un meuble de cuisine. Il peut être monté soit sous un plan de travail ou encastré dans un ensemble plus important, à hauteur des yeux. Découpez une ouverture dans le meuble comme indiqué sur le schéma ci-dessus.



3. Vérifiez qu'un support suffisant existe au dessous du four de manière à supporter son poids.

4. Les quatre vis de fixation et les pièces de soutien en plastique fournies avec le four seront utilisées pour bloquer le four dans la position qu'il doit occuper (fig. 2)

RACCORDEMENT A UNE ALIMENTATION ELECTRIQUE

1. Ce four doit être raccordé par un électricien qualifié. Les informations techniques relatives au four figurent sur les pages 14 & 16.

L'alimentation du four doit passer par un point de cuisson ou un interrupteur à deux broches avec des contacts séparés de 3 mm au moins sur toutes les broches.

Ceci permet de couper le four en cas d'urgence.

Vérifiez que la tension d'alimentation est la même que celle de la plaque signalétique, c'est-à-dire 220V-240V.

Vérifiez que l'alimentation est suffisante pour la charge exigée par le four.

2. Pour raccorder le four à son alimentation électrique, utilisez un cordon du type H05 VV-F, dimension minimum 3 x 1,5 mm. Pour raccorder le cordon d'alimentation à la boîte de jonction derrière le four, procédez comme suit:

Ouvrez le couvercle de la boîte de jonction en desserrant l'attache à l'aide d'un tournevis approprié pour permettre la fixation du cordon d'alimentation.

Dévissez la vis de l'attache du câble.

Enlevez le manchon extérieur en plastique (PVC) du cordon d'alimentation sur environ 3,5 cm (1,5 pouce).

Tous les conducteurs doivent conserver une longueur de 3,5 cm (1,5 pouce). Ceci garantit la sortie du câble de terre en dernier lieu dans l'hypothèse où le four est déplacé accidentellement au-delà de la longueur du câble d'alimentation.

Découpez un centimètre (1/2 pouce) des manchons de couleur en plastique (PVC) au niveau des conducteurs sous tension et des conducteurs neutres.

Dévissez les vis sur le bloc de jonction.

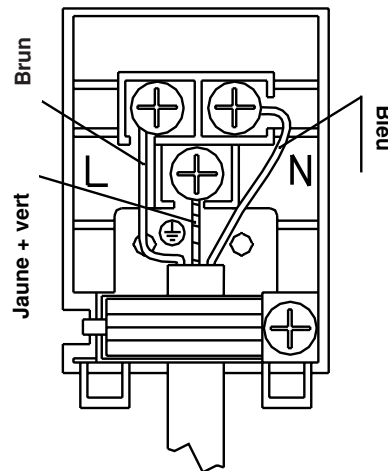
Fixez chacun des câbles comme illustré sur le schéma en regard. Serrez les vis sur le bloc de jonction ainsi que sur l'attache de câble. Remplacez le couvercle sur la boîte de jonction.

3.- NB

La mise à la terre de ce four est imposée par la loi. Vous êtes donc tenu de vérifier que tous les conducteurs sous tension ainsi que les conducteurs de terre sont d'une dimension appropriée.

Aucune responsabilité en matière de dommages matériels ou corporels ne sera acceptée par le constructeur ou le fournisseur de ce four si l'installation n'a pas été exécutée dans les règles.

Fig. 3



Tous les boutons correspondent à des températures en degrés centigrades.

Tournez d'abord le bouton droit pour afficher le symbole du four, ensuite tournez le bouton gauche pour l'amener sur la température voulue.

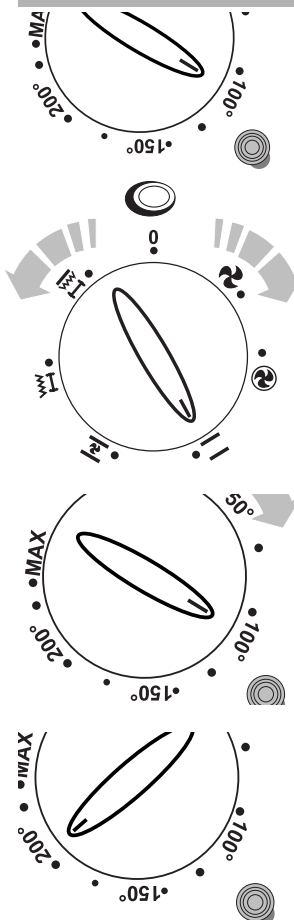
Si votre four est équipé d'une soufflerie (indiquée par ce symbole), cette soufflerie va fonctionner automatiquement en même temps que votre four. La soufflerie distribue la chaleur produite par le four de manière égale dans l'ensemble du four. Les articles qui se trouvent sur toutes les plaques cuisent au même rythme. Le haut du four n'est pas plus chaud que le bas.



