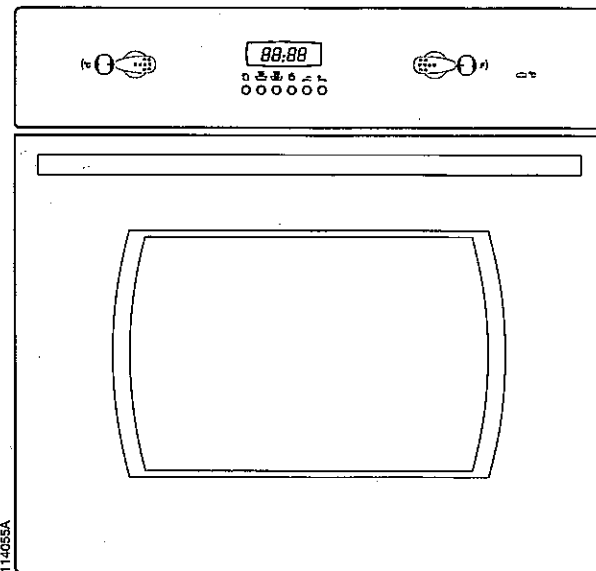
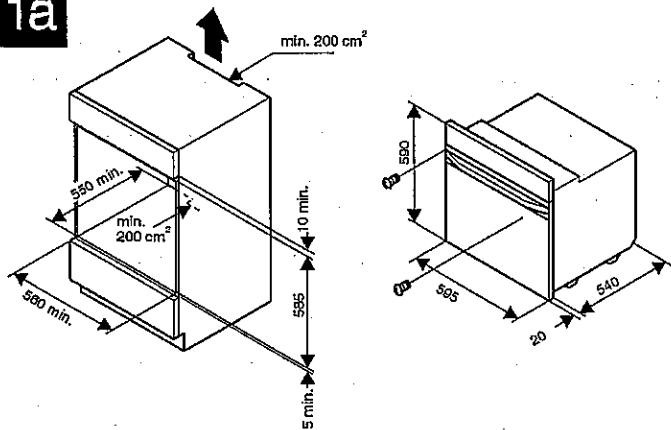


SERIE - SERIES 60000

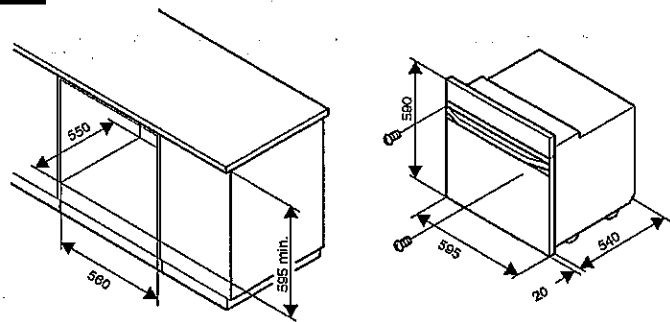


- (F) INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE ET L'EMPLOI DES FOURS
- (GB) HOW TO INSTALL AND USE YOUR OVEN

