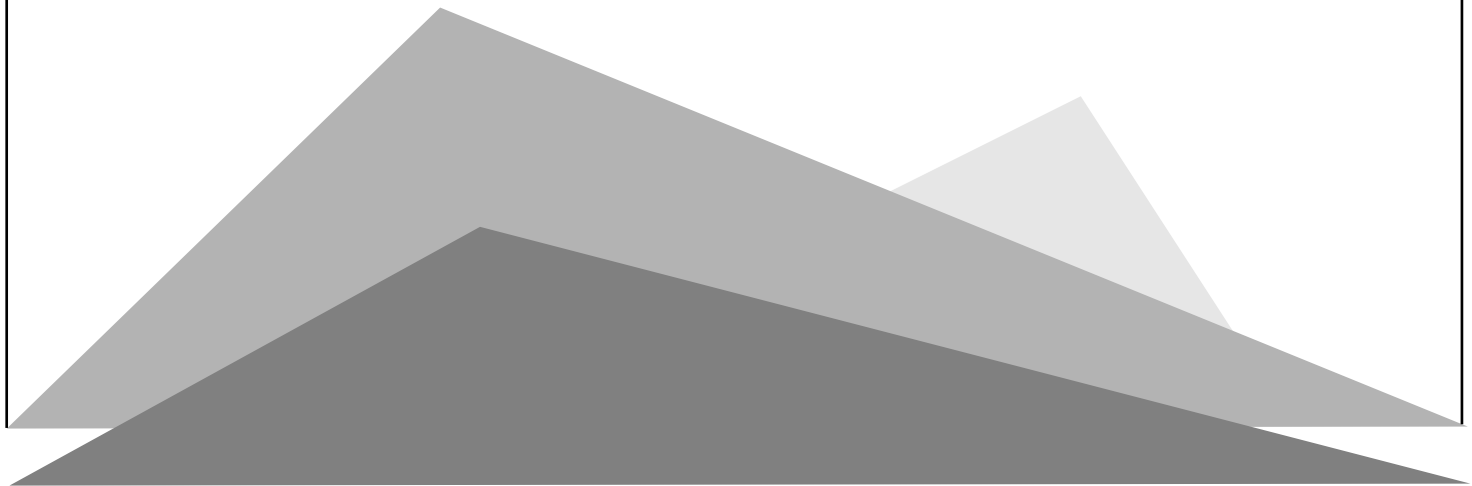
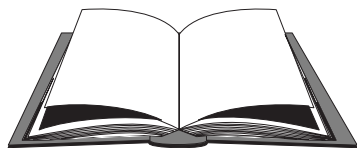


***INSTRUCTION MANUEL  
D'APPAREIL À CUIRE INTÉGRÉ  
PYROLYTIQUE***

***A06/A07/A08***



## CONTENTS



### TABLE DES MATIÈRES

- POUR PRÉPARER VOTRE NOUVEAU FOUR POUR L'UTILISATION
- RACCORDEMENT À LA SOURCE D'ÉNERGIE
- UTILISATION AFIN DU TRAITEMENT AU FOUR OU DE LA TORRÉFACTION
- EMPLOYER LE GRIL
- EMPLOYER LA FONCTION DE TURBO
- FONCTION DE DÉGIVRAGE
- EMPLOYER L'ÉTAGÈRE DE FIL
- LA FONCTION PYROLYTIQUE
- ENTRETIEN ET SOIN
- HORLOGE DE PROGRAMMATION ÉLECTRONIQUE
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR SELON LE MODÈLE

## INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ

**AVANT D'EMPLOYER VOTRE FOUR, PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LISEZ L'INSTRUCTION MANUEL COMPLÈTEMENT**

- Des informations électriques sur votre four sont indiquées dans l'étiquette de capacité. L'installation de votre appareil devrait être faite par un service autorisé par Teba selon des règlements courants et devrait être employée seulement dans un bon endroit aéré. Avant d'employer votre four, lisez le manuel d'instruction entièrement.
- Employez votre appareil avec une prise mise à la terre. Des problèmes dus au raccordement inexact ne sont pas couverts par cette garantie.
- Votre appareil n'est pas employé en ne se reliant à aucun système de canal de la livraison directement, ainsi, des conditions au sujet de la ventilation de l'endroit où l'appareil est actionné devraient être obéies.
- Avant d'employer l'appareil, enlevez tous les bande et matériau d'emballage.
- Ne placez pas les navires de pression et les matériaux inflammables tels que le papier, le plastique et le tissu dans la pièce de traitement au four du four.

## PRÉPARER VOTRE NOUVEAU FOUR POUR L'UTILISATION

- Nous sommes sûrs que ce nouveau, moderne, fonctionnel et pratique four qui est produit avec employer les pièces et l'équipement de haute qualité satisfera entièrement votre demande.

- Il est facile d'employer votre four intégré pyrolytique.

- Il est important de lire cette instruction Manuel du commencement à l'extrémité pour obtenir les meilleurs résultats.