Un thermostat contrôle la température. L'éclairage du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température correcte ait été atteinte, après quoi il alterne entre état allumé et état éteint étant donné que la température du four est maintenue automatiquement.

Les minuterie digitales n'ont pas cette fonction.

Normalement le four sera préchauffé avant d'être utilisé. Lorsque le four est éteint après son utilisation, la soufflerie continue à fonctionner brièvement.



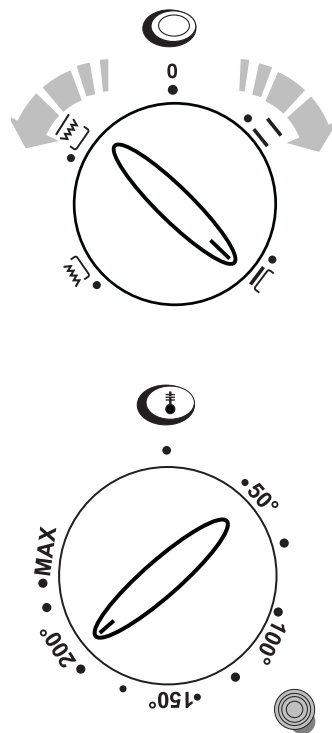
L'élément de chauffage inférieur assure une cuisson à la température requise.

Ce réglage peut être utilisé pour la cuisson d'aliments contenus dans des cocottes et exigeant une cuisson pendant une durée prolongée et à des températures élevées.

Amenez le bouton droit sur le symbole illustré pour utiliser l'élément de cuisson inférieur. Utilisez ce réglage lorsque la cuisson de certains plats exige un brunissage supplémentaire à la surface (choux-fleur au gratin).

Le thermostat reste allumé en permanence lorsque les éléments de cuisson inférieurs sont utilisés.

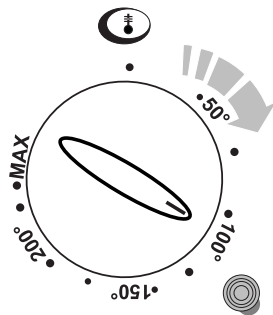
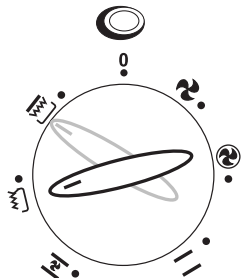
Durant le fonctionnement, l'appareil peut devenir très chaud. Ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.





UTILISATION DU GRIL

Gril normal Gril double



Lors de l'utilisation du gril, la porte du four doit être ouverte de 10 cm comme illustré sur la fig. 4. Cette position est obtenue à l'aide des charnières.

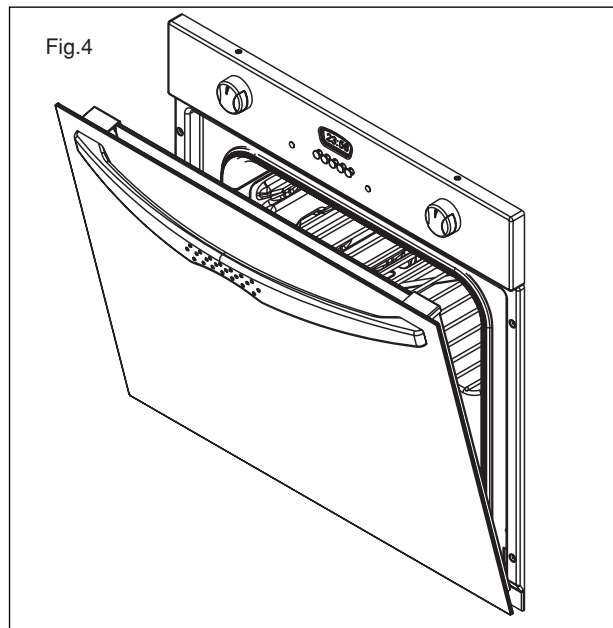
Le gril de votre four présente deux options: gril normal et gril double. Dans l'option gril normal, les éléments à l'intérieur du gril chauffent. Dans l'option gril double, les éléments du gril intérieur et extérieur chauffent, ce qui est synonyme d'une surface et d'une puissance de grillage plus élevée.

Tournez d'abord le bouton droit pour faire apparaître le symbole gril simple ou gril double, selon l'équipement de votre four. Ensuite, gauche le bouton tournez jusqu'à la température exigée.



UTILISATION DU GRIL

Fig.4



Tenez les enfants éloignés du four lors de son utilisation.



UTILISATION DE LA SOUFFLERIE

La soufflerie diffuse de manière uniforme la chaleur produite par le four. Les aliments de toutes les plaques vont cuire au même rythme. Le haut du four ne sera PAS plus chaud que le bas.
De nombreux plats préparés indiquent des durées de cuisson distinctes pour les fours équipés d'une soufflerie.

