

NewLine

***NOTICE
D'INSTALLATION ET
D'UTILISATION***

**FOUR ELECTRIQUE
NLF200X**

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir un de nos fours électriques et nous vous remercions de votre choix.

Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre four. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

SOMMAIRE

PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION	7
INSTALLATION	7
DEBALLAGE	8
INSTALLATION DU FOUR	8
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	10
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	11
UTILISATION DU FOUR	12
MINUTEUR-PROGRAMMATEUR DIGITAL	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
MISE AU REBUT	27
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	28
ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE	29
TABLEAU DE CUISSON	31
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	32

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Ce four doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - **IMPORTANT** : l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Retirez tout élément d'emballage avant d'utiliser le four. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

6 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce

dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la hotte électrique si elle existe)). Les trous d'aérations ne doivent pas être obturés.

7- MISE EN GARDE : En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

8 - MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne posez rien à l'intérieur du four pour ranger.

9 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.

10- MISE EN GARDE : Cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.

11 -MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud.

Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four . Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

12 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

13 – Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

14 - MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à distance.

15 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

16- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

17 – Cet appareil n'est pas destiné à être mis

en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

18 – Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien.

19 – La grille et le lèchefrite du four doivent être placés bien à l'horizontale dans les rainures qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant le lèchefrite du four pour lequel aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

20 - Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

21 – Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

22- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

DESCRIPTION

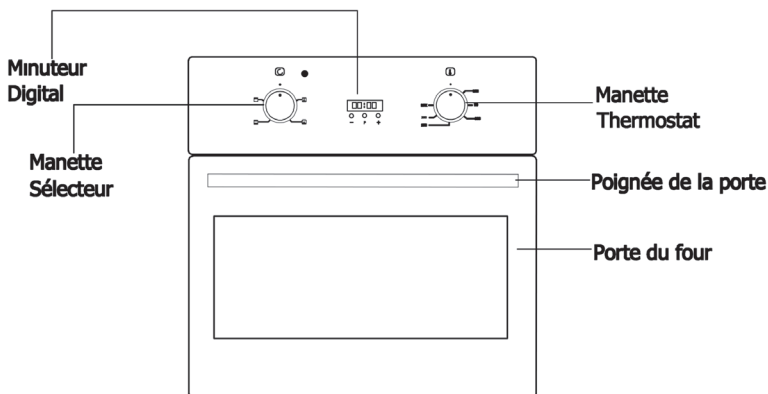


Figure 1

INSTALLATION

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice et les règles en vigueur.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les instructions indiquées dans cette notice et les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

Mettez le four le plus près possible de l'endroit où il sera installé et déballez-le.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

INSTALLATION DU FOUR

Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié.

MISE EN GARDE : L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.

Il est conçu pour être installé dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température pouvant atteindre 100°C.

Lors du montage du four veillez à ce que la distance entre le dessus du meuble et le haut de l'appareil soit minimum de 75mm.

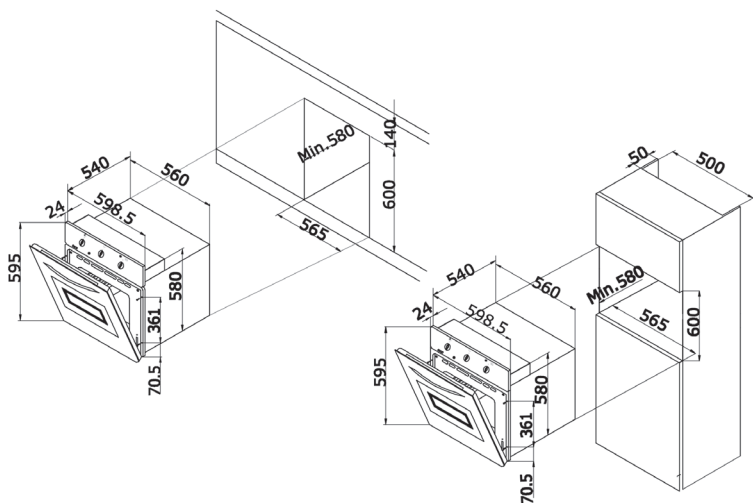


Figure 2

Vérifiez qu'un support suffisant existe en dessous du four pour supporter son poids.

Attention: Il faut laisser un espace d'une hauteur de minimum 14 cm entre le four et la table de cuisson ankastré dans le plan de travail se trouvant au dessus du four.

