

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur <sup>1)</sup> (non visible)
3. Protection du gril <sup>2)</sup>
4. Blocage de porte <sup>3)</sup>
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four
9. Logement du tournebroche
10. Ventilateur de four
11. Résistance inférieure (non visible)
12. Porte du four

<sup>1)</sup> L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four.

Au cours de la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant les cuissons pour faciliter le refroidissement.

<sup>2)</sup> Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

<sup>3)</sup> Pendant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clef de verrouillage de porte" s'active et le voyant situé en face du symbole "🔒" s'allume sur l'afficheur.



Ce logo indique que l'appareil est doté d'une "porte froide" qui permet d'obtenir des températures de surface très faibles pendant le nettoyage à pyrolyse. Il est conseillé d'éloigner les enfants du four.

### ACCESSOIRES

Tournebroche :



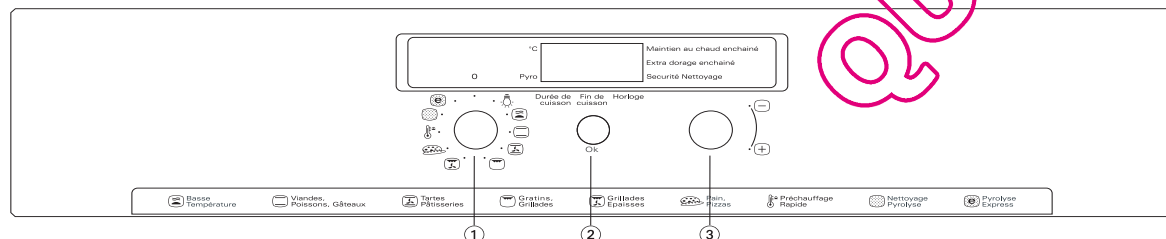
Lèchefrite :



Grille :



### BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Tableau des fonctions du four			
Fonction	Température pré-réglée	Température réglable	Description de la fonction
■ Arrêt four	-	-	-
🔦 ÉCLAIRAGE	-	-	• Pour allumer l'éclairage du four.
🍲 BASSE TEMPÉRATURE	35°C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
🍖 VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	225°C	50°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur le gradin central. • Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez les aliments à l'intérieur dès que les voyants 🔦 du thermomètre s'allument.
🍰 TARTES/PÂTISSERIES	200°C	50°C - 250°C	• 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.
🍷 GRATINS/GRILADES	3	-	• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • 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 lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson. • 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 lèchefrite (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.
🍷 GRILADES + TOURNEBROCHE			
🍷 GRILADES ÉPAISSES	3	-	• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • 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 lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande au cours de la cuisson.
🍷 PAIN/PIZZAS	-	P1 - 300°C P2 - 220°C	• Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses. • Vous trouverez une recette pour chaque programme dans le livre de recettes fourni.
🔥 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	225°C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Pendant le préchauffage du four, l'indicateur "🔥" est allumé. • La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction <b>VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX</b> .
🧼 NETTOYAGE PYROLYSE	Référez-vous à la fiche du programmeur		• La durée de la pyrolyse peut être réglée de 2 h minimum à 3 h maximum.
🧼 PYROLYSE EXPRESS	Référez-vous à la fiche du programmeur		• La durée du nettoyage du four par pyrolyse est fixée à 1 heure et 15 minutes.

### Recommandations particulières :

Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

## TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b> Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		-	2	-	200	100 - 130
<b>POISSON (ENTIER)</b> (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	-	200	50 - 60
<b>POISSON (FILETS)</b> (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
<b>LÉGUMES</b> Poivrons et tomates farcis		X	2	-	220	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
<b>VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.</b> Gâteaux levés		X	2	-	180	40 - 50
		-	2	-	170	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		-	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	80	20 - 30
		-	2	-	170	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		-	2	-	180	40 - 50
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	1	200	45 - 60
		-	2	-	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par exemple. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringues		-	2	-	90	120 - 150
		-	2	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		-	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

## TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 min)	Gratin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	30 - 40
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	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
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Poulets entiers		X	3	5	60 - 70
Rôti porc, bœuf		X	2	5	60 - 70
Canard		X	2	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3	5	70 - 80
Roast-bif (cuisson moyenne)		X	3	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3	5	50 - 60
Poisson (dorade, truite)		X	3	5	40 - 50

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