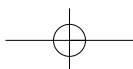
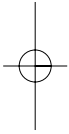


KOMP 6610



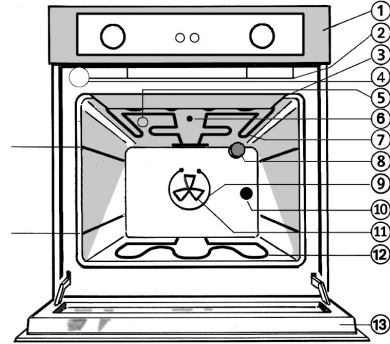
FOR THE WAY IT'S MADE.®*




Fiche produit	4
Accessoires	5
Bandeau de commandes	5
Tableau des fonctions du four	6
Tableau de cuisson pour les fonctions Gril-Turbogril	7
Tableau de cuisson pour le fonctions Statique et Ventilé	8
Description du bandeau de commandes	10
Première utilisation	10
Réglages	11
Rétablissement de la langue	11
Mode démonstration	12
Caractéristiques de sécurité	12
Compte-minutes	13
Fonctions spéciales/basse température	14
Fonctions professionnelles	15
Utilisation de la sonde à coeur	16
Tableau des cuissons professionnelles et spéciales	17
Pyrolyse (nettoyage automatique)	18

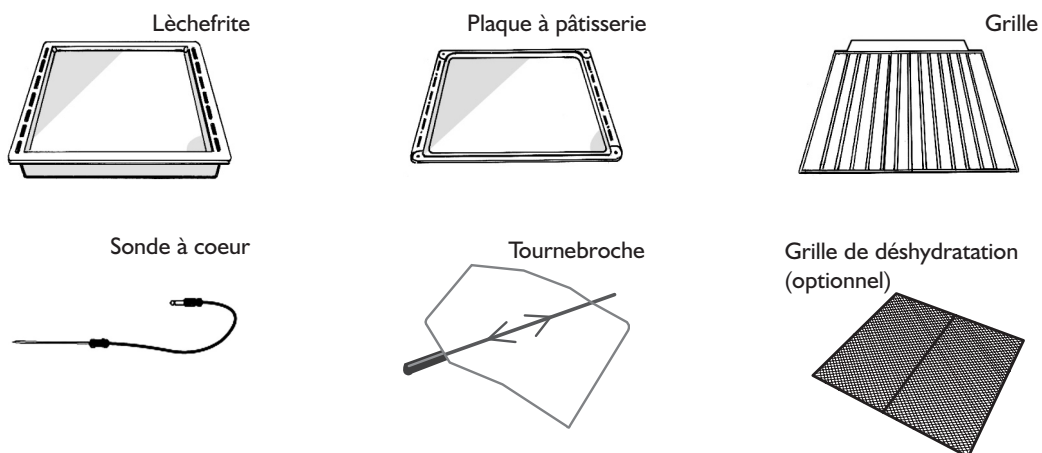
Fiche produit

1. Bandeau de commandes.
2. Ventilateur de refroidissement ¹⁾ (caché).
3. Protection grill ²⁾.
4. Verrou porte ³⁾.
5. Catalyseur.
6. Protection résistance supérieure.
7. Résistance supérieure.
8. Eclairage arrière du four ⁴⁾.
9. Résistance circulaire (caché).
10. Logement pour le tournebroche.
11. Ventilateur de four.
12. Résistance inférieure (caché).
13. Porte froide du four.

