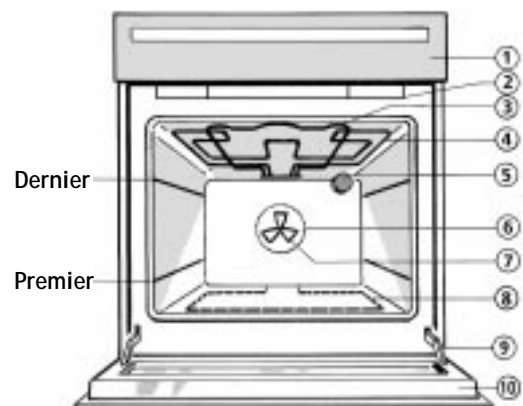


FOUR



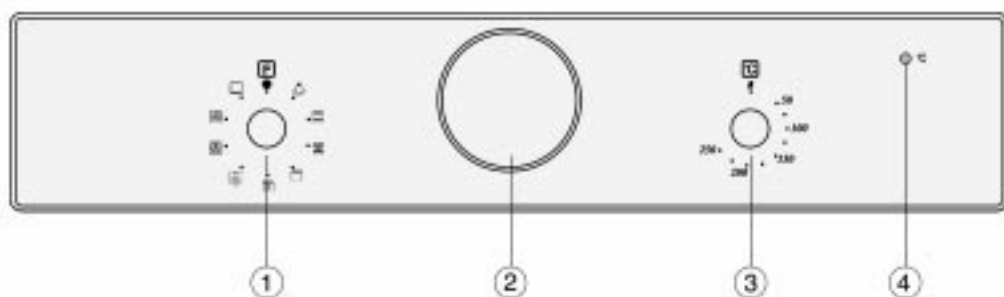
Premier...Dernier : Position des gradins

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

Accessoires :

- Grille
- Lèchefrite


BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction du four
2. Horloge analogique mécanique
3. Bouton thermostat
4. Voyant thermostat rouge

FONCTIONS DU FOUR

0 Arrêt

 Éclairage du four

 **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 STATIQUE + CHALEUR PULSÉE**

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sur deux gradins différents.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
- Changez la position des plats dans le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Retirez le plat déjà cuit et, au besoin, laissez cuire les autres aliments pendant le temps nécessaire.

 **FONCTION GRIL**

Utilisez la 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 grill pendant 5 minutes environ.
- 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.

 **FONCTION GRIL + CHALEUR PULSÉE**

Idéale pour cuire des rôtis, du porc, du poulet et du rosbif.

- La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.
- 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.

 **FONCTION DÉCONGÉLATION**

Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante.

- Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent.

 **VENTILATION + FONCTION CHAUFFAGE PAR LA SOLE**

Cette fonction est idéale pour :

- les gros gâteaux aux fruits
- les timbales
- les légumes farcis
- les pizzas
- la volaille (de plus de 3 kg)

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).

 **FONCTION VENTILATION**

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sur deux gradins différents (poisson, légumes, pâtes, par exemple).

- Choisissez des aliments qui nécessitent la même température de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Retirez le plat déjà cuit et, au besoin, laissez cuire les autres aliments pendant le temps nécessaire.

 **FONCTION CHAUFFAGE PAR LA SOLE**

À utiliser pour :

- achever la cuisson de gâteaux aux fruits ou au fromage.
- épaissir des sauces.

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