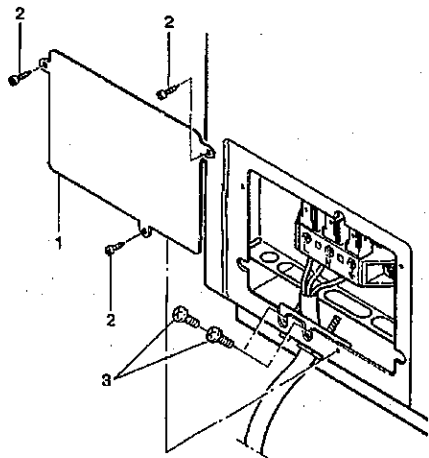
1a



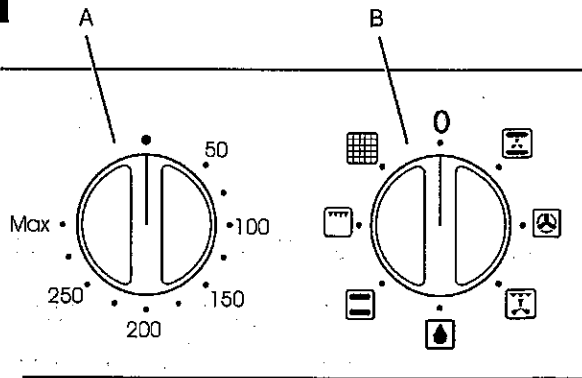
1b



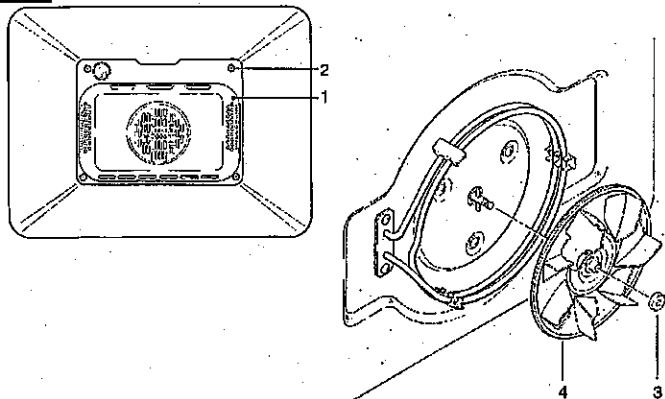
2



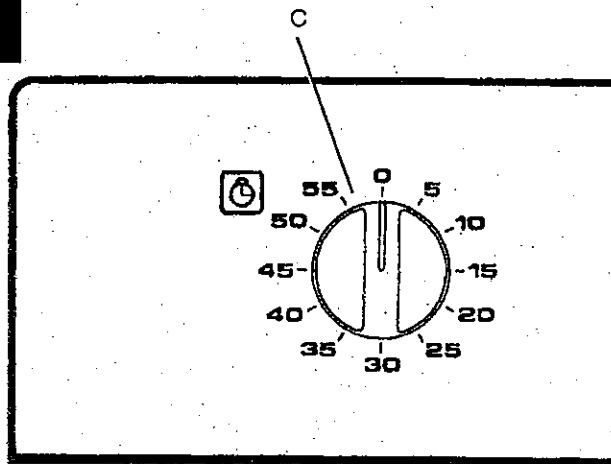
3



4

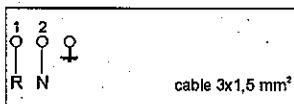


5

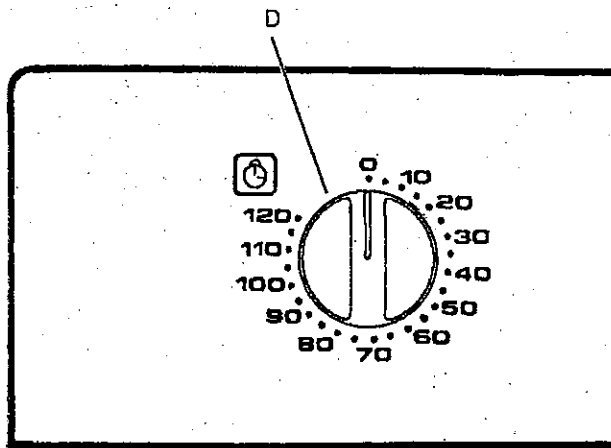
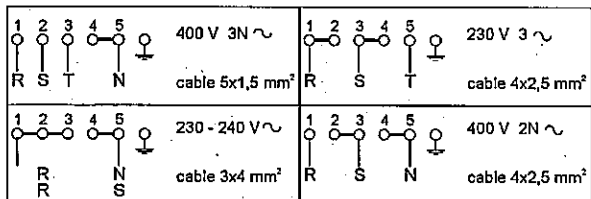