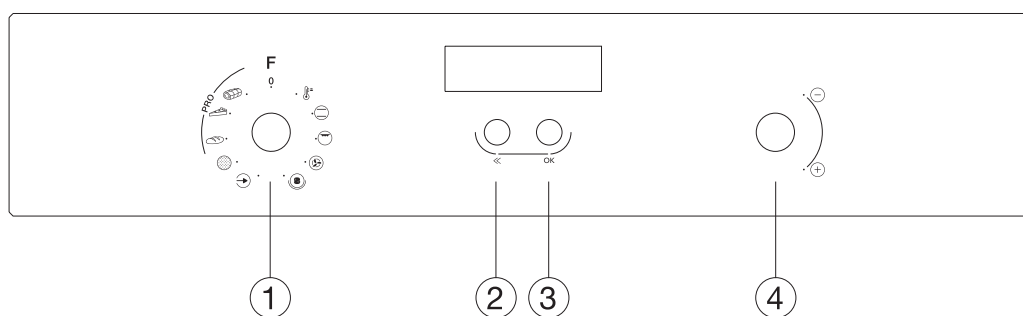


- ¹⁾ La mise en marche du ventilateur est liée à la température atteinte par le four et peut continuer pendant quelques minutes même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur augmente par rapport à la vitesse durant les fonctions de cuisson.
- ²⁾ Elle empêche le contact direct avec le grill. Nous recommandons donc de ne pas toucher la protection pendant le fonctionnement du four.
- ³⁾ Pendant les fonctions de pyrolyse, un dispositif automatique de verrouillage de porte s'active et le symbole  apparaît sur l'écran. Pendant la cuisson, la température de la porte augmente et se maintient autour de 40°C. **il est donc conseillé de tenir les enfants éloignés.**
- ⁴⁾ Même le four éteint, la lampe s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Accessoires



Bandeau de commandes



1. Sélecteur de fonctions/Arrêt
2. Touche annulation de sélection ou retour à la sélection précédente (<<).
3. Touche de confirmation (OK)
4. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps, niveau) et de navigation entre les fonctions.

En fin de cuisson, toujours remettre le sélecteur de fonctions sur la position 0.

Tableau des fonctions du four






















Fonction	Température prééglée	Température réglable	Description de la fonction
 Préchauffage rapide	200°C	50°C - 250°C	Pour préchauffer la cavité du four. Lorsque la température programmée est atteinte, la fonction se désactive automatiquement et un signal acoustique indique le passage automatique du four à la fonction STATIQUE.
 Statique	200°C	50°C - 250°C	Cuisson de la viande, du poisson et de la volaille sur le niveau central. Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four quand le signal sonore indique que la température demandée est atteinte.
 Gril/Turbogril	3	1-5	<p> Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. La puissance de la fonction GRIL est réglable de 1 à 5. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson des viandes, versez un peu d'eau dans la lèche-frite placée sur le premier niveau pour réduire les fumées et les projections de graisse. Il est conseillé de retourner les aliments en cours de cuisson.</p> <p> Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). La puissance de la fonction TURBO GRILL est réglable de 1 à 5. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson des viandes, versez un peu d'eau dans la lèche-frite placée sur le premier niveau pour réduire les fumées et les projections de graisse. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.</p>
 Chaleur tournante 160°C		50°C - 250°C	Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, viennoiseries).
 Fonctions spéciales			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Réglages			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Pyrolyse			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Fonction professionnelle boulangerie			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Fonction professionnelle pâtisserie			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Fonction professionnelle rôtissoire			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).

Tableau de cuisson pour les fonctions Gril et Turbogril

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Niveau (en partant du bas)	Niveau de puissance (max)	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtelettes		X	3 - 4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	30 - 40
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	35 - 45
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55































ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Niveau (en partant du bas)	Niveau de puissance (max)	Temps de cuisson (minutes)
Demi-poulet		X	3 - 4	5	45 - 55
Poulet entier		X	3 - 4	5	60 - 70
Rôti de porc ou de bœuf		X	3 - 4	5	60 - 70
Canard		X	3 - 4	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3 - 4	5	70 - 80
Rôti de boeuf		X	3 - 4	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3 - 4	5	50 - 60
Poisson entier (daurade, truite)		X	3 - 4	5	50 - 60

Tableau de cuisson pour les fonctions Statique et Chaleur tournante

Aliments	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Niveau extra dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Viande (agneau, chevreau, mouton)	☰	X	2	2	200	95 - 110
	⊕	-	2	2	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)	☰	X	2	2	200	95 - 110
	⊕	-	2	3	200	100 - 110
Poulet, lapin, canard	☰	X	2	3	200	80 - 90
	⊕	-	2	3	200	80 - 90
Dinde (4-6 kg) + niveau 3 brunissage	☰	X	1	3	200	160 - 180
	⊕	-	1	3	200	160 - 180
Oie (2 kg)	☰	X	2	3	210	100 - 130
	⊕	-	2	3	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue	☰	X	2	1	200	45 - 55
	⊕	-	2	1	200	45 - 55
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon	☰	X	2	2	190	40 - 50
	⊕	-	2	2	190	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis	☰	X	2	-	220	50 - 60
	⊕	-	2	-	200	50 - 60
Pommes de terres au four	☰	X	2	3	220	50 - 60
	⊕	-	2	3	200	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés	☰	X	2	-	180	40 - 50
	⊕	X	1	-	170	40 - 50

