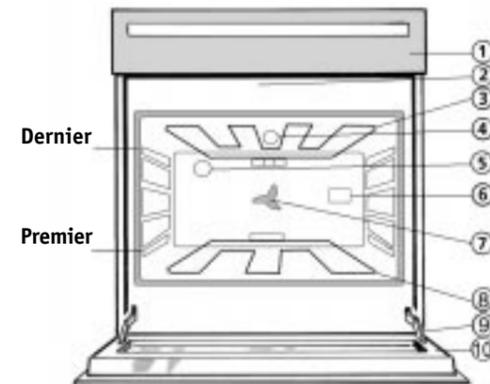


AKZ 352

FR

FICHE PRODUIT

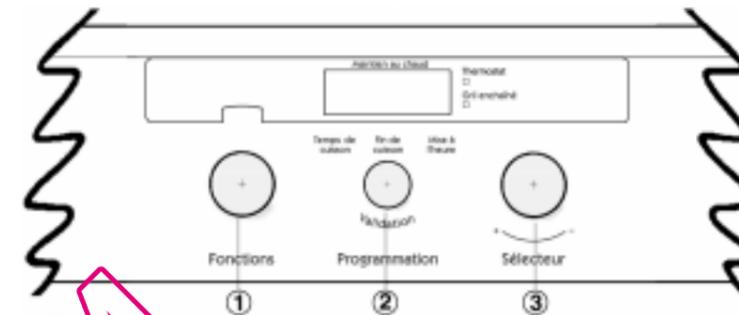
**Premier.....Dernier** : position des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement* (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Catalyseur
5. Éclairage du four
6. Emplacement du tournebroche
7. Ventilateur
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Charnière de la porte
10. Porte de four

ACCESSOIRES

- Grille
- Plaque à pâtisserie
- Tournebroche

*N.B. : Il se peut néanmoins que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four, et ce afin d'assurer son refroidissement correct.



1. Sélectionneur de fonction : pour sélectionner les fonctions du four.
2. Bouton pour sélectionner et confirmer les différentes opérations (fonctionne en appuyant qu'une seule fois).
3. Bouton pour régler : heure du jour, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, températures et niveaux de puissance.

TABLEAU DES FONCTIONS DU FOUR

Symbole de fonction	Fonction	Température présélectionnée /niveau	Description des fonctions (voir les détails dans le manuel d'utilisation)
-	ARRÊT FOUR	-	-
	ÉCLAIRAGE DU FOUR	-	Pour allumer l'éclairage du four.
	DÉCONGELATION	-	Pour décongeler.
	PÂTISSERIE	200 °C	Pour cuisiner sur plusieurs gradins, à la même température.
	STATIQUE	225 °C	Pour cuisiner des aliments sur un gradin. Préchauffage.
	TURBOGRIL (Grill + Ventilation)	3	Pour cuire de grosses pièces de viande.
	GRIL	3	Pour faire griller de petites pièces de viande, du pain, etc.
	FONCTION GRIL + TOURNEBROCHE	3	Pour cuisiner des pièces de viande rôties, des volailles.
	JET	225 °C	Pour préchauffer rapidement le four.
	AUTONETTOYAGE ÉCONOMIQUE	-	Pour un nettoyage automatique à durée fixe de 1h 30'.
	AUTONETTOYAGE	-	Pour le nettoyage automatique, la durée peut être réglée.

MISE SOUS TENSION DU FOUR

Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou que vous le rebranchez après une coupure de courant, l'afficheur indique "STOP".

Pour mettre le four sous tension :

- tournez le bouton 1 pour positionner le repère en haut.
- appuyez sur la touche 2.

Attention : dès que le four atteint une température approximative de 320°C, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité, tant pendant la pyrolyse que pendant la cuisson. La porte est également verrouillée lors de la première mise en fonction du four, afin de positionner le mécanisme correctement.

POUR UNE DESCRIPTION DE LA MANIÈRE D'UTILISER LE FOUR, VEUILLEZ CONSULTER LA FICHE DE DESCRIPTION DU PROGRAMMEUR.

REMARQUE IMPORTANTE

ATTENTION

Lorsque la fonction pyrolyse est en service, certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes : tenir les enfants éloignés.

Évitez de tapisser votre four avec des feuilles d'aluminium : l'augmentation de chaleur qui en résulterait pourrait nuire au fonctionnement du four.

Lorsque la fonction 'pyrolyse' est en service, tous les accessoires non émaillés doivent être retirés du four.

5019 310 66007

FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR



FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Cette fonction est utilisée pour accélérer la décongélation naturelle d'aliments congelés. Elle peut également être utilisée pour refroidir plus facilement certaines préparations devant être consommées froides ou tièdes.



FONCTION PÂTISSERIE (STATIQUE + VENTILATION)

Pâtisseries, quiches, tartes aux fruits.

Cette méthode de cuisson est idéale pour :

- Cuisson de la pâtisserie fine, pour éviter qu'elle ne dessèche.