6

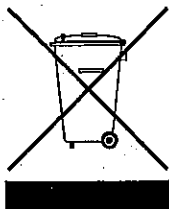
Four seul
Stand alone oven



Four combiné avec commandes de contrôle de la table de cuisson électrique
Electric cooktop controls combined with oven



11



En fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit plus être déposé à une déchetterie mais doit être apporté à un centre agréé de récupération des appareils mis en rebut pour votre sécurité et pour le respect de l'environnement

TABLE DE MATIERES

| | |
|--|----|
| INSTALLATION DU FOUR..... | 6 |
| CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES..... | 6 |
| BRANCHEMENT DU FOUR AU RESEAU ELECTRIQUE..... | 7 |
| AVERTISSEMENT | 7 |
| EMPLOI DES COMMANDES..... | 8 |
| - BOUTONS DU THERMOSTAT (A) ET DU COMMUTATEUR (B)... | 8 |
| - BOUTON DU MINUTEUR NORMAL (C) | 10 |
| - BOUTON DU MINUTEUR FIN-CUISSON (D) | 10 |
| PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE | 11 |
| PROGRAMMATEUR DIGITAL FIN DE CUISSON A 3 BOUTONS "EMERSON" | 13 |
| PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "COUPATAN" | 14 |
| - HORLOGE..... | 14 |
| - MINUTERIE | 14 |
| - UTILISATION MANUELLE..... | 14 |
| - CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE | 14 |
| - CUISSON AUTOMATIQUE | 14 |
| PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "PEAPSA" | 15 |
| - INSTRUCTIONS ET FONCTIONNEMENT..... | 15 |
| VOYANTS TEMOIN..... | 15 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 15 |
| - POUR REMPLACER LA LAMPE | 15 |
| TABLEAU GUIDE DES TEMPERATURES ET DES TEMPS POUR LA CUISSON AU FOUR | 16 |

INSTALLATION DU FOUR

Pour encastrer le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en **Fig. 1** (les dimensions sont en mm).

Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four.

La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe.

Si le four est installé dans une colonne (**Fig. 1a**) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm² vers le haut.

Si le four est installé au-dessous du plan de travail (**Fig. 1b**), cela n'est pas nécessaire.

AVERTISSEMENT

Comme l'appareil est installé dans le meuble, **s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90°C.**

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- Puissance absorbée:

résistance de voûte du four: 800 W

(1000 W pour les fours pyrolytiques)

résistance de la sole du four: 1200 W

résistance auxiliaire sole four: 400 W

(seulement pour les fours pyrolytiques)

résistance du grill:..... 2000 W

résistance circulaire (air chaud): 2500 W

(selon modèle)

lampe: 25 W

moteur du tournebroche:..... 4 W (selon modèle)

moteur de la turbine (air chaud):.. 25 W (selon modèle)

moteur de la turbine de refroidissement: 25 W

- Puissance max. absorbée: (voir plaquette).

- Voltage d'alimentation: (voir plaquette).

NOTA

Appareil conforme à la directive européenne 89/336/CEE pour la compatibilité électromagnétique.

BRANCHEMENT DU FOUR AU RESEAU ELECTRIQUE

ATTENTION

Cet appareil doit être relié à la terre.

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte.

Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.

Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption onnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utiliser un câble flexible du type H05V2V2F (voir Fig. 6), en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Pour brancher le câble au four, agir de la façon suivante (Fig. 2):

- Enlever le couvercle (1) en dévissant les trois vis (2). Dévisser les deux vis (3) du serre-câble, et enfiler le câble à travers l'ouverture immédiatement en dessous du couvercle.

- Enlever 12 cm environ de la gaine extérieure du câble, et raccourcir à 6 cm environ les deux fils (de phase et neutre) en laissant plus long celui à relier à la borne de terre principale placée sur la plaque à bornes; enlever l'isolement des trois fils colorés pour environ 1 cm et les brancher correctement à la plaque à bornes en respectant les polarités.
- Serrer les deux vis (3) du serre-câble et remonter le couvercle (1) à l'aide des trois vis (2).