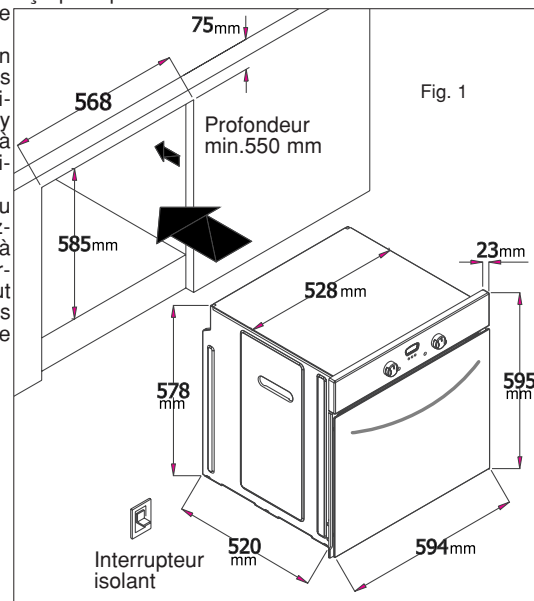
- Tout en localisant votre nouveau four, attention que la distance minimum du bord supérieur du four doit être de 75 millimètres. à l'espace est parti pour localiser votre oven(Figure incorporé 1).

1. Remove tous les papiers d'emballage de cordboard ondulé brun placés dans le four. Ceux-ci sont placés afin de protéger le four et ses dispositifs à la livraison.

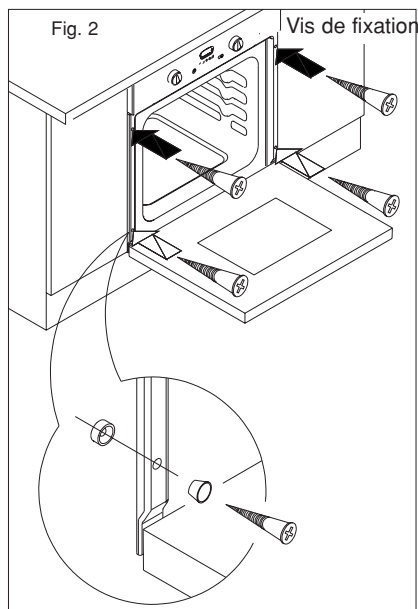
2. Le four est conçu pour placer à une unité de cuisine. Il devrait être situé sous le worktop.

Pendant qu'on lui montre dans la figure ci-dessous, il doit y a un espace à l'unité de cuisine.

3. Au fond du four, assurez-vous qu'il y a à appui proportionné qui peut porter le poids du four. Le schéma 1



4. Pour fixer le four à son endroit, quatre vis de fixing et pièces de soutien en plastique données avec le four devraient être employées. (le schéma 2)



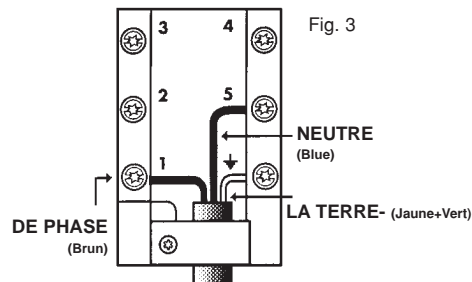
## RACCORDEMENT À LA SOURCE D'ÉNERGIE

**1. L'installation électrique qui est exigée pour l'appareil devrait être faite par un électricien expert compétent.** Les informations techniques sur le four sont à la page 10. La source d'énergie que le four sera relié devrait être passée par le point de traitement au four ou un commutateur bipolaire dont les poteaux a au moins 3 millimètres. du separator de contact dans chacun. Ceci fournira l'arrêt du four en cas d'urgence un cas. Assurez-vous que la source d'énergie a la même tension qu'indiqué dans l'étiquette et celle de capacité est 230V. s'assure que la source d'énergie est proportionnée pour la charge exigée.

**2. Pour relier le four à la source d'énergie, employez le câble 3G1.5 anti-calorique du type H05 RR-F avec les dimensions de 3 x 1,5 millimètres au moins.**

Pour relier le câble électrique au raccordement enfermez dans une boîte qui est au fond du four, font svp le procédé suivant:

- Ouvrez le chapeau de la boîte de raccordement en détachant la bride avec à tournevis proportionné afin de relier le câble électrique. Desserrez la vis sur le collier.
- Enlevez l'isolement du câble électrique approximativement 3,5 centimètres.
- Tous les fils devraient rester nus à une longueur de 3,5 centimètres.
- Par de cette façon, en cas de tirer le câble électrique plus loin que sa longueur accidentellement, il fournit le fil fondé à tirer au dernier endroit.
- Enlevez l'isolement coloré de câble sur les fils de phase et de neutr vers le haut de 1 centimètre.
- Desserrez les vis sur le bloc de raccordement.
- Attachez chaque câble comme on lui montre sur le schéma 3.
- Serrez les vis sur le bloc de raccordement et le collier.
- Proche le chapeau de la boîte de raccordement de son endroit encore.