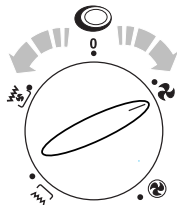


Si votre four est équipé d'une soufflerie, tournez d'abord le bouton droit pour faire apparaître le symbole de la soufflerie. Ensuite, tournez le bouton gauche jusqu'à la température exigée.

Si votre four possède ces deux symboles sur le même bouton, vous pouvez choisir d'utiliser ou non la soufflerie avec le four.

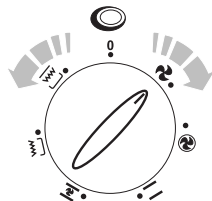


DÉGIVRAGE AVEC LA SOUFFLERIE



Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant des aliments surgelés dans le four et en réglant le bouton sur le symbole illustré.

Il s'agit d'un réglage basse température qui n'entraîne pas la cuisson de l'aliment.



Placez l'aliment à dégivrer sur une grille au niveau du troisième support à partir du bas. Placez un plateau de cuisson au bas du four pour recueillir l'eau.



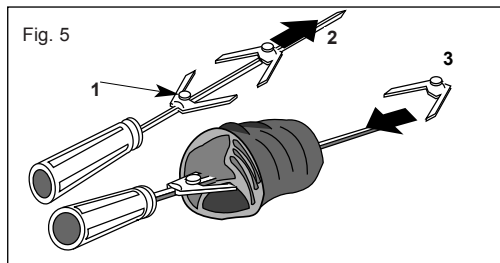
UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE



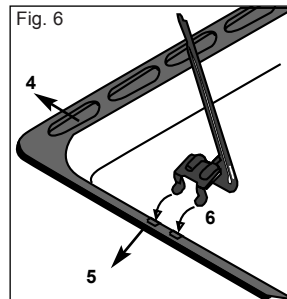
Gril avec rôtissoire (en option)

Utilisation de la rôtissoire

Dévissez la vis à ailettes qui se trouve sur la partie fourchue de la broche (1) et enlevez-la de la broche en la faisant coulisser. Préparez l'aliment à cuire. Embrochez-le. Remettez la partie fourchue de la broche en place, en serrant la vis à ailettes (voir figure 5).



Pour monter le support de la broche tournante, disposez-le dans les orifices de la plaque (5) comme illustré sur la figure 6.



UTILISATION DE LA ROTISSOIRE

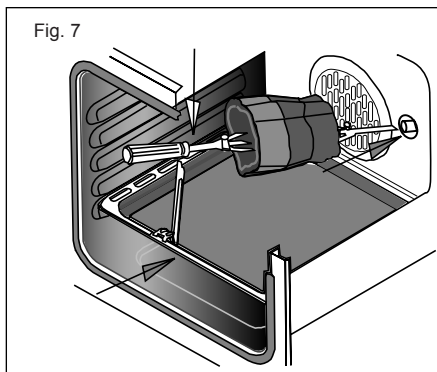
Amenez le plateau dans la position 1.

Pour monter la rôtissoire, vérifiez d'abord l'emplacement de l'orifice de la rôtissoire à l'arrière du four. L'extrémité pointue de la broche s'insère dans cet orifice. Disposez la broche sur le support correspondant en vérifiant que l'extrémité pointue est bien enfoncée dans l'orifice prévu pour la rôtissoire. Ensuite, dévissez légèrement la poignée à l'extrémité de la broche. Ceci permet de refermer la porte du four pendant la cuisson (voir figure 7).


La rôtissoire tourne lentement ce qui permet la cuisson uniforme de votre rôti.

1. Tournez le bouton de commande du four/gril de manière à faire apparaître le symbole.
2. Réglez le bouton du thermostat sur la température voulue.

Après avoir utilisé la rôtissoire revissez toujours la poignée sur la broche avant d'enlever le rôti.




ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 Avant le nettoyage, vérifiez que tous les boutons de commande sont dans la position OFF et que le four est complètement refroidi. Avant d'exécuter un entretien, il faut toujours débrancher le four.

PRODUITS DE NETTOYAGE


Avant d'utiliser un produit de nettoyage pour le four, vérifiez que ce produit est approprié et que son utilisation est recommandée par le constructeur.

 Ne pas utiliser de pâtes caustiques, de poudres de nettoyage abrasives, de laine d'acier mordante ou objets durs et pointus étant donné que ceux-ci vont endommager les surfaces.

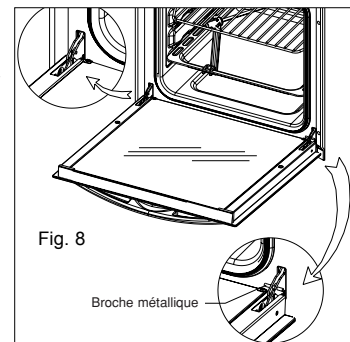
CAVITÉ DU FOUR

La cavité émaillée du four sera idéalement nettoyée alors que le four est encore chaud. Passez un chiffon doux imprégné d'eau savonneuse chaude à l'intérieur du four après chaque utilisation. De temps à autre, il sera nécessaire d'exécuter un nettoyage plus approfondi à l'aide d'un produit de nettoyage liquide.

