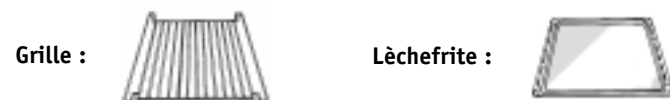
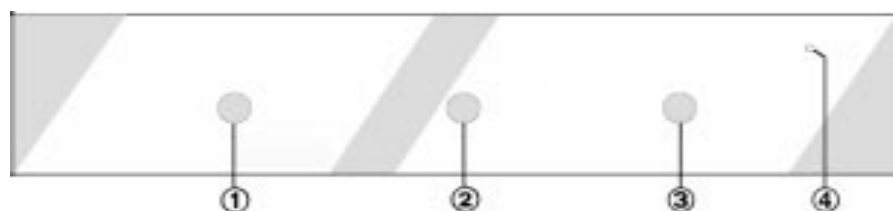


ACCESSOIRES



BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction
2. Minuteur
3. Thermostat
4. Voyant rouge du thermostat

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT FOUR	-
ÉCLAIRAGE	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.
VENTILATION/PATISERIE	<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.
TURBOGRIL/GRIL + VENTILATION	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
DÉCONGELATION	<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.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la fonction de cuisson souhaitée. L'ampoule du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Dès que la température désirée est atteinte, le voyant rouge du thermostat s'éteint.

En fin de cuisson :

- Remettez les boutons sur 0.

MINUTEUR

La fonction minuteur permet de programmer un temps de cuisson compris entre 1 et 60 minutes. Il est conseillé de faire faire au bouton un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre et de le repositionner ensuite sur le temps de cuisson souhaité. Un signal sonore sera émis à la fin du temps programmé.

TABLEAUX DE CUISSON



























































Aliments	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson minutes
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 minutes
Toast		X	3-4	200-225	10 - 15
Biftecks d'ailoyau		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
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, par ex. daurade, truite		-	3	190-200	40 - 50

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