Les vis et les éléments de fixation sont fournis avec le four. Ils doivent être utilisés pour fixer le four dans le meuble (Figure 3)

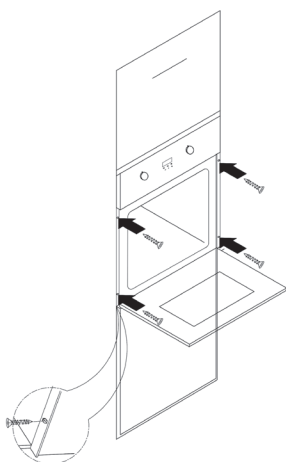


Figure 3

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre four muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.

Faites attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes du four.


Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil facilement. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.


Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit placé de façon qu'il puisse être coincé, tordu ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à la proximité.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

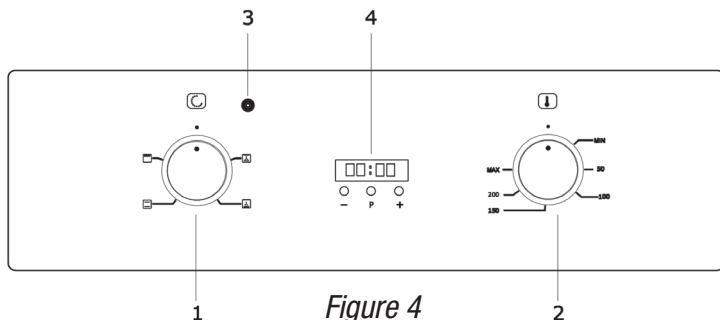
1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position convection naturelle  à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

Gril électrique : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position gril, . Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

UTILISATION DU FOUR



- 1 – Manette sélecteur (sélection fonction)
- 2 – Manette thermostat (sélection température)
- 3 – Voyant température du four
- 4 – Minuteur-programmateur digital

Manette Sélecteur

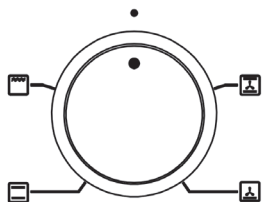


Figure 5

Manette Thermostat

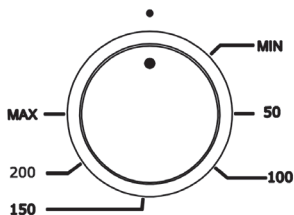


Figure 6


La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat vous pouvez choisir la température désirée. Après avoir choisi la fonction tournez la manette thermostat à la température désirée. Le témoin lumineux (Rep 3 , Fig 4) s'allumera. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température choisie. Le thermostat allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température désirée.

 Convection naturelle
(voûte + sol)

 Sol ventilé

 Gril

 Chaleur tournante

Fonction Décongélation : Vous pouvez décongeler vos aliments congelés en utilisant la fonction chaleur tournante () et en réglant le thermostat sur la position "0".

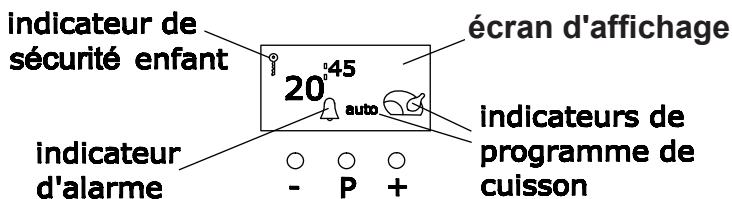
(Note : Votre four est équipé d'un minuteur-programmateur digital dont vous trouverez les explications sur son utilisation ci-après.)

Consultez le tableau de cuisson figurant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson faites un préchauffage pendant 10-15 minutes (quand le four est à température le voyant s'éteint) et placez le plat dans le four. Après la cuisson remettez les deux manettes sur la position arrêt "●".

MINUTEUR-PROGRAMMATEUR DIGITAL

Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur - programmateur digital possédant les fonctions suivantes :

- Affichage de l'heure
- Alarme
- Programmation de la cuisson
 - a) Programmation de la durée de la cuisson
 - b) Programmation du début et de la fin de la cuisson
- Sécurité enfant



« - » : Bouton permettant de diminuer la durée ou de reculer l'heure

« + » : Bouton permettant d'augmenter la durée ou d'avancer l'heure

« P » : Bouton permettant de sélectionner parmi les programmations

Attention : Lors du premier branchement électrique de votre appareil l'heure et l'indicateur « auto » clignotent sur l'écran. Appuyez une fois sur le bouton « P ». L'affichage de l'heure (0 :00) ne clignote plus et l'indicateur « auto » disparaît. Maintenant l'heure doit être réglée avant toute autre utilisation.