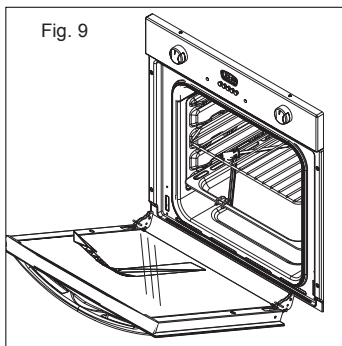
PORTE DU FOUR

 Pour nettoyer l'intérieur de la porte du four et le verre extérieur, utilisez un produit de nettoyage pour le verre. Rincez, puis frottez avec un chiffon sec. La porte peut être démontée pour le nettoyage comme suit :

1. Ouvrez la porte complètement
2. Insérez la broche métallique dans les orifices, comme illustré sur la figure 8.



3. Exécutez cette opération pour les deux charnières.
4. Relevez légèrement la porte et sortez-la directement du four (Voir figure ci-contre).
5. Lors de la remise en place de la porte, remplacez d'abord celles-ci dans les orifices des charnières. Poussez-la à fond de manière à ce qu'elle reprenne sa place et enlevez les broches.



⚠ NE PAS nettoyer la porte du four alors que les panneaux en verre sont chauds. Si cette précaution n'est pas respectée, le panneau en verre peut se briser. Si le panneau en verre de la porte éclate ou est fortement rayé, le verre sera affaibli et devra être remplacé pour prévenir la possibilité d'un éclatement du panneau. Contactez votre service après-vente local qui sera heureux de vous conseiller.

Porte en verre intérieure

La porte en verre intérieure peut être enlevée pour le nettoyage comme suit :



Démontage de la vitre intérieure

Afin de faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte est facilement démontable.

Suivre les étapes ci-dessous :

- 1- Ouvrir complètement la porte
- 2- Afin de bloquer la porte et d'éviter une détérioration il est important d'insérer dans le trou de la charniere la tige métallique fournie (voir fig 10)
- 3- Repeter cette operation pour l'autre charniere
- 4- Pour libérer la vitre de ses deux ergots situés en bas de chaque cotés, tirer vers soi comme indiqué sur le croquis .voir fig 10

(Voir étape1)
Une fois libérée des ses ergots, vous pouvez la sortir de son support (voir etape 2)

- 5- Le nettoyage de la porte intérieure et extérieure peut débiter . Il est recommandé d'utiliser uniquement de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive.

Remontage de la porte

6. Repositionner la vitre dans le canal de support supérieur, tirer vers soi afin de la remettre dans ses ergots. Ne pas oublier de retirer les tiges métalliques (Figure 11).

Accessoires

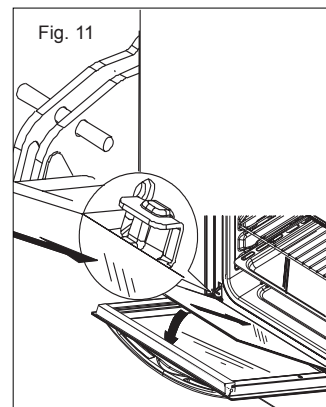
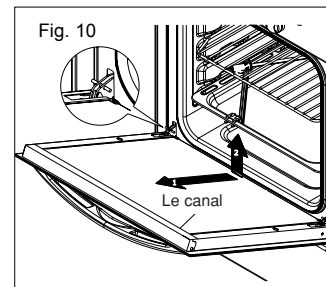
Il est recommandé de plonger les accessoires dans un détergent ménager immédiatement après l'usage. Toutes les salissures récalcitrantes peuvent être facilement enlevées à l'aide d'une brosse ou d'une éponge.

Plateau de cuisson

Pour nettoyer le plateau émaillé, utilisez un détergent et de l'eau chaude. Rincez, puis frottez avec un chiffon sec.

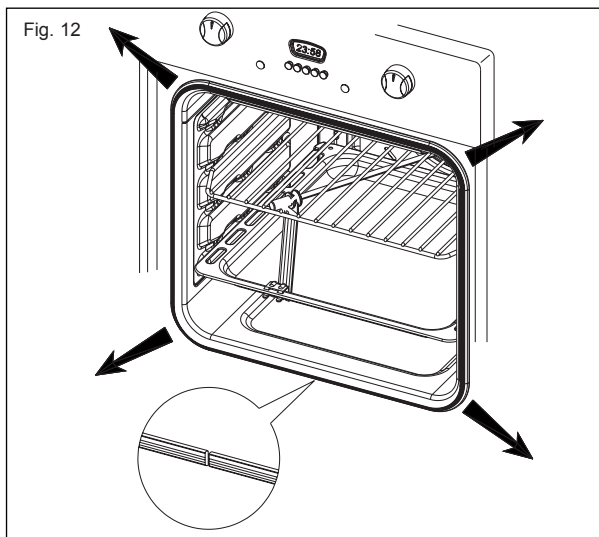
Remplacement du joint du four

Si le joint du four est défectueux, il doit être remplacé. Les joints de remplacement de votre four peuvent être obtenus auprès du Service après-vente. N'oubliez pas de spécifier le numéro de modèle de votre four.