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au démontage d'une pièce, avoir soin de débrancher le câble du réseau électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si quelques-unes des ses parties sont cassées (par ex. la vitre). **Débranchez-le de la ligne électrique et appelez l'assistance technique.**
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le gril est employé, pour tous les modèles laisser la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, quand il y en a, peut rester en fonction tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **Au cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud. Veuillez prendre vos précautions en utilisant des**

utensiles de protection avant d'ouvrir la porte du four.

- En mode cuisson ou pyrolyse (pour les modèles possédant cette fonction), veillez toujours maintenir les enfants hors de portée du four.

Les parties extérieures, telle que la porte, peuvent être très chaude notamment en pyrolyse.


- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèche-frite ou d'autres choses.

EMPLOI DES COMMANDES


BOUTONS DU THERMOSTAT (A) ET DU COMMUTATEUR (B)


La Fig. 3 est une exemplification des commandes des divers modèles.


Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson, pouvant être choisie en amenant le bouton (B) sur le symbole s'y rapportant.


 cuisson type classique, adaptée à cuire un plat unique; **les résistance de voûte et de la sole du four sont en fonction**

*  gril, apte pour faire griller; **la résistance du gril est en fonction**


*  gril fort, apte pour faire griller; **la résistance du gril et de voûte du four sont en fonction**

*  gril et tournebroche, pour cuire à la broche; **la résistance du gril et le moteur du tournebroche sont en fonction**


*  gril fort et tournebroche, pour cuire à la broche, **la résistance du gril, la résistance de voûte et le moteur du tournebroche sont en fonction**


 cuisson type classique et tournebroche, ultérieure possibilité pour cuire à la broche, **la résistance de la sole, la résistance de voûte et le moteur du tournebroche sont en fonction**



* Dans ces modes de cuisson, la commande de température ne peut être réglée au-delà de 225 °C si le four n'est pas équipé d'une turbine de refroidissement.

 gril ou gril fort air chaud, apte pour faire griller de gros morceaux de viande ou de volaille. Il peut remplacer le tournebroche.

Les résistances du gril et la turbine intérieure sont en fonction (si le gril fort air chaud est sélectionné la résistance de voûte du four est en fonction aussi)


 cuisson à l'air chaud: la turbine fait circuler l'air à l'intérieur du four et la chaleur est amenée rapidement en contact avec les mets à cuire tout en distribuant la température d'une façon uniforme.


 Il est ainsi possible de cuire simultanément sur plusieurs niveaux (jusqu'à 3) de mets différents (repas complet) sans échange de saveurs, ce qui assure une importante économie d'énergie; ce système est aussi indiqué pour décongeler rapidement les surgelés avec le thermostat sur la position "0"; **la turbine**

intérieure et sa résistance circulaire  ou les résistance de voûte et de la sole  sont en fonction.

Pas de préchauffage.

Idéal pour les viandes blanches, poisson et pâtisserie

 **décongélation** naturelle des aliments. La turbine intérieure est en fonction sans chaleur

 **autonettoyage pyrolytique.** On obtient le nettoyage automatique du four en détruisant à haute température (environ 475°C) les résidus laissés par la cuisson des aliments. Les fumées produites sont passées à travers un catalyseur et puis évacuées.

Il n'est pas nécessaire d'effectuer l'opération de nettoyage après chaque cuisson mais ne pas attendre que le four soit trop sale.

Avant d'effectuer l'autonettoyage, **enlever de l'intérieur tous les accessoires (grilles, broche, lèche-frite, bacs) pour éviter qu'ils ne soient abîmés.**

Éliminer le plus gros des résidus de la cuisson et puis fermer la porte en s'assurant qu'elle est bien hermétique. Pour la mise en marche du cycle de nettoyage il faut toujours exécuter la programmation du programmeur ou de la minuterie de fin de cuisson.