Tableau de cuisson pour les fonctions Statique et Chaleur tournante

Aliments	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Niveau extra dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		-	1 - 3	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	180	20 - 30
		-	1 - 3	-	170	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		-	1 - 3	-	180	35 - 45
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	I	200	45 - 60
		-	2	I	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringues		-	2	-	90	120 - 150
		-	1 - 3	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	220	35 - 45
		-	1 - 3	-	200	35 - 45
Soufflé		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

Description du bandeau de commandes

Le bouton de gauche est utilisé pour sélectionner les différentes fonctions du four. Chaque position du sélecteur correspond à une fonction.

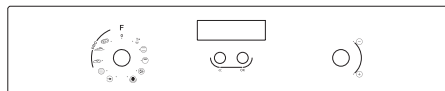
Tournez le bouton **F** de quatre crans vers la gauche. L'inscription **RÉGLAGES** s'affiche.

La touche d'annulation << permet d'annuler l'opération réglée et de revenir à l'écran précédent.

Lorsque le réglage souhaité apparaît sur l'écran, confirmer en appuyant sur la touche OK et vous passerez à l'étape de programmation suivante.

Selon la fonction choisie, le bouton de navigation -/+ prend différentes fonctions:

- Naviguer entre les menus et sous-menus
- Augmenter/réduire les valeurs indiquées
- Naviguer entre les fonctions de cuisson
- Augmenter/réduire la durée et la température de cuisson



Première utilisation

Réglage de l'horloge

L'horloge s'affiche sur l'écran.

Réglez l'heure voulue avec le bouton -/+ et confirmez le choix en appuyant sur la touche OK.



Réglages

Tournez le bouton de cinq crans vers la gauche.

L'inscription suivante s'affiche:

RÉGLAGES

-/+ POUR MODIFIER

Il est possible de régler en séquence:

- LANGUE (langues disponibles: ENGLISH (réglage d'usine), DEUTSCH, FRANCAIS, ITALIANO, ESPAÑOL, PORTUGUES, NEDERLANDS, SVENSKA, NORSK, DANSK, SUOMI)
- HORLOGE
- ALARME
- CONTRASTE
- LUMINOSITÉ

Réinitialisation des réglages de luminosité et de contraste.

Pour rétablir les réglages d'usine de la luminosité et du contraste: Placez le bouton F sur OFF.

Tournez le bouton F sur réglages.

Tenez la touche OK enfoncée pendant 5 secondes.

Les réglages d'usine seront rétablis.


Rétablissement de la langue

Si vous voulez changer une langue réglée par erreur, procédez comme suit:

1. Placez le bouton des fonctions sur la position RÉGLAGES, tournez sur Langue et confirmez en appuyant sur la touche OK.
2. Sélectionnez à nouveau la langue voulue avec le bouton -/+ et confirmez le choix en appuyant sur la touche OK.

Mode démonstration

Si l'inscription KitchenAid s'affiche sur l'écran et que le four démarre en mode démonstration, les résistances du four sont désactivées. Pour quitter le mode démonstration et rétablir le fonctionnement normal du four, procédez comme suit:


1. Débranchez et rebranchez le four du secteur et en moins de 60 secondes:  ;
2. Tournez le sélecteur de fonctions et choisissez la position "Préchauffage rapide" ;
3. Appuyez sur la touche << ;
4. Mettez le sélecteur de fonctions en position 0.

Caractéristiques de sécurité

Sécurité enfants avec verrouillage du bandeau de commandes.

Pour activer ou désactiver le dispositif de sécurité enfants:

Appuyez simultanément sur les touches << et OK pendant au moins 5 secondes.


Lorsqu'elle est activée, la fonctionnalité des boutons et des touches est bloquée et l'écran affiche l'icône .

Remarque: cette fonction peut également être activée pendant la cuisson.

Dispositif d'arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après 4h30 de fonctionnement continu (sauf pour les Fonctions Spéciales).