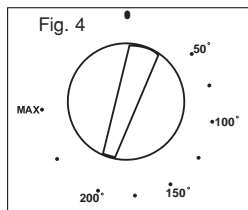
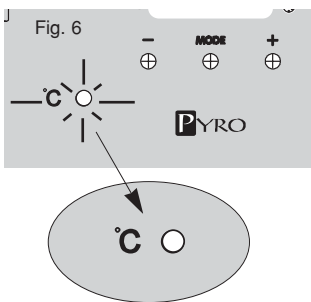
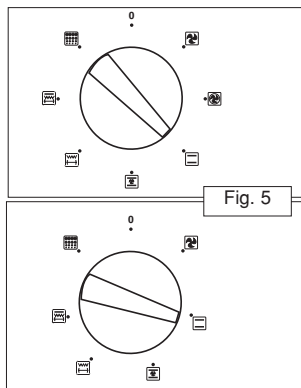
### 3. Note

L'earthing de ce four est une nécessité légale vérifiez, ainsi, tout le courant et les fils de la terre ont à longueurs proportionnées. Entrez en contact avec un électricien expert compétent, si le câble d'alimentation est endommagé

**\* À moins que l'usine ne soit pas installée correctement, le producteur de ce four n'acceptera pas la responsabilité des dommages ou les dommages sont arrivés aux gens ou aux marchandises.**

## UTILISATION AFIN DU TRAITEMENT AU FOUR OU DE LA TORREFACTION

Des boutons de thermostat sont reçus un diplômé comme "C". D'abord, tournez le bouton inférieur car il montrera le symbole de four (le schéma 5), et tournent alors le bouton droit car il montrera le degré de chauffage désiré (le schéma 4).



Il y a un bouton qui commande la chaleur. Le voyant de thermostat sera allumé jusqu'à ce que la chaleur de réglage soit atteinte. Normalement, on l'exige pour préchauffer votre four avant l'emploi. Cela prend plusieurs minutes pour atteindre la chaleur intérieure du four à la chaleur désirée qui est placée sur le bouton de thermostat. Quand la chaleur intérieure du four atteint-elle au "C désiré" le degré, alors le voyant de bouton de thermostat sera éteint.

Si la chaleur diminue de la chaleur désirée, alors la lampe sera allumée, qui signifie le thermostat fonctionnera encore. Pendant l'utilisation, cette lampe (o C) sera éteint dessus ou quand le thermostat est dans ou hors du détail de panneau du (Figure 6 de circuit) après l'utilisation, quand le four est coupé, le ventilateur de four continuera à fonctionner pendant une courte période.

**Pendant l'opération, le four sera chaud fassiez attention, ainsi, à ne pas toucher les pièces intérieures de chauffage du four.**

## EMPLOYER LE GRIL

Normal Gril



Double Gril



En utilisant le gril, vous pouvez maintenir la porte de four fermée ou vous ouvrir.

Si vous actionnez la fonction de gril avec la porte de four ouverte, alors les parties accessibles du four pourraient être chaudes. Maintenez les enfants partis.

La fonction de gril du four a deux possibilités comprenant le gril normal et le double gril. En utilisant le gril normal, l'élément intérieur de gril devient chaud. En utilisant le double gril, les éléments intérieurs et externes de gril deviennent chauds, qui signifie plus d'endroit pour griller et puissance.

D'abord, tournez le bouton de fonction au gril normal ou double celui que votre four a. (le schéma 7). Puis, tournez préférentiellement le knob(that de thermostat est montré sur le schéma 8) à la chaleur maximum.

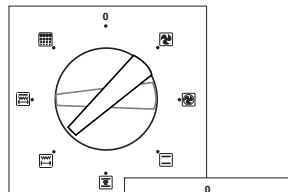


Fig. 7

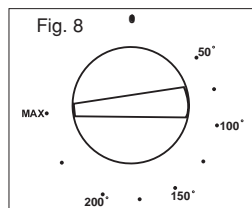


Fig. 8

**L'utilisation de feuille d'aluminium pour couvrir le grilloir, ou l'emballage d'aliments dans une feuille d'aluminium peuvent entraîner un risque d'incendie, et le pouvoir réfléchissant de l'aluminium risque d'endommager l'élément du gril.**



## EMPLOYER LA FONCTION DE TURBO (A07-08)

La fonction de Turbo répand la chaleur de four également. Toutes les nourritures sur différentes étagères feront cuire avec la même part. La partie supérieure du four ne sera pas plus chaude que la partie inférieure. D'abord, tournez le bouton car il montrera le symbole de fonction de turbo. Puis, obtenez le bouton de thermostat à la chaleur souhaitable

## GRIL AVEC RÔTISSOIRE (en option)

### Utilisation de la rôtissoire

Dévissez la vis-papillon de la fourche (1) et retirez-la de la broche. Préparez la pièce de viande comme il se doit et embrochez-la. Remplacez la fourche et serrez la vis-papillon (voir figure 9).

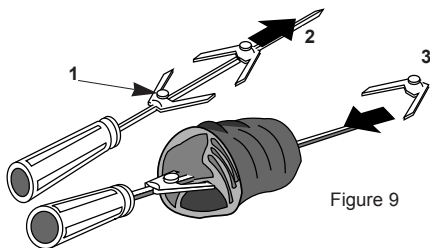


Figure 9

Pour monter le support de broche rotative, introduisez le porte-broche (6) dans les trous (5) du plateau, comme représenté à la figure 10.