Avec ces dispositifs en position manuelle, le fonctionnement du four en pyrolyse est impossible, pour des raisons de sécurité.

Le temps nécessaire à l'opération d'autonettoyage est d'environ 2 h 1/2 + 3 h et dépend de la quantité des résidus de cuissons.

Toujours pour des motifs de sécurité, lorsque la température interne dépasse les 320°C environ, **le mécanisme d'ouverture de la porte se bloque automatiquement**, et une lampe voyant s'allume et reste allumée jusqu'à ce que la température redescende sous cette valeur.

Lorsque le four s'est complètement refroidi, les résidus de l'opération de pyrolyse peuvent être simplement enlevés avec un chiffon humide.

Pour mettre en fonction les éléments de chauffage, excepté la position d'autonettoyage pyrolytique, il est aussi nécessaire d'amener le bouton du thermostat (A) sur la température voulue indiquée en degrés °C sur le bandeau.

Dans toutes les positions du commutateur (B), excepté la position d'autonettoyage pyrolytique, l'éclairage de la lampe est également commandé automatiquement si le programmeur ou le minuteur permettent l'allumage du four.

Terminée la cuisson, avoir soin de ramener les boutons du commutateur (B) et du thermostat (A) en position de repos.

BOUTON DU MINUTEUR NORMAL (C)

(0 à 55 min) (Fig. 5)

En tournant complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et en amenant l'aiguille sur un temps donné affiché en minutes sur le tableau, la sonnerie du dispositif sera actionné à la fin du temps fixé (60 min. max.).

Pendant la marche du minuteur, le bouton revient graduellement au "0" et indiquera ainsi combien de minutes il y a encore pour arriver au temps affiché.

BOUTON DU MINUTEUR FIN-CUISSON (D)

(0 à 120 min) (0 à 180 min, pas de bip) (Fig. 5)

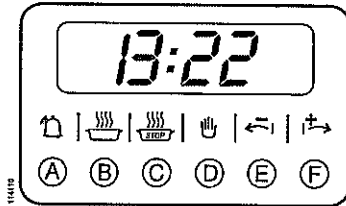
La conception ne diffère pas de celle du minuteur normal, sauf en ce que concerne le temps maximum pouvant être affiché (120/180 min).

Il faut également tenir compte que pour les fours dotés de ce type de minuteur, le bouton doit être toujours actionné pour obtenir l'allumage du four, du fait que si le bouton se devait trouver sur "0", les circuits électriques seront coupés, ce qui donnera lieu aussi à l'arrêt automatique de l'appareil à la fin du temps affiché.

PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE

Le programmeur utilise le système des 24 heures, c'est à dire que 1 heure de l'après midi = 13 heures.

- A minuteur
- B durée
- C fin du temps
- D manuel
- E heure décroissante
- F heure croissante



NOTA

Quand vous utilisez les boutons E ou F, l'heure affichée change lentement tout d'abord puis accélère automatiquement.

Tous les programmes sont prêts à fonctionner environ 1 seconde après la programmation.

| PROCEDURE | RESULTAT |
|---|-------------------------------------|
| Pour composer l'heure du jour | |
| Branchez l'appareil. | 0.00 clignote. |
| Appuyez en même temps sur le bouton A et sur le B tout en réglant l'heure à l'aide des boutons E et F. Quand l'heure recherchée apparaît alors relâchez tous les boutons. | L'heure affichée |
| Appuyez sur le bouton D. | Maintenant l'heure est enregistrée. |