Dispositif de verrouillage de la porte pendant la fonction Pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, lorsqu'un cycle de pyrolyse est actif, la porte est automatiquement verrouillée par un dispositif mécanique qui reste enclenché tant que l'écran affiche "Porte verrouillée". Pour des raisons de sécurité, en cas d'anomalie de fonctionnement du dispositif de verrouillage de la porte, il est impossible d'activer la pyrolyse. Le symbole  s'affiche sur l'écran. Dans ce cas, l'intervention du service après-vente est indispensable avant de pouvoir effectuer un nouveau cycle de pyrolyse. Il est toutefois possible d'utiliser le four pour cuisiner normalement.

Demande de confirmation lors de la modification des réglages

Lorsque le bouton est remis en position d'origine, l'écran affiche à nouveau les réglages de la cuisson en cours. Dans tous les cas, le four continue la cuisson tant que l'utilisation n'a pas confirmé le choix de modifier les réglages. Si le sélecteur de fonctions est tourné pendant la cuisson, le four demande confirmation de ce choix afin d'éviter les modifications accidentelles des réglages de cuisson.

Veille

Pour économiser l'énergie, il est possible de désactiver l'écran (écran en mode veille) en appuyant sur la touche << avec le sélecteur de fonctions en position 0. Pour rendre à nouveau visible l'écran, appuyez à nouveau sur la touche << avec le sélecteur de fonctions sur la position 0.

Compte-minutes

La fonction compte-minutes ne peut être utilisée que lorsque le four est hors service et permet de programmer un temps de cuisson maximum de 3 heures et 59 minutes.


Pour régler le minuteur:


1. Maintenez le sélecteur des fonctions en position 0.
2. Tournez le sélecteur +/- pour faire clignoter l'inscription COMPTE-MINUTES sur l'écran.
3. Tournez le sélecteur -/+ pour régler le temps désiré.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer le réglage et activer le compte-minutes.

Le compte-minutes commence le décompte; lorsque le temps réglé est écoulé, un signal acoustique est émis et l'écran affiche l'inscription FIN. La touche de confirmation OK permet de désactiver la fonction minuteur et d'afficher l'heure actuelle sur l'écran.

Le minuteur pourra être désactivé à tout moment en appuyant deux fois sur la touche <<.

Sélection du temps de cuisson/départ différé (sauf fonctions professionnelles):

Le temps de cuisson permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée. Le temps maximum de la durée de cuisson programmable est de 3 heures et 59 minutes. Une fois démarrée la cuisson, appuyez sur la touche OK pour régler la durée de cuisson. Le symbole  clignote sur l'écran.

1. Tournez le sélecteur -/+ jusqu'à afficher le temps de cuisson désiré. Confirmez avec la touche OK.
2. À ce stade, vous pouvez régler la fin de cuisson de manière à ce que le plat soit prêt à l'heure désirée.
3. Appuyez sur la touche OK. Le symbole  clignote sur l'écran.
4. Tournez le sélecteur -/+ jusqu'à afficher l'heure de fin de cuisson désirée.

Fonctions spéciales/basse température

- **MAINTIEN AU CHAUD**
Maintient la température constante à l'intérieur du four à 60°C pour réchauffer les aliments avant leur consommation. La durée de fonctionnement de cette position pourra être réglée.
- **DÉCONGÉLATION**
Pour décongeler les aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour les empêcher de sécher.
- **LEVAGE PATE**
Maintient la température constante à l'intérieur du four. Idéal pour le levage de la pâte, du pain, de la pizza.
- **FRUITS SECS**
Prévue pour sécher tout type de fruits. Utiliser la grille pour la déshydratation, si elle est fournie, ou bien poser sur la grille de base une grille avec de très petits trous pour permettre le passage de l'air, et éviter que les petits morceaux de fruits dont la taille se réduirait au cours du processus de déshydratation, ne tombent.
- **LÉGUMES SÉCHÉS**
Pour sécher tous types de légumes. Utiliser la grille pour la déshydratation si elle est fournie, ou bien poser sur la grille de base une grille avec de très petits trous pour permettre le passage de l'air, et éviter que les petits morceaux de légumes dont la taille se réduirait au cours du processus de déshydratation, ne tombent.
- **CHAMPIGN. SÉCHÉS**
Pour sécher les champignons et permettre leur conservation prolongée. Utiliser la grille pour la déshydratation, si elle est fournie, ou bien poser sur la grille de base, une grille avec de très petits trous pour permettre le passage de l'air, et éviter que les petits champignons dont la taille se réduirait au cours du processus de déshydratation, ne tombent.
- **YAOURT**
Idéale pour préparer du yaourt chez soi (voir livre de recettes). Privilégier les recipients en céramique (avec couvercle en verre trempé ou en céramique). Éviter les matières plastiques.
- **CUISSON LENTE DES VIANDES**
Pour obtenir des résultats parfaits lors de la cuisson délicate de viandes
- **CUISSON LENTE DES POISSONS**
Pour obtenir des résultats parfaits lors de la cuisson délicate de viandes
- **SABBAT**
Fonction dédiée à la cuisson prolongée de recettes typiques (voir livre de recettes).

