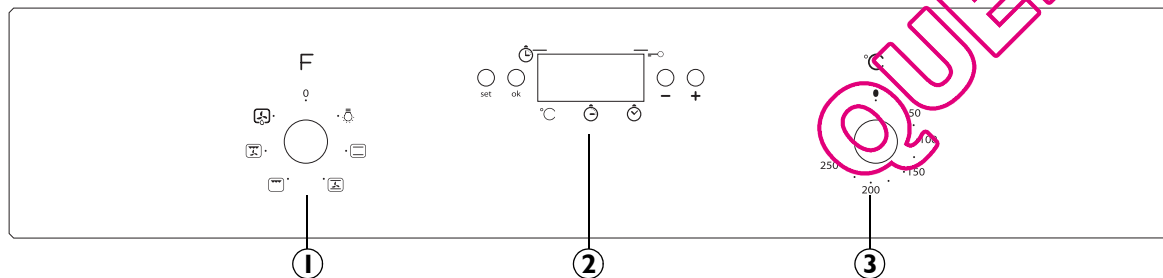


1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du grill (peut s'abaisser)
5. Éclairage arrière du four
6. Logement du tournebroche
7. Ventilateur
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte du four

ACCESSOIRES



BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction
2. Programmateur électronique

3. Bouton thermostat

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
- Arrêt four	0
ÉCLAIRAGE	<ul style="list-style-type: none"> Pour allumer l'éclairage du four.
STATIQUE	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire cuire de la viande, du poisson, du poulet sur un des gradins. Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que le voyant thermostat rouge s'éteint. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIE	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire sur 2 gradins maximum. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la fonction Gril pour cuire des escalopes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite. Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
GRIL + TOURNEBROCHE	<ul style="list-style-type: none"> L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite (placée sur le premier gradin). Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
TURBO GRIL	<ul style="list-style-type: none"> Pour rôtir les viandes et les volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, enfiler l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le à l'aide des fourchettes spéciales. Introduisez la broche dans le logement situé sur la paroi arrière du four, à droite, en la poussant à fond et posez-la sur le support. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées, versez un peu d'eau dans la lèche-frite installée sur le premier gradin. Retirez la manette en plastique avant de refermer la porte du four et rappelez-vous de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson. Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite. Retournez la viande pendant la cuisson.
DÉCONGÉLATION	<ul style="list-style-type: none"> Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent.

TABLEAUX DE CUISSON

Aliments	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Viande Agneau, chevreau, mouton	☐	X	2	200	90 - 110
	☒	X	2	200	100 - 110
Veau, bœuf, porc	☐	X	2	200	90 - 110
	☒	X	2	200	90 - 110
Poulet, lapin, canard	☐	X	2	200	70 - 80
	☒	X	2	200	70 - 80
Dinde (3 à 5 kg)	☐	X	2	210	160 - 180
	☒	X	2	200	170 - 180
Oie (2 kg)	☐	X	2	210	100 - 130
	☒	X	2	200	100 - 130
POISSON (1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue	☐	X	2	200	60 - 80
	☒	X	2	190	60 - 80
POISSON (< 1 kg - filets) Espadon, thon	☐	X	2	190	50 - 60
	☒	X	2	190	50 - 60
Légumes Poivrons, tomates et pommes de terre au four	☐	X	2	190	50 - 60
	☒	X	2	190	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés	☐	X	2	180	40 - 50
	☒	X	2	180	40 - 50
Tourtes fourrées (au fromage)	☐	X	2	190	60 - 90
	☒	X	2	180	60 - 90
Tartes	☐	X	2	190	40 - 50
	☒	X	2	180	40 - 50
Strudel aux pommes, crêpes	☐	X	2	200	50 - 60
	☒	X	2	190	50 - 60
Biscuits, gimbettes, biscuits à pâte brisée	☐	X	2	180	20 - 30
	☒	X	2	180	30 - 40
Choux à la crème, gâteau roulé	☐	X	2	180	35 - 45
	☒	X	2	180	35 - 45
Tourtes, tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches	☐	X	2	200	50 - 60
	☒	X	2	190	45 - 55
Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales de pâtes	☐	X	2	200	40 - 50
	☒	X	2	190	40 - 50
Pain	☐	X	2	210	30 - 40
	☒	X	2	210	30 - 40
Pizzas	☐	X	2	225	15 - 20
	☒	X	2	210	20 - 30
Vol-au-vent	☐	X	2	210	20 - 30
	☒	X	2	200	30 - 40
Soufflés	☐	X	2	200	40 - 50
	☒	X	2	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