| PROCEDURE | RESULTAT |
|---|---|
| Réglage du minuteur | |
| Appuyez sur le bouton A. | Le cadran affiche 0.00. |
| A l'aide des boutons E et F réglez l'intervalle de temps désiré. | Le cadran affiche l'intervalle de temps. A la fin du temps programmé le bip retentira. Le bip retentira pendant environ 2 minutes sauf s'il est arrêté manuellement. |
| Le bip s'arrête dès qu'on appuie sur n'importe quel bouton. | Le bip est arrêté. |
| A n'importe quel moment pendant le compte à rebours, le temps restant peut-être visualisé en appuyant sur le bouton A. | |
| Cuisson complètement automatique | |
| Réglez le four à la fonction et la température désirée. | |
| Appuyez sur le bouton B et programmez la durée = le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise, en utilisant les boutons E et F. | Le mot AUTO apparaît. |
| Appuyez sur le bouton C pour programmer l'heure de fin de cuisson = l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson se termine, à l'aide des boutons E et F. | Dès lors le four se déclenchera de lui même à l'heure voulue. A la fin du temps de cuisson le bip retentira. |

| PROCEDURE | RESULTAT |
|--|---|
| Portez les boutons de contrôle sur 0 et appuyez sur le bouton D deux fois. | Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel. |
| Pour vérifier le temps de cuisson restant | |
| Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en appuyant sur le bouton B. | Le temps restant s'affiche. |
| Pour vérifier la fin de cuisson | |
| Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier l'heure à la quelle le four s'éteindra en appuyant sur le bouton C. | L'heure de fin de cuisson s'affiche. |
| Cuisson semi automatique utilisant la durée | |
| Choisissez la fonction et la température du four. Appuyez sur le bouton B et programmez la durée = le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise, à l'aide des boutons E et F. | Le mot AUTO apparaît et le symbole de cuisson est allumé. Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée quand le bip se déclenchera. |
| Portez les boutons de contrôle sur 0 et appuyez sur le bouton D deux fois. | Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel. |

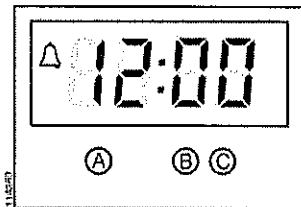
| PROCEDURE | RESULTAT |
|---|--|
| Cuisson semi automatique utilisant l'heure de fin de cuisson | |
| Choisissez la fonction et la température du four. Appuyez sur le bouton C et utilisez le boutons E et F pour fixer l'heure à la quelle vous voulez que la cuisson se termine. | Le mot AUTO apparaît et le symbole de cuisson est allumé. Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée du temps quand le bip se déclenchera. |
| Portez les boutons de contrôle sur 0 et appuyez sur le bouton D deux fois. | Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel. |
| Pour effacer un programme | |
| Appuyez sur le bouton B et réglez l'heure en appuyant sur le bouton E jusqu'à ce que s'affiche: 00.00. | Le programme sera automatiquement effacé. |

PROGRAMMATEUR DIGITAL FIN DE CUISSON A 3 BOUTONS "EMERSON"

MINUTERIE ELECTRONIQUE

L'horloge fonctionne au format 24 heures. Quand l'écran affiche 13:00, il est une heure de l'après-midi.

- A horloge
- B moins
- C plus



Presser la touche [B] pour modifier la tonalité de la minuterie. Cette action est possible lorsqu'aucun autre réglage n'est en cours et/ou qu'aucune cuisson n'est active.

| ACTIONS | RESULTAT |
|---|--|
| Reglage de l'horloge | |
| Mettre le four sous tension. | L'écran affiche 0:00 en clignotant. |
| Presser la touche [A]. | Le clignotement des 0:00 s'arrête. |
| Appuyer sur les touches [B] ou [C] pour régler l'heure. | L'enregistrement de l'heure s'effectue automatiquement après 7 secondes. |

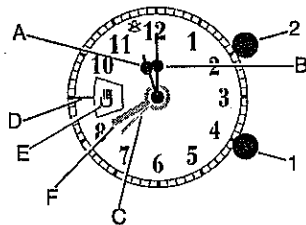
NOTA

Lors de l'enregistrement de l'heure, plus le maintien des touches [B] et [C] est enfoncé, plus le défilement des heures est rapide.