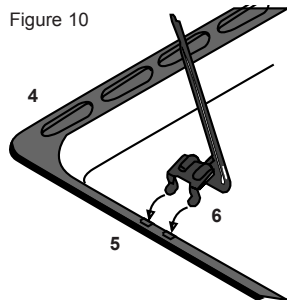


Figure 10

Introduisez le plateau dans la position 1.

Pour installer la rôtissoire, vérifiez tout d'abord l'emplacement de son trou à l'arrière de votre four. L'extrémité pointue de la broche s'emboîte dans ce trou. Placez la broche sur le porte-broche, en vous assurant que l'extrémité pointue est correctement introduite dans le trou de la rôtissoire. Dévissez doucement la poignée située à l'extrémité de la broche, ce qui vous permettra de fermer la porte pendant la cuisson (voir figure 11).

La rôtissoire tourne lentement, tout en cuisant votre rôti uniformément.

1. Tournez le bouton du four/du gril sur le symbole adéquat.

2. Réglez le bouton de thermostat sur la température de votre choix.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la rôtissoire, revissez toujours la poignée sur la broche avant de sortir votre rôti.

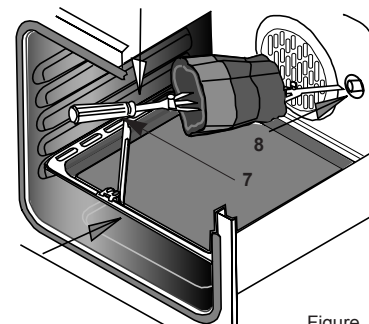
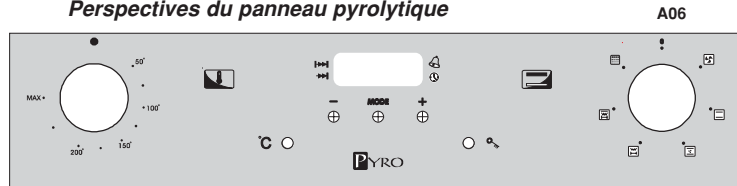


Figure 11

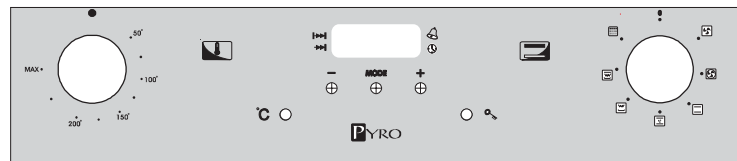
## Double gril avec broche tournante (en option)

Cette fonction combine les avantages de la vaste zone de grillage du double gril avec la fonction de broche tournante. Vous pouvez utiliser cette caractéristique lorsque vous devez cuire de grands morceaux de viande avec la broche tournante.

### Perspectives du panneau pyrolytique



A06




A07



A08

## FONCTION DE DÉGIVRAGE

En tournant le bouton au symbole , vous pouvez placer les aliments surgelés dans votre four et accélérer le processus du dégivrage. Cette fonction est basse qui ne fait pas cuire la nourriture. Placez les aliments surgelés au troisième appui d'étagère du fond avec l'aide d'une étagère de fil. Svp, n'oubliez pas de placer un plateau de four au fond du four pour recueillir l'eau à dériver du dégivrage.

## EMPLOYER LA FONCTION PYROLYTIQUE

Avant une fonction pyrolytique, des dépôts excessifs doivent être enlevés, particulièrement de grandes plaques, afin d'empêcher n'importe quel risque de flamme ou de fumée.


Assurez-vous que la porte de four est complètement fermée pour actionner la fonction pyrolytique.

**ATTENTION!** Assurez-vous que les étagères de fil, plateau et les appareils grillants de poulet ne sont pas omis dans le four avant d'employer la fonction pyrolytique.


**ATTENTION!** Pendant la fonction pyrolytique, la surface du four pourrait être plus chaude que la normale. Maintenez les enfants partis.

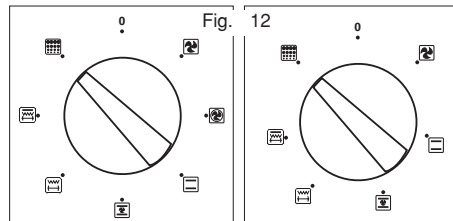
**ATTENTION!** Il y aura une sortie de fumée après avoir commencé la fonction pyrolytique, qui est très normale. Veuillez fermer le four en cas de sortie extrême de fumée.