Sécurité enfant :

Le minuteur - programmateur de votre four a une fonction « sécurité enfant » (pour éviter toute modification accidentelle des réglages et des programmations et toute la mise en marche accidentelle du four).

Activation : Appuyez sur le bouton « P » pendant 3 secondes. Le symbole «  » s'affiche.

Désactivation : Appuyez à nouveau sur le bouton « P » pendant 3 secondes.

Si la fonction « sécurité enfant » est activée au cours d'une cuisson programmée les 3 boutons du minuteur sont bloqués.

Si elle est activée pendant qu'aucune cuisson programmée n'est en cours les 3 boutons sont bloqués et le four ne peut pas être mis en marche.

Note : Quand la sécurité enfant est activée vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur le bouton « - ». (La sécurité enfant reste activée.)

Réglage de l'heure :

Appuyez 4 fois de suite sur le bouton « P ». Les deux-points entre heure et minutes commencent à clignoter. Réglez ensuite l'heure en utilisant les boutons « - » et « + ». Après 5 secondes les deux-points s'arrêteront de clignoter. L'heure sera réglée.



Attention : L'heure ne peut pas être réglée pendant le déroulement d'un programme de cuisson.

Mode d'affichage de l'heure (12 heures ou 24 heures) :

L'affichage de l'heure peut être réglé en mode 12 ou 24 heures selon votre souhait en appuyant sur le bouton « + » pendant 3 secondes.

Réglage de l'alarme :

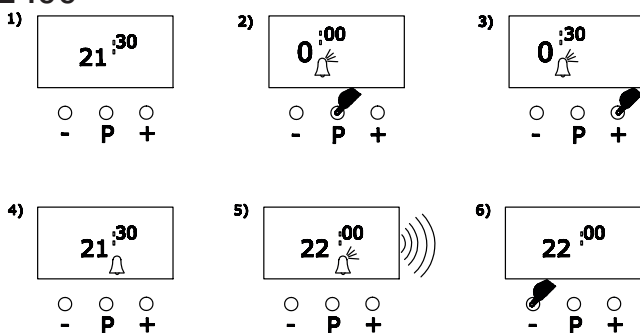
Avec cette fonction vous pouvez utiliser l'alarme du minuteur - programmateur indépendamment du four.

Appuyez une fois sur le bouton « P ». L'indicateur d'alarme «  » commence à clignoter sur l'écran. Définissez la durée à la fin de laquelle vous souhaitez que l'alarme sonne. Au bout de quelques secondes l'écran revint sur le mode d'affichage d'heure et l'indicateur d'alarme «  » continue à s'afficher indiquant que le mode alarme est activé.

L'alarme commence à sonner une fois que la durée réglée est écoulée. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le bouton « - ».

Exemple :

Il est 21:30 et vous souhaitez que l'alarme sonne à 22:00



Réglage du niveau sonore de l'alarme :

Vous pouvez choisir entre 3 niveaux sonores pour votre alarme.

Vous pouvez écouter et changer le niveau sonore comme suit :

Restez appuyé sur le bouton « - » pour écouter le niveau sonore réglé. Enlevez votre doigt et réappuyez sur le même bouton pour écouter et choisir le niveau sonore suivant. Désormais votre alarme aura ce dernier niveau sonore.

PROGRAMMER LA CUISSON :

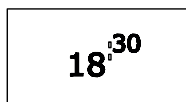
a) Programmer la durée de la cuisson


Si vous souhaitez commencer la cuisson tout de suite, il vous suffira de programmer seulement la durée de la cuisson comme dans l'exemple suivant :

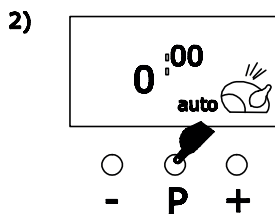
Il est 18 :30. Votre plat est prêt et déjà mis dans le four. Vous souhaitez que la cuisson dure 2 heures et 15 minutes.

