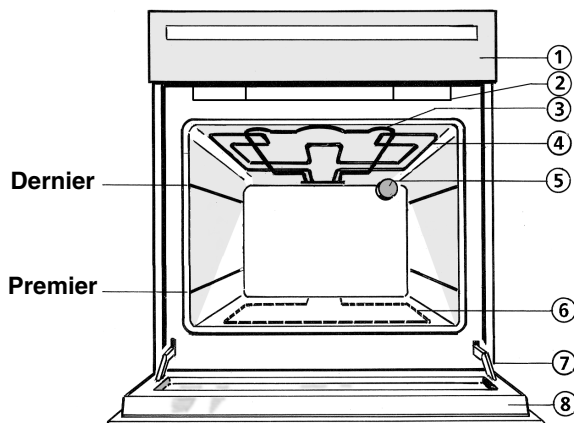


FOUR

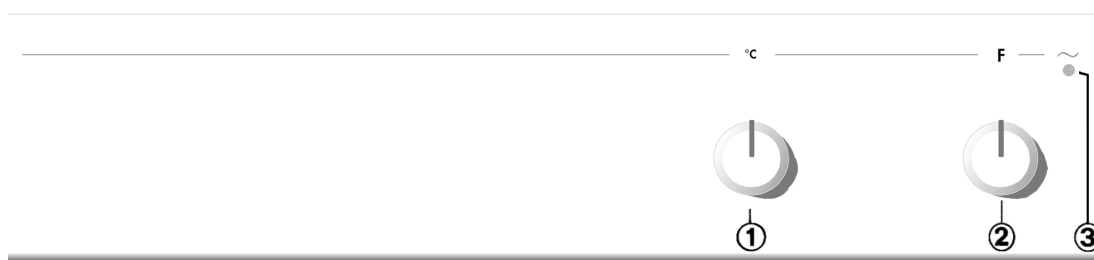
**Premier...Dernier** : Positions des gradins

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

Accessoires :

- Grille
- Plaque à pâtisserie
- Lèchefrite

BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton thermostat du four
2. Sélecteur de fonction du four
3. Voyant thermostat

Remarque importante : Un kit, se composant d'une vitre de porte de four et des composants de montage ad hoc, est disponible en option auprès du Service Après-Vente. Ce kit permet de réduire la température de la surface extérieure du four. Il est vivement recommandé en cas de présence d'enfants dans la maison.

N° code : 4819 310 39186.

FONCTIONS DU FOUR

0 Arrêt

 Éclairage du four

FONCTION CHAUFFAGE PAR LA SOLE

Utilisation :

- Pour terminer la cuisson des gâteaux aux fruits et au fromage.
- Pour épaissir les sauces.

Utilisez la fonction de chauffage par la sole pendant les 10 ou 15 dernières minutes de la cuisson.

FONCTION STATIQUE

À utiliser pour cuire des aliments sur le même gradin.

- 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.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, il est recommandé de placer la grille au deuxième gradin.

FONCTION GRIL

Utilisez cette fonction Gril pour cuire de petites pièces de viande (steaks, saucisses) et préparer des toasts.

- La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.
- Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes.
- Disposez la viande sur la grille, en plaçant la lèchefrite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

MISE SOUS TENSION DU FOUR

Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré.

L'éclairage du four s'allume.

- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

Le voyant thermostat rouge s'allume.

- Dès que la température désirée est atteinte, le voyant thermostat rouge s'éteint.

Fin du cycle de cuisson :

- Remettez les boutons sur la position d'arrêt (0 - ●).