1. Ouvrez la porte du four.
2. Enlevez l'ancien joint en sortant le joint de chaque coin, comme illustré sur la figure 12.
3. Un joint comprend quatre fixations. Utilisez ces fixations pour le collage du nouveau joint.

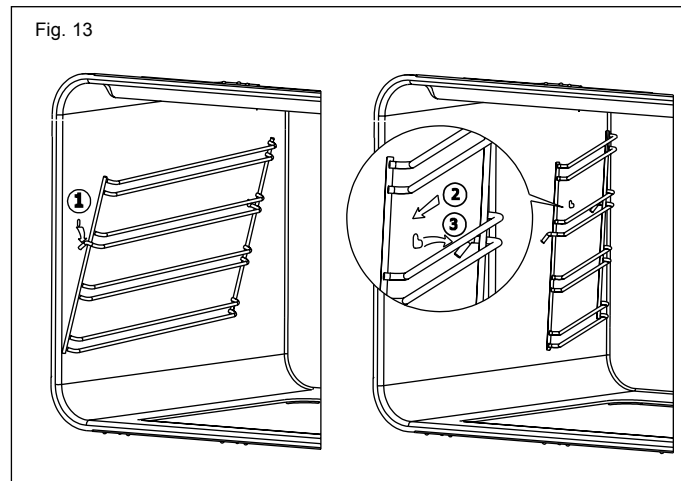
N.B. : Placez le joint en faisant en sorte que celui-ci soit centré en bas comme illustré ci-dessous.



Galets de roulement de la grille (en option)

Les galets de roulement de la grille peuvent être enlevés pour le nettoyage. La méthode de démontage des galets est la suivante. La mise en place des galets est exécutée selon la méthode inverse. Après le nettoyage, vérifiez que les galets sont installés et correctement fixés. Enlevez la fixation avant du trou avant qui se trouve sur la paroi latérale du four (comme illustré sur la figure 13, étape n° 1). Ensuite, faites coulisser doucement le galet dans l'orifice arrière vers l'avant (étape n° 2). Lorsque le galet est en butée, sortez la fixation arrière de l'orifice arrière (étape n° 3).

Les galets sont revêtus de chrome : ils sont donc inoxydables et ne nécessitent aucun lavage. Après leur remise en place, vérifiez que les galets sont fixés correctement.



Installation des galets de grille :

Panneaux autonettoyants (en option)

Certains modèles sont équipés de panneaux autonettoyants (catalytiques) montés sur les côtés et la paroi arrière du four. Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui s'oxyde progressivement et vaporise l'huile et la graisse qui ont été projetées sur lui. Ce processus commence alors que le four a dépassé 200°C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'éléments très gras, portez-le à la température maximale et laissez-le à cette température pendant 1 heure. Les panneaux autonettoyants ne doivent pas être lavés ni nettoyés au moyen de produits abrasifs contenant des acides ou des alcalis, mais être frottés régulièrement au moyen d'un linge trempé dans de l'eau. Ces panneaux peuvent être achetés comme accessoires auprès de votre concessionnaire ou d'un Service après-vente.

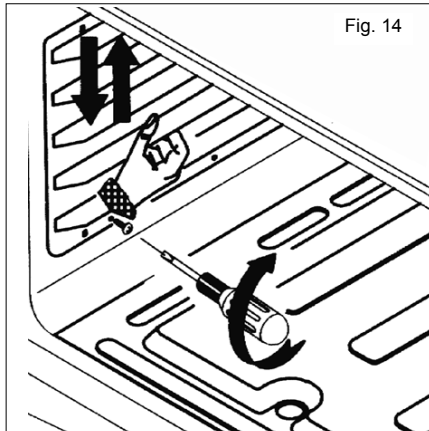


Fig. 14

2 minuteries différentes peuvent être montées sur votre four. Ce chapitre décrit l'une d'elles. La minuterie "mécanique" est réglée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. La minuterie retourne à '0' et sonne une fois que le nombre de minutes réglées est écoulé. Le four se coupe ensuite automatiquement. Il faut amener le bouton sur 'M' (Manuel) pour utiliser le four sans la minuterie.

“ N'oubliez pas de ramener le bouton de température principale sur 'O' une fois que vous avez fini de cuisiner.”