| ACTIONS | RESULTAT |
|---|---|
| Reglage du temps de cuisson | |
| Sélectionner le mode de cuisson et régler la température. | |
| Presser les touches [B] ou [C] pour régler la durée de cuisson. | Le réglage du temps de cuisson est automatiquement accepté après 7 secondes. Le four se met en fonction et le symbole de la cloche est affiché sur l'écran. |
| | <u>Avant 1 heure & 40 minutes de cuisson</u> |
| | Le temps de cuisson est exprimé en minutes et secondes JUSQU'A 99:59. Système du compte à rebours. |
| | <u>A partir d'1 heure & 40 minutes de cuisson et plus</u> |
| | Au dessus de cette donnée maximale de 99 (minutes) & 59 (secondes), le temps de cuisson est exprimé en HEURES et en MINUTES (ex : 1:40 = 1 heure & 40 minutes) programmable jusqu'à dix heures max : 10:00. |
| | A la fin du temps de cuisson, la sonnerie bipera pendant 5 minutes maximum. |
| Appuyer sur n'importe quelle touche. | La sonnerie s'éteint et le four revient en mode manuel. |

PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "COUPATAN"

- A Aiguille heures
- B Aiguille minutes
- C Aiguille minuterie
- D Index
- E Cadran durée de cuisson
- F Aiguille début de cuisson



114224

- 1 Manette double fonction:
 - mise à l'heure
 - minuterie
- 2 Manette double fonction:
 - temp de cuisson
 - début de cuisson

HORLOGE

Pour mettre à l'heure, tirer puis tourner la manette (1) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Positionner les aiguilles (A) et (B) en face de l'heure exacte.

MINUTERIE


Fonction sonnerie mécanique après une durée maxi de 55 minutes.

Pour régler la minuterie, tourner la manette (1) dans l'un ou l'autre sens et placer l'aiguille (C) en face du temps choisi. A la fin du temps, la sonnerie fonctionne puis s'arrête automatiquement au bout d'environ 3 minutes.


La sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant la manette (1) pour placer l'aiguille (C) sur la position arrêt



UTILISATION MANUELLE

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette (2) jusqu'à ce que le symbole  ne soit amené sur le cadran (E) en face de l'index (D).


CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Fonction pour un départ immédiat et un arrêt automatique de la cuisson. Durée maximum 180 minutes (3 h). Pour régler la durée de cuisson, tourner la manette (2) dans le sens des aiguilles d'une montre et placer une graduation du disque (E) en face du repère (D) du cadran. La fin du temps de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après environ 3 minutes, le disque (E) affiche 0 (OFF position). Cette sonnerie peut-être arrêtée de façon manuelle en tournant l'axe (2) dans le sens horaire pour placer le symbole  du disque en face de l'index (D).

CUISSON AUTOMATIQUE

Fonction pour une cuisson complètement automatique avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

Réglage du début de cuisson sur 12 heures maximum.

- Avant d'effectuer le réglage du début de cuisson, s'assurer que le symbole  du disque (E) soit bien en face de l'index (D) du cadran.
- Pour régler le début de cuisson, tirer puis tourner la manette (2) dans l'un ou l'autre sens et placer l'aiguille (F) en face de l'heure de départ de la cuisson. Lorsque cette opération est terminée, régler la durée de cuisson comme indiqué précédemment.

PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "PEAPSA"

Le programmeur n'est utilisable qu'une fois le four mis sous tension.

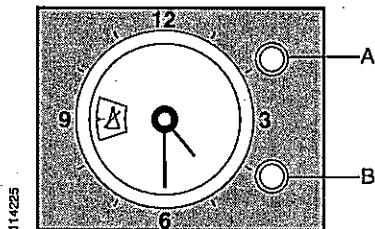
INSTRUCTIONS ET FONCTIONNEMENT

Mise à l'heure de l'horloge: appuyer sur la commande B et tourner vers la gauche.