**ATTENTION!** N'accrochez aucun matériel de coton ou semblable pour aucun but sur la poignée de four.

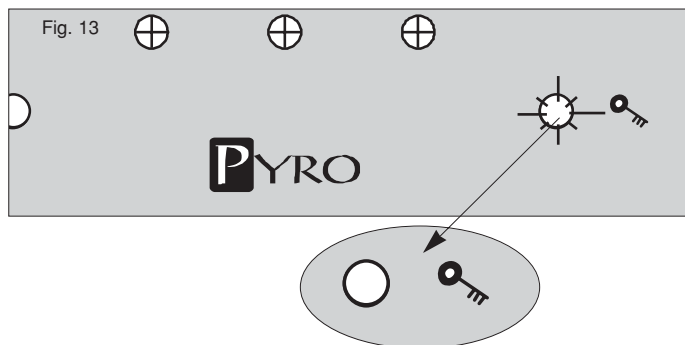
Votre four a la caractéristique du nettoyage elle-même. Cette caractéristique s'appelle "la fonction Pyrolytique". Quand cette fonction est choisie, la chaleur intérieure du four augmentera jusqu'à 460°C et à des endroits coincés aux espaces intérieurs du four pendant la période à cuire, obtient brûlée et devient la poussière. En employant un tissu, il est possible de les nettoyer loin facilement. Il n'est pas nécessaire de n'employer aucun produit de nettoyage ou de frotter. Pour employer cette fonction, tournez le bouton de choix de position au  symbole. En attendant "P" le symbole sera vu sur le temporisateur numérique et la période pyrolytique qui dure pendant 1,5 heures commencera. Réduire ou augmenter la période dépend de votre souhait.

Cette période peut être placée entre "0" et "3" heures. Pour un nettoyage moyen, 1,5 heures sont suffisantes. Voyez la pièce de programmation électronique d'horloge pour placer des détails. Dans la fonction pyrolytique, la chaleur est placée outre de jusqu'à 460°C. pour empêcher l'ouverture de la porte de four par l'utilisateur ou une autre personne accidentellement et pour éviter de n'importe quel risque de donner le mal à l'utilisateur dans les fonctions opérant avec la chaleur élevée, le four a un système de fermeture fonctionner automatiquement. Dans la fonction pyrolytique, alors que la chaleur monte, si la chaleur intérieure du four passe plus de 270 (±20)°C, le système de serrure sera dans le circuit et après le pyrolytique la fonction et le four devient plus frais encore, il seront outre du circuit environ 210 (±20)°C.

Quand la serrure pyrolytique est dans le circuit, la lampe de signal qui place du côté gauche du  panneau et à le symbole à côté, sera allumée. (voyez le schéma 10 détail de panneau). Par conséquent, ne forcez pas la porte de four pour s'ouvrir, tout en mettant en application la fonction pyrolytique. Si une interruption de puissance de l'électricité se produit tout en mettant en application la fonction pyrolytique, et si la chaleur du four est plus de 210 (±20)°C, la porte de four continuera être verrouillée. Quand les extrémités d'interruption de puissance, si la chaleur du four est au-dessous de 210 (±20)°C, la serrure seront ouvertes. Après l'interruption de puissance, l'horloge de programmation électronique sera remise à zéro automatiquement.



Après cela, la fonction souhaitable devrait être choisie encore.



La lampe de signal qui place à la partie gauche du panneau est des expositions d'une lampe que les réchauffeurs sont dans le circuit pendant la fonction normale de four et la fonction pyrolytique.

## INSTRUCTIONS SÛRES PYROLYTIQUES

- Pendant la fonction pyrolytique, ne laissez rien excepté les plateaux émaux en métal dans le four. Câblez l'étagère, plat, pinces, poulet que l'appareil ect. de gril ne sont pas commode pour résister aux degrés de la chaleur de fonction pyrolytique.
- Pendant la fonction pyrolytique, vapeurs peut sortir du système de refroidissement de four. Dans ce cas-ci, ouvrez les fenêtres de cuisine et les assurez pour enlever les vapeurs.
- Avant d'employer la fonction pyrolytique, nettoyez les débordements dans le four.
- Pendant la fonction pyrolytique, la surface du four pourrait être plus chaude que la normale. Maintenez les enfants partis.
- **Ne faites pas cuire pendant la fonction pyrolytique est dans le circuit. Ceci peut donner le mal vous et à votre appareil.**

## ENTRETIEN ET SOIN

- Le processus de nettoyage de votre four est exécuté en actionnant la fonction pyrolytique. Si vous pensez que le four veuille être encore sale après le nettoyage normal nettoyez en commençant cette fonction.

- En tant que vous ne peut pas nettoyer les accessoires comme; apparatus de gril de poulet, plateau et étagère de fil en employant la fonction pyrolytique, vous pouvez vous appliquer à cette méthode: Tout de suite après utilisation d'eux, la meilleure chose pour faire est de les mettre dans une eau avec le détergent dishwashing. Les dirt restés peuvent être nettoyés en employant une éponge de plat ou une brosse.

**AVERTISSEMENT IMPORTANT: N'employez pas les décapants de type de vapeur.**

**Vous pouvez vous appliquer à au-dessous des articles quand vous voulez nettoyer votre four sans employer la fonction pyrolytique;**

- Avant de nettoyer votre Owen, découpez tout le raccordement électrique.
- le nettoyage de début après votre four devient frais.
- Nettoyez toutes les surfaces avec un tissu propre, mou, muffy. Pour les taches dures, employez les décapants qui pas scratch la surface. N'employez pas les décapants abrasifs et durs
- nettoyez les pièces émaux avec de l'eau savonneux et puis séchez.
- en raison de la condition, vous pouvez enlever la porte de four pour nettoyer le four facilement.
- maintenez votre four toujours sec. Après nettoyage, maintenez la porte avant ouverte jusqu'à ce qu'elle devienne sèche.
- nous vous suggérons pour nettoyer les matériaux aigres comme le pétrole et le citron immédiatement qui sont versés sur votre four.
- ne mettez pas les baisses sur le verre quand votre four est chaud.
- soin de prise des objets aigus à ne pas se heurter votre four.