1) Il est 18 :30

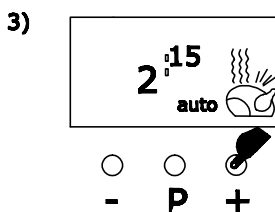
1)




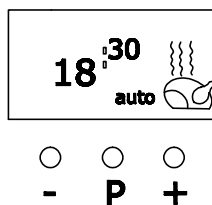
2) Appuyez 2 fois sur le bouton « P ».
L'indicateur de cuisson «» Commence à clignoter.



3) Définissez la durée de cuisson en utilisant les boutons « - » et « + ».

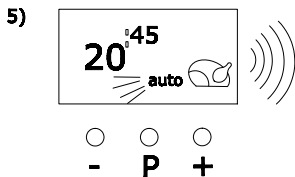


4) Après quelques secondes l'écran affiche l'heure actuelle et les indicateurs de cuisson (« auto » et «») restent allumés.



(N'oubliez pas entre-temps de mettre la manette « sélecteur four » sur la fonction souhaitée et la manette « thermostat » sur la température de cuisson choisie.)

5) La cuisson commencera de suite. A 20 :45 le minuteur arrêtera le four et l'alarme sonnera (7 minutes maximum).



Appuyez une fois sur le bouton « P » pour arrêter l'alarme et désactiver le minuteur – programmeur.

Attention : Après cette opération si les manettes « sélecteur four » et « thermostat » ne sont pas mises en position d'arrêt , votre four fonctionnera de nouveau. Donc n'oubliez pas de les mettre en position d'arrêt.


b) Programmer le début et la fin de la cuisson :

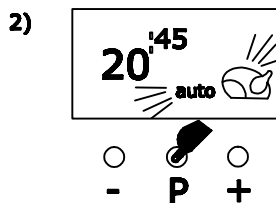
Vous pouvez programmer le début et la fin de la cuisson en définissant la durée et l'heure d'arrêt comme dans l'exemple suivant :

Il est 18 :30. Vous souhaitez que la cuisson de votre plat dure 2 heures et 15 minutes et soit terminée à 21 :30.

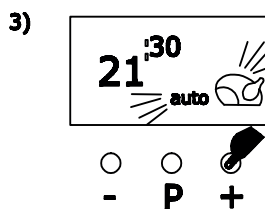
1) Programmez d'abord la durée de cuisson comme dans l'exemple précédent (chapitre


« Programmer la durée de la cuisson »).

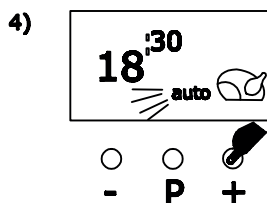
2) Appuyez 3 fois sur le bouton « P ». L'écran affiche l'heure de fin de cuisson en tenant compte de la durée déjà définie ($18 :30 + 2 :15 = 20 :45$) et les indicateurs « auto » et «  » clignotent.



3) Définissez l'heure d'arrêt en utilisant les boutons « - » et « + ».



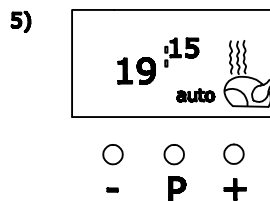
4) Après quelques secondes l'écran affiche l'heure actuelle et les indicateurs de cuisson (« auto » et «  ») restent allumés.



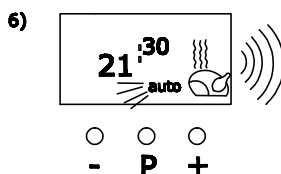
**Votre four est maintenant programmé ainsi :
La cuisson débutera à 19 :15 et durera jusqu'à
21 :30.**

(N'oubliez pas entre-temps de mettre la manette « sélecteur four » sur la fonction souhaitée et la manette « thermostat » sur la température de cuisson choisie.)

5) A 19 :15 la cuisson démarrera



6) A 21:30 le four s'arrêtera l'alarme sonnera (7 minutes maximum).



Appuyez une fois sur le bouton « P » pour arrêter l'alarme et désactiver le minuteur – programmateur.


Attention :Après cette opération si les manettes « sélecteur four » et « thermostat » ne sont pas mises en position d'arrêt , votre four fonctionnera de nouveau.Donc n'oubliez pas de les mettre en position d'arrêt.

Note 1 :Avant ou pendant la cuisson il est possible d'annuler celle-ci en remettant la durée à « 0 ».

Note 2 : A tout moment vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson en appuyant 3 fois sur le bouton « P ».