N.B.: il est conseillé de ne pas interrompre les cuissons qui nécessitent l'introduction des aliments lorsque le four est froid ou qui ont une température de fonctionnement très basse, car le four attendra que la température retourne à celle ambiante si vous tentez de relancer la même fonction. Si vous interrompez la cuisson accidentellement ou pour d'autres raisons et que vous ne pouvez pas attendre le refroidissement du four, il est conseillé de reprendre la cuisson avec la fonction **STATIQUE** en réglant une température adéquate (consulter les tableaux de cuisson).

Fonctions professionnelles

Placez le sélecteur de fonctions sur l'une des positions "PRO" pour accéder aux fonctions de cuisson professionnelles préréglées. Vous pouvez choisir l'un des 16 types de préparations prévus en naviguant avec le sélecteur +/- . Appuyez sur OK pour sélectionner la fonction et commencer la cuisson.

Consultez le Livre de recette pour l'utilisation de ces fonctions.

Les fonctions disponibles sont indiquées ci-dessous. Les tableaux qui suivent indiquent les temps et les températures de cuisson de chaque fonction.

Pour les recettes contenues dans la Fonction professionnelle rôtisserie, il est possible de se servir de la sonde de température (voir paragraphe) ou de cuisiner en réglant le temps de cuisson désiré.

Fonction professionnelle boulangerie

Pain classique
Pain complet
Pizza épaisse
Pizza fine
Focaccia
Grissini

Fonction professionnelle pâtisserie

Pâte à choux
Viennoiserie
Génoise
Gâteau marbré
Pâte brisée

Fonction professionnelle rôtisserie

N.B.: il est possible d'utiliser la sonde à coeur avec les fonctions rôtisserie (voir paragraphe).

Veau - Porc
Rôti saignant
Rôti à point
Poulet rôti
Dinde rôtie

Fonction manuelle

Utilisation de la fonction manuelle:

- Sélectionnez la température de cuisson.
- Attendez que le four se préchauffe.
- Une fois atteinte la température désirée, il vous est demandé si vous voulez utiliser la sonde de température:
 1. si c'est le cas, consultez le paragraphe Utilisation de la sonde de température. Introduire les aliments dans le four avec la sonde placée dans la viande et relier la partie finale de la sonde dans le trou sur la paroi droite du four EN UTILISANT UN GANT POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER. À ce stade, le symbole P et le message Sonde branchée s'affichent à l'écran. Utilisez +/- pour régler la température de la sonde : réglez la température désirée et appuyez sur OK (il est possible de régler une température entre 45 et 90°C). La cuisson commence et termine lorsque la sonde détecte la température choisie. À la fin de la cuisson, il vous est demandé si vous voulez prolonger le temps de cuisson (dans ce cas, réglez le temps supplémentaire avec le bouton +/-).
 2. Si vous ne voulez pas utiliser la sonde, appuyez sur OK pour commencer la cuisson. Le message Sonde non branchée s'affiche et la cuisson commence en mode manuel. Il est ensuite possible de régler la durée de cuisson ou l'heure de fin de cuisson (voir le paragraphe Sélection du temps de cuisson).