## Produits de nettoyage

Avant d'employer des produits de nettoyage de nettoyage sur votre four, vérifiez vers le haut s'ils sont appropriés ou pas et s'ils sont recommandés par le fabricant ou pas. En raison des dommages directs à votre four, n'employez pas le caustique écrème, les poudres abrasives de nettoyage, les laines en acier de hars ou les substances dures.

## Partie intérieure du four

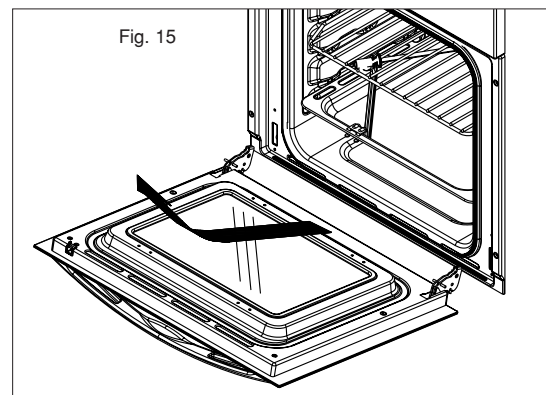
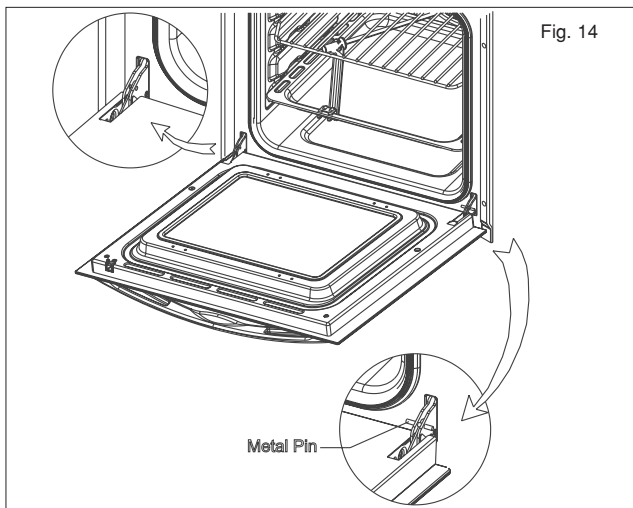
La partie émaux du four intérieure peut être nettoyée quand le four est chaud pour les meilleurs résultats. Nettoyez le four avec un tissu mou, plongé dans l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation. Il est nécessaire de nettoyer complet en employant un décapant liquide de tepts en temps.

## La Porte De Four

Employez un décapant de verre pour nettoyer les parties intérieures et externes de la porte de four. Rincez et séchez avec un tissu. La porte peut être enlevée pour le nettoyage:

Enlèvement de la porte de four

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Insérez la goupille en métal hors des fentes comme on lui montre sur le schéma 14.
3. Faites le même procédé pour chaque charnière de porte.
4. Soulevez la porte légèrement vers le haut et retirez droit. La porte enlèvera complètement. (le schéma 15)
5. En attachant la porte à son endroit, l'insèrent à ses fentes de charnière encore. Soulevez-la complètement avalent et enlèvent les goupilles.

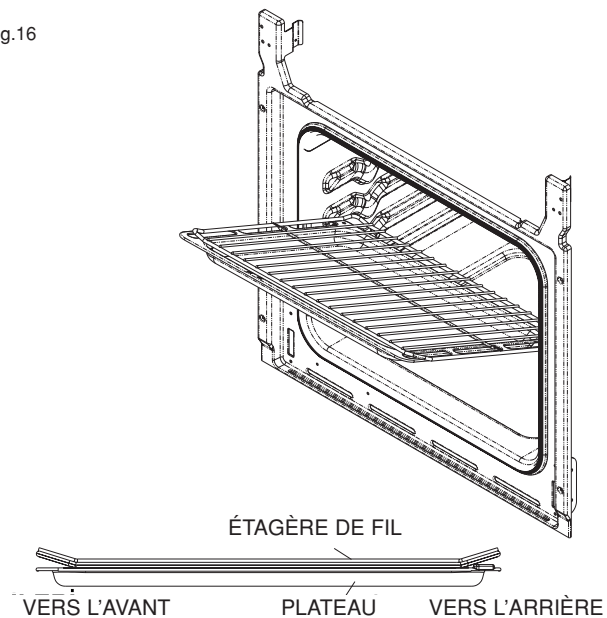


**ATTENTION!** Ne nettoyez pas la porte de four quand les panneaux de verre sont chauds. Si vous ne prenez pas cette précaution, le panneau de verre peut se briser.

Si des éraflures ou des entailles profondes se produisent sur le panneau de verre, le verre peut s'affaiblir et pour empêcher de se briser, il devrait être changé. Entrez en contact svp avec le service autorisé par lequel vous avez acheté votre appareil pour vous aider.