Note 3 : Vous pouvez aussi programmer le début et la fin de la cuisson en définissant d'abord l'heure d'arrêt et ensuite la durée. Dans ce cas là le minuteur-programmateur calcule la durée de cuisson automatiquement après le réglage de l'heure d'arrêt (la durée qui s'affiche automatiquement est le temps entre l'heure actuelle et l'heure d'arrêt que vous avez définie). Vous pouvez la modifier par la suite en la diminuant d'après votre souhait.

FONCTION "GRIL"

Tournez la manette sélecteur sur la position gril "  ". La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2-3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la grille sur la hauteur la plus près de la résistance du gril. Installez la tôle de protection (Rep "a", Figure 7) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

Quand la fonction gril est utilisée le lèche-frite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.

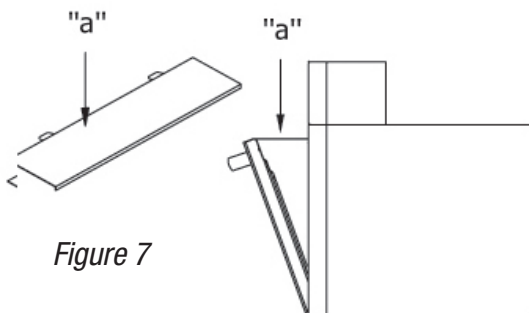


Figure 7

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Utilisation de la Grille et du Lèchefrite :

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. Pour une utilisation optimum le lèchefrite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée.

Utilisation de la Grille dans le four:

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. La grille peut être utilisé sur le niveau souhaité. Pour une utilisation optimum le lèchefrite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu.

Attention : Les rainures et la grille ont des formes spéciales pour éviter une chute accidentelle de la grille en la sortant du four. La Figure 8 ci-dessous montre la façon dont il faut insérer la grille dans le four et comment l'en sortir.



Figure 8

(Faire attention en sortant le lèchefrite du four. Car, contrairement à la grille, aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu pour le lèchefrite.)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1 – Nettoyez le four lorsqu'il est froid.
- 2 – Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage et entretien.
- 3 - Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
- 4 – N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif et de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four , ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- 5 – La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.
- 6 – Nettoyez les parties en inox avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

■ La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord la prise électrique au moyen d'un autre appareil. Ensuite vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après ces vérifications appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ÉNERGIE

REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Ecoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Marque	NEWLINE
Référence	NLF200X
Poids net	28.5 kg
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Electrique
Volume	61 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	0,86 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	0,83 kWh
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	106/103
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1/ Règl.(EU) N°66/2014

Conseils pour économiser de l'énergie :

- Préchauffer le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne pas préchauffer le four plus longtemps qu'il ne le faut. Le four est prêt à cuire vos plats dès

que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.

- Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

TABLEAU DE CUISSON

	Convection naturelle / convection ventilée				Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson (min)		Position du thermostat	Position du plat	Durée de Cuisson
			Convection naturelle	Convection ventilée			
Gâteau	175	2	25-35	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30	20-30			
Macaron	175	2	20-30	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40	30-40			
Pâte	200	2	30-40	30-40			
Cake	175	2	30-40	30-40			
Biscuit	175	2	15-25	15-25			
Viande d'Agneau	225	2	25	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau					max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	250	2	50-60	50-60			
Côtelette de Bœuf					max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25	25			
Viande de mouton	240	2	25	25			
Poulet entier	225	2	45	45			
Poulet (morceaux)	200	2	25-35	25-35			
Poissons	200	2	20-30	20-30			
Dinde	200	2	50-60	40-50	max	TB	40
Macaroni au four	210	2	23-30	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MODELE	NLF200X
VOLTAGE	230 V AC
FREAUENCE	50 Hz
THERMOSTAT	0-240 ° C
PUISSANCE TOTALE	2077 W
CONVECTION NATURELLE	2000 W
CHALEUR TOURNANTE	2000 W
FONCTION SOL VENTILE	1000 W
GRIL	2000 W
FONCTION DECONGELATION	OUI
ECLAIRAGE	OUI
VOLUME	61 LT

Le nom et l'adresse du fabricant :

ESCO® A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cadde

26110 Eskişehir / TÜRKİYE

Tel : 0.222. 236 00 93

Fax : 0.222. 236 00 94

(Cette notice peut être disponible sous format PDF sur demande à info@euresco.net)

3.17.01.21.159.03