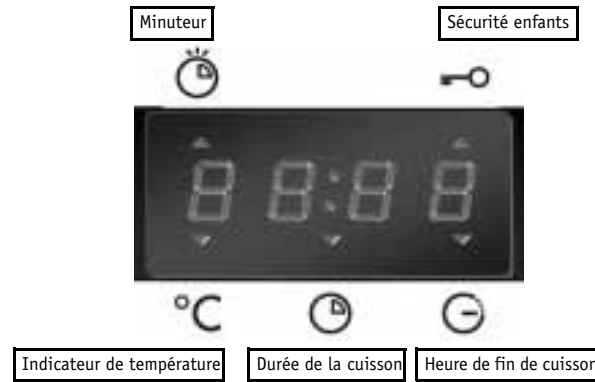
Aliments	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast	☐	X	3-4	200-225	10 - 15
Biftecks d'ailou	☐	X	3-4	200-225	30 - 40
Côtelettes	☐	X	3-4	200-225	30 - 40
Saucisses	☐	X	3	200-225	30 - 40
Côtes de porc	☐	X	3	200-225	30 - 40
Poissons (filets)	☐	X	3	200-225	30 - 40
Cuisses de poulet	☐	X	3	200-225	40 - 50
Brochettes	☐	X	3	200-225	40 - 50
Échine de porc	☐	X	3	200-225	40 - 50
Demi-poulets	☐	X	3	200-225	40 - 50
Demi-poulets	☒	-	3	200-225	40 - 50
Poulets entiers	☒	-	2-3	200-225	60 - 70
Rôt (porc, bœuf)	☒	-	2-3	200-225	60 - 80
Canard	☒	-	1-2	200-225	60 - 80
Gigot d'agneau	☒	-	1-2	200-225	80 - 100
Rosbif	☒	-	2	200-225	60 - 70
Pommes de terre au four	☒	-	2-3	200-225	40 - 50
Poisson, par ex. daurade, truite	☒	-	3	190-200	40 - 50

Remarque : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif.

Minuterie électronique



- ① Sélecteur des fonctions
- ② Touche de programmation : ("réglage")
- ③ Touche de confirmation ("ok")
- ④ Touches de modification valeurs temps ("-" "+")
- ⑤ Bouton thermostat



Activation du four

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique "12:00".

Sélection et modification de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche "ok". L'heure clignote sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche "-" ou "+" pour programmer l'heure.
3. Appuyez sur "ok" et "-" ou "+" pour programmer les minutes.
4. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.

Pour modifier l'heure :

Appuyez sur la touche "ok" pendant 2 s. jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'afficheur. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélection de la fonction de cuisson :

1. Tournez le bouton ① sur la fonction choisie.
2. Tournez le bouton ⑤ pour sélectionner la température.
3. Confirmez en appuyant sur la touche "ok" ; le four se met en marche. L'indicateur ▼ correspondant à "C" s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte.

Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton ⑤ et sélectionnez à nouveau la température désirée.

Recommandations :

Pour annuler une quelconque sélection, tournez le bouton ① sur "0". Ou appuyez sur "ok" pour éteindre le four en conservant les fonctions précédemment sélectionnées.

Sélection de la durée de cuisson :

La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer est de 6 heures.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : "Sélection de la fonction de cuisson") jusqu'au point 2 sans confirmer avec la touche "ok".
2. Appuyez sur la touche "réglage" (sur l'afficheur, l'indicateur ▼ correspondant au symbole de la durée de cuisson s'allume ⌚) et, dans un délai de 8 min., sélectionnez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches "-" o "+".
3. Confirmez en appuyant sur la touche "ok", le four se met en marche et l'afficheur indique le temps restant avant la fin de la cuisson.
4. Pour modifier la température précédemment programmée, tournez le bouton ⑤. Pour retourner à l'affichage de la durée restante, attendez 5 secondes.

Apparition de **End** sur l'afficheur :

A la fin du temps programmé, l'indication **End** apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit.

Le four s'éteint alors automatiquement.

Il est possible de modifier la durée de cuisson en agissant sur les touches "-" "+". Retournez au point 3 du chapitre "Sélection de la durée de cuisson".

1. Tournez le bouton ① sur "0"

L'heure réapparaît sur l'afficheur.

Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes.

1. Procédez en suivant les points 1 et 2 du chapitre "Sélection de la durée de cuisson"
2. Appuyez sur la touche "réglage" pour programmer l'heure de fin cuisson : l'indicateur ▼ correspondant au symbole 🕒 s'allume.
3. Définir l'heure de fin de cuisson avec les touches "-" "+".
4. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

Le four entrera automatiquement en fonction à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson : sur l'afficheur les indicateurs ▼ ▼ au-dessus des symboles ⌚ 🕒 s'allument.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé uniquement lorsque le four ne fonctionne pas et permet de régler un temps maximum de 6 heures.

Pour régler le minuteur :

1. Maintenez le bouton ① sur la position "0". L'heure du jour apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche "réglage". L'indicateur ▲ correspondant au symbole ⌚ s'allume. Appuyez sur les touches "-" ou "+" pour programmer le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer la sélection.

A la fin du temps programmé :

Un signal sonore retentit et **End** clignote sur l'afficheur.

Appuyez sur la touche "ok" : Le signal sonore s'arrête. L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.

Sécurité enfants **Loc** :

1. Boutons ① et ⑤ positionnés sur "0", appuyez simultanément sur les touches "ok" et "-" pendant 3 s. l'indicateur ▲ correspondant au symbole 🛡️ s'allume.
2. Après avoir activé la sécurité enfants, il n'est plus possible d'utiliser les fonctions du four.
3. Pour désactiver, répétez la séquence indiquée au point 1.