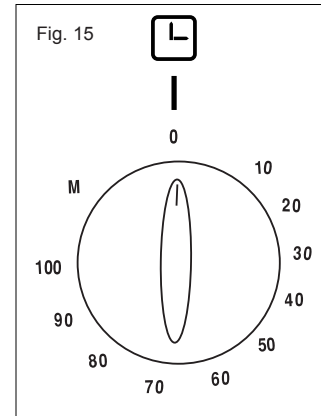
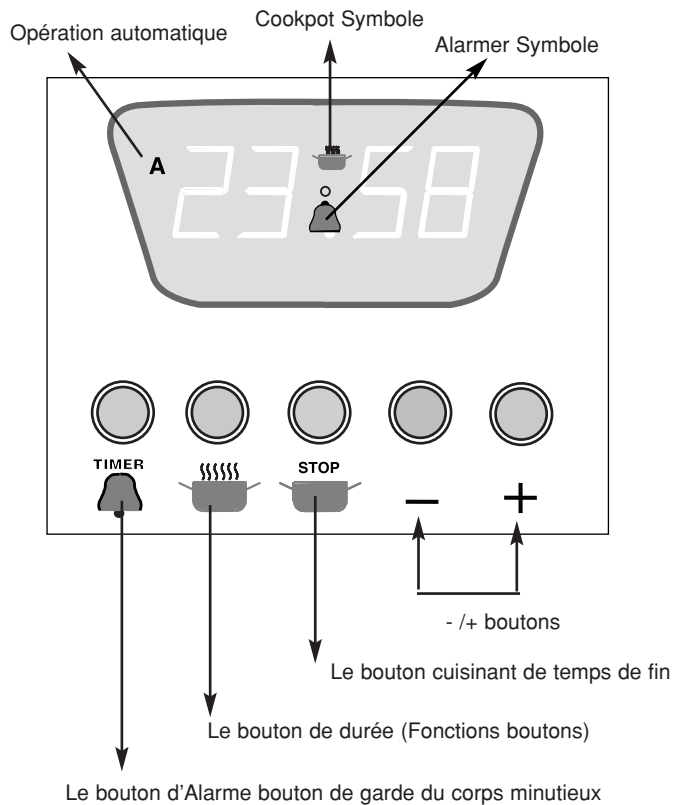


Fig. 15



Pour les fours équipés d'une minuterie numérique, celle-ci commande uniquement le four principal.

1. Fonctions

Durée de cuisson, heure finale de la cuisson, heure (de la journée), affichage des minutes restantes "-", "+", sélection manuelle.

• Réglages

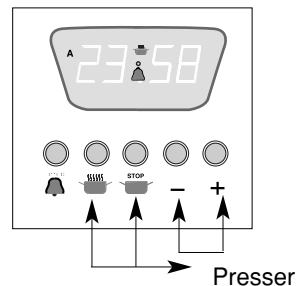
Sélectionnez une fonction en appuyant sur le bouton de fonction puis sélectionnez la durée nécessaire à l'aide des boutons +/-.

2. Boutons +/-

En appuyant sur le bouton "+" on augmente la durée, en appuyant sur le bouton "-" on la diminue. La vitesse d'incréméntation ou de décrémentation augmente avec le maintien du bouton dans la position appropriée.

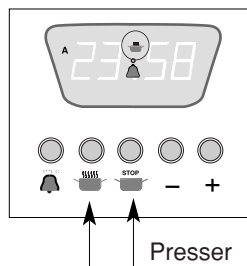
3. Sélection de l'heure (de la journée)

La sélection de l'heure s'opère en appuyant sur le bouton de durée et de temps final et en réglant l'heure à l'aide des boutons "+/-".



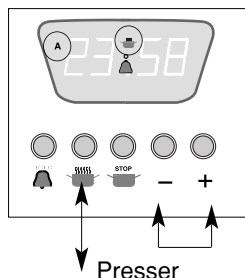
4. Fonctionnement manuel

Appuyez en même temps sur le bouton de durée et de temps final. Les contacts à relais s'allument. Le symbole "A" s'efface, le symbole s'allume. Tous les programmes qui ont été réglés sont annulés.



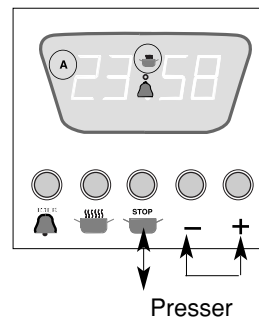
5. Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Sélectionnez la fonction durée de cuisson et réglez la durée nécessaire à l'aide du bouton +/- . Les symboles "A" et marmite apparaissent. (Le four fonctionne). Lorsque le temps de fin de cuisson est atteint, le symbole marmite disparaît et le four s'arrête de fonctionner. Le signal sonore résonne. Le symbole "A" clignote.



