

ACCESSOIRES

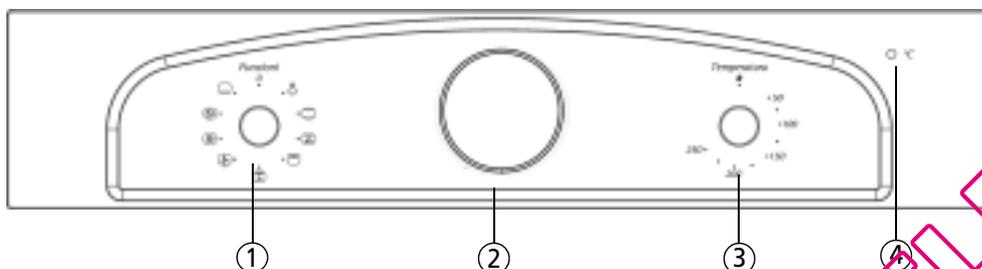
Lèche-frite :



Grille :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Horloge analogique

3. Bouton thermostat
4. Voyant rouge du thermostat

HORLOGE ANALOGIQUE

L'horloge analogique permet de :

- 1) Afficher l'heure du jour. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur le bouton (B) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler l'heure du jour.
- 2) Programmer l'heure de début de cuisson. Il est possible de programmer l'heure de début de cuisson maximum 12 heures à l'avance.
Programmer la durée de la cuisson. La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement.

La durée de cuisson minimum qu'il est possible de programmer est de 5 minutes et la durée maximum est de 180 minutes.

a) CUISSON MANUELLE

- 1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que la fenêtre s'affiche.
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguille des heures). **Vous entendrez un dé clic qui vous indiquera que la position est correcte.**
- 3) Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'au symbole souhaité. *L'éclairage du four s'allume.*
- 4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. *Le voyant rouge du thermostat s'allume.*
- 5) En fin de cuisson, **le four NE S'ÉTEINDRA PAS automatiquement car vous avez sélectionné le mode de fonctionnement manuel.** Il faut que vous replaciez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT (0 - •).

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance grill
5. Éclairage arrière du four
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte froide du four

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT DU FOUR	-
ÉCLAIRAGE	• Pour allumer l'éclairage du four.
VIANDES POISSONS	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température souhaitée, puis placez les aliments à l'intérieur dès que le voyant thermostat rouge s'éteint. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
VENTILATION/PÂTISSERIE	• 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	• Pour cuire des entrecôtes, 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 la cuisson. • 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). • Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
TURBOGRIL	• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). • La porte du four doit être fermée pendant la 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 (à installer sur le premier gradin). • Retournez la viande au cours de la cuisson.
DÉCONGÉLATION	• Pour décongeler les aliments à température ambiante. • Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
TURBOVENTILATION	• Pour cuire sur un seul gradin : tartes aux fruits, gâteaux, timbales, légumes, pizzas, volaille).
THERMOVENTILATION/VENTILATION	• Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre
RÉSISTANCE INFÉRIEURE	• Pour terminer la cuisson des tartes aux fruits et au fromage et faire épaissir une sauce. • Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.

b) CUISSON MANUELLE AVEC PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT DE CUISSON

- 1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que la fenêtre s'affiche.
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) du cadran soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer (par ex. figure : 11.30).
- 3) Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'au symbole souhaité.
- 4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
- 5) En fin de cuisson, **le four NE S'ÉTEINDRA PAS automatiquement car vous avez sélectionné le mode de fonctionnement manuel.** Il faut que vous replaciez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT (0 - •).

c) CUISSON PROGRAMMÉE AVEC PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT DE CUISSON ET DE LA DURÉE DU TEMPS DE CUISSON

- 1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la durée du temps de cuisson (de 5 à 180 minutes) s'affiche dans la fenêtre (C).
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) du cadran soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer (par ex. figure : 11.30).
- 3) Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'au symbole souhaité.
- 4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
- 5) Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Pour désactiver le signal sonore, tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole s'affiche dans la fenêtre.
- 6) Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé et que vous souhaitez prolonger celle-ci, procédez comme décrit ci-dessus ou suivez les instructions relatives à la procédure de cuisson manuelle.

d) CUISSON PROGRAMMÉE AVEC PROGRAMMATION DE LA DURÉE DU TEMPS DE CUISSON

- 1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la durée du temps de cuisson (de 5 à 180 minutes) s'affiche dans la fenêtre (C).
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguille des heures). **Vous entendrez un dé clic qui vous indiquera que la position est correcte.**
- 3) Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'au symbole souhaité. *L'éclairage du four s'allume.*
- 4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. *Le voyant rouge du thermostat s'allume.*
- 5) Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Pour désactiver le signal sonore, tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole s'affiche dans la fenêtre.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé et que vous souhaitez prolonger celle-ci, procédez comme décrit ci-dessus ou suivez les instructions relatives à la procédure de cuisson manuelle

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- En fin de cuisson :
- Tournez le bouton sur la position "0".

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Température (°C)	Temps de cuisson min.
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Veau, bœuf, porc		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Poulet, lapin, canard		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Dinde (3 à 5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
		X	2	200	170 - 180
Oie (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
POISSON (1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	200	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
POISSON (< 1 kg - filets) Espadon, thon		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
LÉGUMES Poivrons, tomates, pommes de terre au four		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Tartes		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Strudel, crêpes		X	2	200	50 - 60
		X	1-3	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Biscuits, savarins, sablés		X	2	180	20 - 30
		X	1-3	180	30 - 40
		X	2	180	30 - 40
Choux à la crème, roulés		X	2	180	35 - 45
		X	1-3	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45

ALIMENTS	Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Température (°C)	Temps de cuisson min.
Tourtes, tartes fourrées aux fruits, ex. ananas, pêches		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55
Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Pain		X	2	210	30 - 40
		X	1-3	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizzas		X	2	225	15 - 20
		X	1-3	210	20 - 30
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vent		X	2	210	20 - 30
		X	1-3	200	30 - 40
		X	2	200	30 - 40
Soufflés		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Température (°C)	Temps de cuisson min.
Toast		X	3-4	200-225	10 - 15
Entrecôtes		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-poulet		X	3	200-225	40 - 50
Demi-poulet		-	3	200-225	40 - 50
Poulets entiers		-	2-3	200-225	60 - 70
Rôti 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, ex. dorade, truite		-	3	190-200	40 - 50

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