Utilisation de la sonde à coeur

Dans toutes les fonctions contenues dans la Fonction professionnelle rôtisserie, vous pouvez utiliser la sonde à coeur de la manière suivante:

- Réglez la fonction désirée en tournant le bouton +/-.
- Attendez que le four se préchauffe.
- Une fois atteinte la température désirée, il vous est demandé si vous voulez utiliser la sonde à coeur: Si c'est le cas, introduisez les aliments dans le four avec la sonde placée dans la viande (de préférence dans la zone la plus charnue de la viande – voir figure) et branchez la partie finale de la sonde dans le trou sur la paroi droite du four **EN UTILISANT UN GANT DE PROTECTION POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER** (voir figure).
- À ce stade, le symbole P et le message Sonde branchée s'affichent à l'écran. La cuisson commence et termine lorsque la sonde détecte la température indiquée à l'écran (différente pour chaque fonction). À la fin de la cuisson, il vous est demandé si vous voulez prolonger le temps de cuisson (dans ce cas, réglez le temps supplémentaire avec le bouton +/-).
- Si vous ne voulez pas utiliser la sonde, appuyez sur OK pour commencer la cuisson. Le message Sonde non branchée s'affiche et il vous est demandé de régler le temps de cuisson à l'aide du bouton +/- . Une fois sélectionné le temps de cuisson désiré (voir les tableaux de cuisson concernant les Fonctions professionnelles), appuyez sur OK: la cuisson commence en mode manuel avec les paramètres de cuisson déjà prééglés et résumés dans les tableaux de cuisson concernant les Fonctions professionnelles.

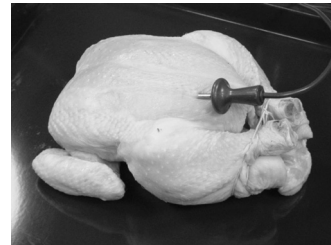


Tableau des cuissons professionnelles et spéciales

Fonction professionnelle BOULANGERIE	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pain classique	Automatique	2°	190	40-50
Pain complet	Automatique	2°	195	40-50
Pizza épaisse	Automatique	2°	195	30-40
Pizza fine	Automatique	2°	230	12-20
Focaccia	Automatique	2°	205	35-40
Grissini	Automatique	2°	180	20-30

Fonction professionnelle PÂTISSERIE	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pâte à choux	Automatique	2°	170	30-40
Viennoiserie	Automatique	2°	160	20-30
Génoise	Automatique	2°	170	30-40
Gâteau marbré	Automatique	2°	160	75-85
Pâte brisée	Automatique	2°	170	25-35

Fonction professionnelle RÔTISSOIRE	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Sonde thermomètre viandes (°C)
Veau - porc	Automatique	2°	205	60 - 90	68
Rôti saignant	Automatique	2e grille+ 1er plaque à pâtisserie	215	35 - 45	48
Rôti à point	Automatique	2e grille+ 1er plaque à pâtisserie	215	50 - 60	54
Poulet rôti	Automatique	2°	205	55 - 65	83
Dinde rotie	Automatique	2°	185	140- 180	80



Fonctions spéciales	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (heures)
Levage pate	non	2°	40	1 - 2
Cuisson lente	non	2°	85 - 95	3 - 5
Yaourt	non	2°	65 - 47	6 - 8
Fruits secs	non	tous les gradins	80	8
Légumes séchés	non	tous les gradins	60	7
Champignons séchés	non	tous les gradins	50	7

Pyrolyse (nettoyage automatique)

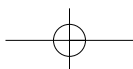
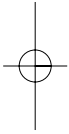
Utilisation des fonctions de pyrolyse

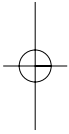
IMPORTANT ! Avant de commencer un cycle de pyrolyse, IL FAUT RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES DU FOUR, Y COMPRIS LES GRILLES LATÉRALES, pour éviter de les endommager. Il est également conseillé de retirer les panneaux émaillés latéraux, car leurs poignées de fixation pourraient subir une variation de couleur.

En tournant le bouton "Sélection des fonctions" sur la position Pyrolyse il est possible de sélectionner les fonctions de nettoyage automatique avec le bouton +/-.

- "Pyrolyse"  : possède une durée prédéfinie de 3 heures, modifiable jusqu'à un minimum de 2 heures.
- "Pyrolyse Express"  : possède une durée prédéfinie de 1h30

Grâce à la navigation guidée, le four permet de régler l'heure de fin de la pyrolyse (départ programmé). Le four attendra pour commencer la pyrolyse en fonction de l'heure de fin réglée par l'utilisateur.





Printed in Italy
11/06

5019 710 01010



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