6. Fonctionnement semi-automatique avec temps de fin de cuisson

Sélectionnez la fonction temps de fin de cuisson et réglez la durée nécessaire à l'aide du bouton +/- . Les symboles "A" et marmite apparaissent. (Le four fonctionne). Lorsque le temps de fin de cuisson est atteint, le symbole marmite disparaît et le four s'arrête de fonctionner.



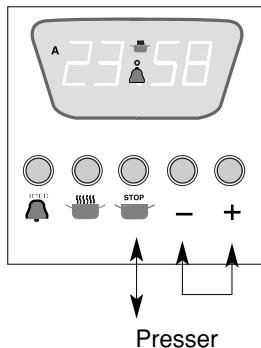
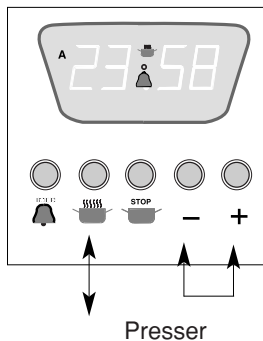
7. Fonctionnement entièrement automatique

Sélectionnez la fonction durée de cuisson et réglez la durée de cuisson nécessaire à l'aide du bouton +/- . Le symbole "A" et cookpot symbole apparaît. Le relais est allumé et le symbole marmite apparaît. Sélectionnez la fonction temps de fin de cuisson : le temps de fin de cuisson le plus proche est alors affiché.

Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide du bouton +/- . Le symbole marmite disparaît et le four s'arrête de fonctionner. Le symbole marmite réapparaît lorsque l'heure est l'heure de début calculée. Après la fin du programme automatique, le symbole "A" clignote. Le signal sonore se fait entendre et le symbole marmite ainsi que le relais sont coupés.

8. Affichage des minutes restantes

Sélectionnez le bouton d'affichages des minutes restantes et réglez le temps nécessaire à l'aide du bouton +/- . Au fur et à mesure que le temps passe, le symbole d'une cloche est affiché. Après l'écoulement du temps réglé, le signal sonore résonne.



9. Signal sonore

Le signal sonore (intervalle de 1 Hz) résonne à la fin d'un cycle d'avertissement ou d'un programme de cuisson et cela pendant 7 minutes.

Ce signal peut être annulé en appuyant sur un bouton de fonction quelconque. Le fait d'appuyer sur le bouton "-" sans avoir sélectionné une fonction modifie la fréquence du signal. Il est possible d'opter entre 3 possibilités. Le signal sélectionné est audible tant que le bouton "-" reste enfoncé.

10. Lancement et vérification du programme

Un programme qui a été réglé est exécuté après le réglage de la durée correspondante. Le "temps à courir" peut être vérifié à tout moment en sélectionnant la fonction appropriée.

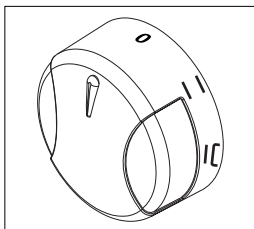
11. Identification des erreurs de réglage

Le réglage est incorrect si l'heure se situe entre les temps de début et de fin de cuisson calculés. Si une erreur a été commise, ceci sera indiqué par le signal sonore et par le clignotement du symbole "A". Le réglage incorrect peut être corrigé en modifiant une fonction ou les deux.

12. Annulation d'un programme

Un programme peut être annulé en sélectionnant la fonction manuelle. Après la fin d'un programme réglé, celui-ci est automatiquement annulé.

QUEL EST MON MODELE ?



Option

Dimensions hors tout: hauteur/largeur/profondeur en mm

Dimensions dans l'œuvre: hauteur/largeur/profondeur en mm

Poids en kg

Tension en kW

Puissance maximale

Élément de chauffage supérieur + inférieur en kW

Élément de chauffage inférieur en kW

Élément de chauffage grill en kW

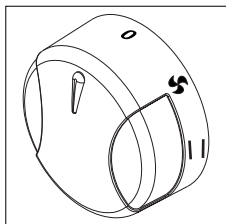
Double grill en kW

Résistance de la soufflerie en kW

CARACTERISTIQUES SPECIALES

	A02			A03			A09			
										0
Dimensions hors tout: hauteur/largeur/profondeur en mm	595 x 594 x 545			595 x 594 x 545			595 x 594 x 545			
Dimensions dans l'œuvre: hauteur/largeur/profondeur en mm	350 x 440 x 400			350 x 440 x 400			350 x 440 x 400			
Poids en kg	33			35			37			
Tension en kW	220V~	230V~	240V~	220V~	230V~	240V~	220V~	230V~	240V~	
Puissance maximale	2.8	3.1	3.4	2.8	3.1	3.4	1.9	2.1	2.3	
Élément de chauffage supérieur + inférieur en kW	2.1	2.3	2.5	2.1	2.3	2.5	-	-	-	
Élément de chauffage inférieur en kW	1.1	1.2	1.3	1.1	1.2	1.3	-	-	-	
Élément de chauffage grill en kW	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	
Double grill en kW	2.8	3.1	3.4	2.8	3.1	3.4	-	-	-	
Résistance de la soufflerie en kW	-	-	-	-	-	-	1.8	2.0	2.2	
CARACTERISTIQUES SPECIALES	-			Rôtissoire			-			
							Soufflerie			

QUEL EST MON MODELE ?