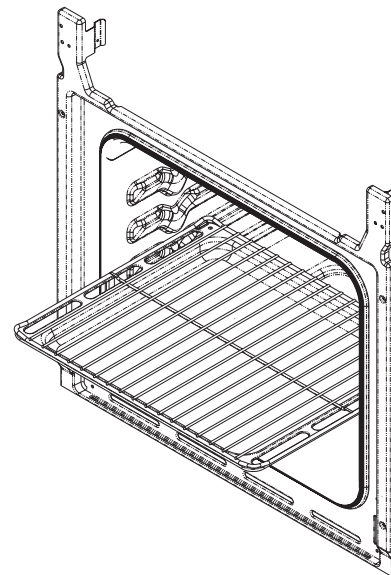
## EMPLOYER L'ÉTAGÈRE DE FIL

Fig.16

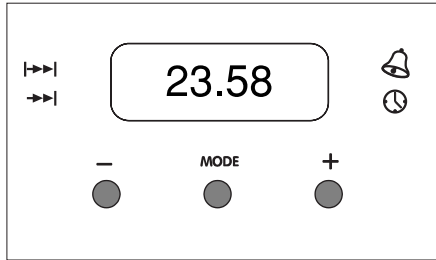






Localisez le plateau et l'étagère de fil comme on lui montre sur le schéma 16 la figure 14 après insertion du groupe d'étagère de fil à la courbure qui fonctionne comme serrure dans la cassette intérieure, la décalent expédie pendant qu'on lui montre sur le schéma 17.

Fig.17



## UTILISATION DE LA MINUTERIE ELECTRONIQUE



-  - Lampe indicatrice pour la durée de l'opération
-  - Lampe indicatrice pour la fin de l'opération
-  - Lampe indicatrice pour le rappel de la minute
-  - Lampe indicatrice pour le temps de la journée

Il est possible de sélectionner les quatre fonctions précitées par des pressions répétitives sur bouton "Mode".

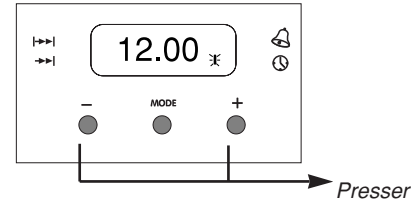
- - Bouton de temps ajusteur / diminuant
- +** - Bouton de temps ajusteur / additionnel
- MODE** - Bouton de sélection de programme

### 1) La programmation du temps de la journée 🕒

Après avoir connecté la source principale 12.00 heures apparaîtra sur l'écran et la lampe indicatrice pour le temps de la journée commencera à clignoter. Pendant tout le temps où la lampe clignote, il est possible d'ajuster le temps en utilisant les boutons plus et moins. Une fois programmée, le programme sera automatiquement enregistré dans les 5 secondes suivantes l'opération.

La lampe indicatrice cessera de clignoter. Il est possible d'ajuster le temps de la journée de nouveau dans un moment désiré ultérieurement par des pressions répétées sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que la "🕒" Recommence à clignoter.

Le temps pourra être ré-ajusté comme mentionné ci-haut.

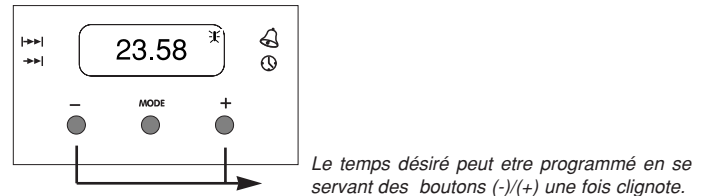


### 2) Rappel de la minute 🕒

Cette fonction pourra être utilisée comme une minuteuse ou une alarme à votre gré. Afin de programmer le total du temps désiré, il suffira de presser répétitivement sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que la lampe indicatrice "🕒" LED commence à clignoter.

Après avoir programmé le total du temps désiré, ça va rester apparent sur l'écran et la lampe clignotante "🕒" LED restera illuminée continuellement. A la fin de l'expiration du temps choisi, on entendra le signal sonore (2 beeps) et la lampe indicatrice "🕒" LED recommencera à clignoter.

La pression sur un bouton quelconque arrêtera le signal sonore et le clignotant de la lampe. La lampe indicatrice LED va s'éteindre et l'écran reviendra sur le temps de la journée.



### 3) La période de l'opération

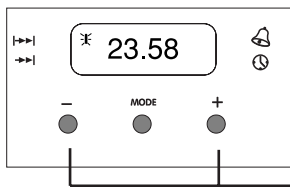
Cette fonction est utilisée pour programmer le total du temps désiré pour la cuisson.

Afin de programmer la période de l'opération, il faudra presser répétitivement sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que la lampe indicatrice "LED" commence à clignoter.

Une fois ajustée selon le désir, ça va être automatiquement enregistré dans approx.

5 secondes et la lampe "LED" restera illuminée.

L'écran reviendra sur le temps de la journée. Tout de suite après l'épuisement de la période de l'opération, on entendra un signal d'alarme sonore (4 beeps) et la lampe indicatrice LED recommencera à clignoter. La pression sur un bouton quelconque arrêtera le signal sonore et le clignotant de la lampe indicatrice, La lampe LED va s'éteindre.



La période de l'opération désirée (fourchette de temps entre 0,01 h et 10,00 h) peut être programmée en se servant des boutons (-)/(+).