Ajustage de l'heure initiale: appuyer sur la commande A et tourner vers la gauche.

Ajustage de la durée de la connexion: tourner le commande B vers gauche, sans appuyer.

La fin de la connexion sera annoncée par un signal acoustique; pour l'enlever, mettre la commande B sans appuyer, sur la position Δ . Connexion manuelle: mettre la commande B sans appuyer, sur la position \square .



VOYANTS TEMOIN

- **Jaune:** s'allume alors que la manette du commutateur est hors-position "0" (présent seulement sur certains modèles).
- **Jaune:** s'allume lorsque la porte du four est bloquée (uniquement pour les fours pyrolytiques).
- **Rouge:** s'allume quand le thermostat branche les résistances de voûte et de la sole, celle du gril ou la résistance circulaire (à l'air chaud).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours débrancher le câble électrique avant de procéder au nettoyage. Il est recommandé de bien nettoyer l'intérieur du four souvent et après l'utilisation du gril, pour éviter les incrustations excessives qui peuvent causer des odeurs désagréables ou des fumées pendant les cuissons suivantes. Il est recommandé d'utiliser des produits non abrasifs. Il est strictement interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur. Les fours utilisant le système à l'air chaud sont moins susceptibles de se salir à l'intérieur; il faut quand même nettoyer la turbine.

Procéder comme indiqué (Fig. 4):

- Enlever la protection (1) en dévissant les quatre vis (2).
- Dévisser la bague (3) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Sortir la turbine et la nettoyer.
- Remonter l'ensemble en suivant l'ordre inverse des opérations de démontage.
Faire attention à s'assurer que la turbine (4) est bien fixé sur l'arbre moteur.

POUR REMPLACER LA LAMPE

AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer la manoeuvre assurez-vous que le four et la lampe sont froids et que le courant alimentant le four a été coupé au moyen de l'interrupteur général afin d'éviter tous chocs électriques.

Dévisser la protection en verre et en utiliser une du type 25 W - E 14 adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C.

TABLEAU GUIDE DES TEMPERATURES ET DES TEMPS POUR LA CUISSON AU FOUR

| PLATS | Position des gradins * | Cuisson système traditionnel | | Cuisson à l'air chaud | |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| | | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
| Rôti de porc, veau, etc. | 2ème | 200 ÷ 225 | 100 ÷ 150 | 175 ÷ 180 | 90 ÷ 120 |
| Filet, roast-beef | 2ème | 240 ÷ 250 | 40 ÷ 50 | 210 ÷ 225 | 7 ÷ 10 |
| Volailles (canard, oie, dindon) | 1er | 190 ÷ 240 | 150 ÷ 180 | 180 ÷ 225 | 60 ÷ 75 |
| Poulet | 2ème | 225 ÷ 250 | 30 ÷ 45 | 210 ÷ 225 | 45 ÷ 60 |
| Gibier | 1er | 210 ÷ 230 | 80 ÷ 100 | 250 | 45 ÷ 60 |
| Poisson | 1er | 180 ÷ 190 | 35 ÷ 45 | 175 ÷ 180 | 45 ÷ 60 |
| Tartes | 1er | 170 ÷ 200 | 30 ÷ 80 | 150 ÷ 170 | 35 ÷ 80 |
| Biscuits | 2ème | 225 | 10 ÷ 20 | 170 ÷ 180 | 10 ÷ 15 |

* En partant du bas.

Avertissement pour cuisson à l'air chaud

Position de lèche-frites ou des bacs:

- pour cuire sur **1 niveau** utiliser le 2ème gradin du bas;
- pour cuire sur **2 niveaux** utiliser le 2ème-4ème gradin du bas;
- pour cuire sur **3 niveaux** utiliser le 2ème-3ème-4ème gradin du bas.

09X0371
10/2005