Option

Dimensions hors tout: hauteur/largeur/profondeur en mm

Dimensions dans l'œuvre: hauteur/largeur/profondeur en mm

Poids en kg

Tension en kW

Puissance maximale

Élément de chauffage supérieur + inférieur en kW

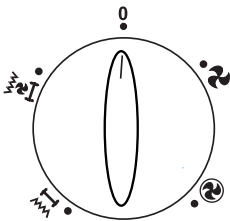
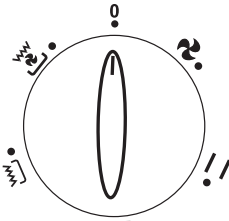
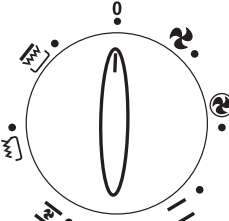



Élément de chauffage inférieur en kW

Élément de chauffage grill en kW

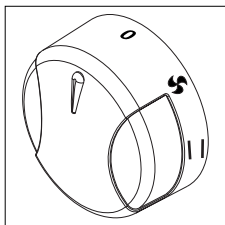
Double grill en kW

Résistance de la soufflerie en kW

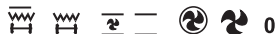
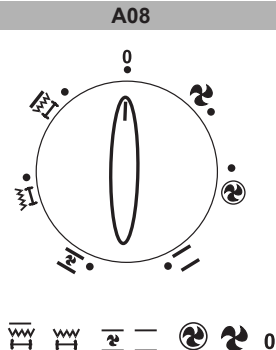
CARACTERISTIQUES SPECIALES

	A10			A06			A07		
									
									
Dimensions hors tout: hauteur/largeur/profondeur en mm	595 x 594 x 545			595 x 594 x 545			595 x 594 x 545		
Dimensions dans l'œuvre: hauteur/largeur/profondeur en mm	350 x 440 x 400			350 x 440 x 400			350 x 440 x 400		
Poids en kg	37			37			37		
Tension en kW	220V~	230V~	240V~	220V~	230V~	240V~	220V~	230V~	240V~
Puissance maximale	1.9	2.1	2.3	2.1	2.3	2.5	2.8	3.1	3.4
Élément de chauffage supérieur + inférieur en kW	-	-	-	2.1	2.3	2.5	2.1	2.3	2.5
Élément de chauffage inférieur en kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Élément de chauffage grill en kW	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2
Double grill en kW	-	-	-	-	-	-	2.8	3.1	3.4
Résistance de la soufflerie en kW	1.8	2.0	2.2	-	-	-	1.8	2.0	2.2
CARACTERISTIQUES SPECIALES	Rôtissoire			-			-		
	Soufflerie			-			Soufflerie		

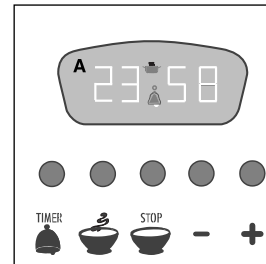
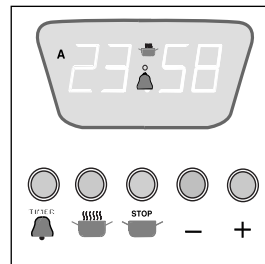
QUEL EST MON MODELE ?



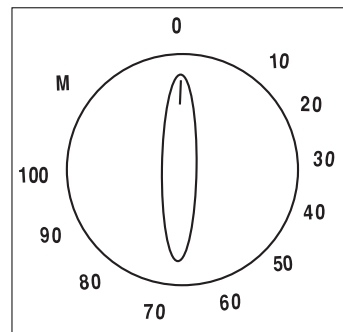
Option



A----51



A----31



0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 M

Dimensions hors tout: hauteur/largeur/profondeur en mm

595 x 594 x 545

Dimensions dans l'œuvre: hauteur/largeur/profondeur en mm

350 x 440 x 400

Poids en kg

37

Tension en kW

220V~ 230V~ 240V~

Puissance maximale

2.8 3.1 3.4

Élément de chauffage supérieur + inférieur en kW

2.1 2.3 2.5

Élément de chauffage inférieur en kW

- - -

Élément de chauffage grill en kW

1.8 2.0 2.2

Double grill en kW

2.8 3.1 3.4

Résistance de la soufflerie en kW

1.8 2.0 2.2

CARACTERISTIQUES SPECIALES

Rôtissoire

Soufflerie