Les tartes aux fruits et les quiches dont le dessus et le fond doivent être dorés.

Cette fonction peut être utilisée pour cuisiner simultanément sur différents niveaux : retournez les aliments à mi-cuisson.



FONCTION STATIQUE

Pâtisseries, quiches, rôtis, volailles

- Préchauffez le four au même réglage de température que pour la cuisson, pour que les plats commencent à cuire dès leur introduction dans le four.

- Enfourez dès que le voyant de thermostat s'éteint.

- Employez des plats suffisamment creux que vous placerez sur la grille au milieu du four.

Pour les pâtisseries, utilisez :

- soit la lèchefrite multi-usages (petites pâtisseries, meringues, roulades)

- soit un moule à tarte ou à gâteau posé sur une grille.

Il est recommandé d'utiliser les deux gradins inférieurs.



FONCTION TURBOGRIL (GRIL + VENTILATION)

Viandes rôties, viandes osseuses, poissons

Pour cette méthode de cuisson, la porte du four doit être fermée. Cette méthode est particulièrement recommandée pour des viandes bien cuites mais toujours savoureuses. Les poissons sont aussi plus succulents : les retourner une fois à la mi-cuisson.

Quand le gril est utilisé, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes : tenir les enfants éloignés.



FONCTION GRIL

Gratins et préparations à griller

Pour cette méthode de cuisson, la porte du four peut être fermée ou entièrement ouverte.

Si la viande est posée directement sur une grille, posez la lèchefrite sur le gradin inférieur pour recueillir les jus.

Quand le gril est utilisé, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes : tenir les enfants éloignés.



GRIL + FONCTION TOURNEBROCHE

Viandes rôties, volailles

Pour cette méthode de cuisson, la porte du four doit être fermée. La cuisson au tournebroche est très pratique pour obtenir des volailles et des viandes savoureuses, d'une très bonne uniformité de cuisson.

Quand le gril est utilisé, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes : tenir les enfants éloignés.



FONCTION JET

Cette fonction permet de chauffer rapidement le four. Dès que la température désirée est atteinte, elle devient automatiquement la fonction conventionnelle.



AUTONETTOYAGE ÉCONOMIQUE

Se référer à la section "NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES" de la notice d'emploi séparée.



AUTONETTOYAGE

Se référer à la section "NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES" de la notice d'emploi séparée.

TABLEAU DE CUISSON FOUR MULTIFONCTION PYROLYTIQUE

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN À PARTIR DU BAS
AGNEAU	PORTE FERMÉE			
Côtelettes		4/5	6 à 8	4 (3) (5)
Gigot		225	15 (1)	2 (2)
Selle		225	15 à 20 (1)	2 (2)
BOEUF				
Entrecôte		4/5	4 à 10	4 (3) (5)
Rôti		225	15 (1)	2 (2)
CAKE		175	55 à 60	2 (2)
CHOUX (pâte à)		200	40 à 45	2
DORADE		225	25 à 40	2 (2)
DINDE		200	25 à 30 (1)	1 (2)
GRATIN DAUPHINOIS		175	45 à 55	2 (2)
LAPIN RÔTI		225	25 (1)	2 (2)
MAQUEREAU GRILLÉS		4/5	20	3 (2)
BROCHETTES		3/4	10 à 15	3 (2)
MERINGUES		75	60 à 80	3
PAIN		225	20 à 25	2
TOASTS		3/4	SURVEILLER LA CUISSON	3 (2) (3)
PÂTE BRISÉE		200	15 à 20	2 (2)
PÂTE FEUILLETÉE		200	15 à 20	2
PÂTE SABLÉE (tarte)		200	35 à 45	2 (2)
PINTADE		200	25 (1)	2 (2)
PIZZA		225	30 à 35	2
PORC (rôti)		200	40 (1)	2 (2)
POULET (rôti)		200	25 (1)	2 (2)
POULET (T.B.)		3/4	25 (1)	BROCHE (4)
QUATRE-QUARTS		175	45 à 50	3 (3)
QUICHE LORRAINE		200	25	1 ou 2 (3)
SABLÉS		175	15 à 18	3
SOUFFLÉ (fromage)		175	35 à 40	2 (2)
TARTE AUX FRUITS		225	35 à 40	1 ou 2 (3)
TOMATES FARCIES		225	35 à 45	1 (2)
VEAU (rôti)		200	40 (1)	1 (2)

(1) Temps de cuisson pour 500 g

(2) Grille positionnée

(3) Grille positionnée

(4) Lèchefrite multi-usages

- Avant d'enfourner les plats, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie.

NOTA

Les positions du thermostat sont données à titre indicatif.

Influence des aliments et des récipients

La nature, le poids, la taille et la forme des aliments jouent un rôle important dans les résultats de cuisson.

La forme, l'épaisseur, la hauteur et le matériau des récipients jouent également un rôle sur les résultats de cuisson.

La position des grilles sur les gradins est donnée à titre indicatif.

Chaque consommateur utilisera les récipients et les hauteurs de gradins suivant ses besoins et son propre goût.