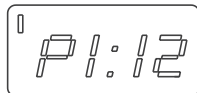
### Période pyrolytique:

Il est également possible de placer la période pour la fonction pyrolytique. Au début, le bouton de choix de position devrait être pris au symbole "P". Après ce "P" le symbole et 1 heure 30 minutes comme période standard apparaît sur l'écran. Cette valeur peut être changée entre 0,00 et 3,00 heures. À moins qu'une autre valeur soit écrite, la valeur préférée est sauvée automatiquement dans les 5 secondes suivantes et le compte à rebours commence.

Il est également possible de placer une période pyrolytique qui commence après un temps défini. Après que l'ensemble du point final de la période courante, l'indicateur continue à montrer la période pyrolytique (voir la fin du temps de cuisson)

Si l'électricité va au loin pendant la fonction pyrolytique, les remises de programme en raison de la sûreté conditionne.

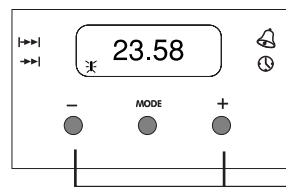
Après que l'électricité soit allumée, le programme pyrolytique doit être placé encore si la fonction pyrolytique est voulue pour être continuée.



### 4) Le temps de la fin de l'opération

Cette fonction est employée pour placer le temps de cuisson dans la cuisine automatique.

Pour placer la fin du temps de cuisson, le "Mode" le bouton devrait être appuyé sur à plusieurs reprises jusqu'au "LED" Le voyant de LED commence à clignoter.



Le temps de la fin de l'opération peut être programmé par l'utilisation des boutons (-)/(+).

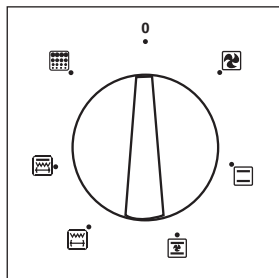
La période préférée pour faire cuire peut être placée en utilisant les boutons (+)/(-). dans une fois qu'elle est placée comme préféré, l'ensemble d'horloge est économisée tout au plus 5 secondes automatiquement et les dissapears de lampe de LED. L'écran revient à l'horloge quotidienne. À la fin du temps de cuisson, le signal d'alarme entendu comme 4 signaux sonores et le voyant de LED commence à clignoter. Par la pression sur n'importe quel bouton, l'alarme et le clignotant des extrémités de lampe, la lampe disparaît. Il est possible de courir les fonctions " temps de cuisson" et fin de" la fin du temps de cuisson " ensemble. Pour faire ceci, la fin du temps de cuisson devrait être placée comme expliqué ci-dessus. Le voyant de LED et de LED devient dessus et le processus à cuire commence selon l'ensemble du temps de cuisson et de la fin du temps de cuisson correctement. Par exemple si la fin du temps de cuisson est placée 12:00 et le temps de cuisson est placé 1 et une demi-heure, le processus à cuire commencera à 10:30.

Le temporisateur a une propriété en tant qu'empêchement des arrangements à mélanger à. Par exemple ; si le temps de fonctionnement est placé 60 minutes et l'horloge quotidienne montre 11:34, la fin du temps de cuisson ne peut pas être placée après 12:34.

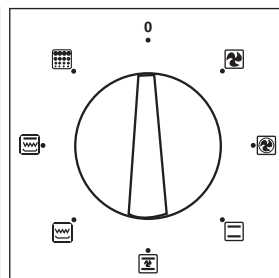
**NOTE: N'importe quel programme qui est employé peut être commandé et corrigé à tout moment. Pour empêcher la confusion, il n'est pas possible de régler l'horloge quotidienne tandis qu'un programme fonctionne.**

**LE SPESIFICATIONS TECHNIQUE  
DE VOTRE FOUR SELON LE MODÈLE**

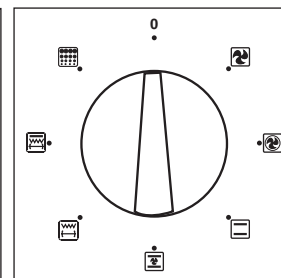
**A06**



**A07**



**A08**



Taille/largeur/profondeur externes de dimensions (millimètre)	595 x 594 x 545	595 x 594 x 545	595 x 594 x 545
Taille/largeur/profondeur intérieures de dimensions (millimètre)	350 x 440 x 400	350 x 440 x 400	350 x 440 x 400
Poids net (kilogramme)	40	40	40
Poids brut (kilogrammes)	42	42	42
Tension (kilowatt)	230V~	230V~	230V~
Puissance Maximum	3.2	3.2	3.2
Dessus + élément de chauffe inférieur du four (kilowatt)	-	2.3	2.3
Élément de chauffe de gril (kilowatt)	2.0	2.0	2.0
Double gril (kilowatt)	3.1	3.1	3.1
Résistance de Turbo (kilowatt)		2.0	2.0
pyrolytiques (kilowatt)	3.2	3.2	3.2
<b>DISPOSITIFS</b>	- Fonction Pyrolytique Gril De Poulet Arrangements De Temporisateur	Fonction De Turbo Fonction Pyrolytique - De Temporisateur	Fonction De Turbo Fonction Pyrolytique Gril De Poulet Arrangements De Temporisateur