

FOUR

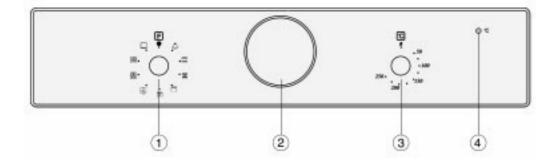
Premier...Dernier: Position des gradins

- 1. Bandeau de commandes
- 2. Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3. Résistance supérieure
- 4. Résistance du gril
- 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

O 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.

TONCTION 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 gril 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 léchefrite 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 :

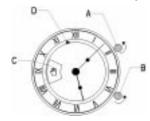
- achever la cuisson de gâteaux aux fruits ou au fromage.
- épaissir des sauces.

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

MINUTEUR ANALOGIQUE MÉCANIQUE

Utilisez le minuteur électromécanique pour :

- 1) Visualiser l'heure du jour. Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton **(B)** et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2) Réglez l'heure de début de cuisson. Celle-ci peut être différée de 12 heures maximum (à 7.00 du matin, par exemple, il n'est pas possible de différer l'heure de début de cuisson à 8.00 du soir, car la cuisson démarrerait effectivement à 8.00 du matin).
- 3) Réglez le temps de cuisson pour une durée minimum de 5 minutes jusqu'à un maximum de 180 minutes.



MISE SOUS TENSION DU FOUR

CUISSON MANUELLE (sans l'heure de début de cuisson ni le temps de cuisson)

- 1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole 4 s'affiche dans la fenêtre (C).
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-lé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pointe du triangle (D) ► soit en correspondance avec l'heure indiquée sur l'horloge (main pointée sur l'heure). Une fois correctement positionné, le bouton émet un déclic.
- 3) Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré. L'éclairage du four s'allume.
- 4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant thermostat rouge s'allume.
- 5) En fin de cuisson, le mode manuel ayant été sélectionné, le four NE s'éteindra PAS automatiquement ; pour le mettre hors tension, tournez le bouton thermostat et le sélecteur sur la position ARRÊT (0 •).

CUISSON MANUELLE (avec l'heure de début de cuisson mais sans le temps de cuisson)

- 1) Procédez comme indiqué au point (1) du paragraphe précédent.
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pointe du triangle (D) ▶ soit en correspondance avec l'heure de début de cuisson (par exemple, dans la figure : 11.30).
- 3) Procédez comme indiqué aux points (3), (4) et (5) du paragraphe précédent.

CUISSON AVEC LE MINUTEUR (avec l'heure de début de cuisson et le temps de cuisson)

- 1) Tournez le bouton **(B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche dans la fenêtre **(C)** (5 180 min.).
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pointe du triangle (D) soit en correspondance avec l'heure de début de cuisson (par exemple, dans la figure : 11.30).
- 3) Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré. L'éclairage du four s'allume.
- 4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant thermostat rouge s'allume.
- 5) À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore est émis et le **four s'éteint automatiquement**. Si vous ne souhaitez pas entendre le signal sonore, tournez le bouton **(B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que le symbole s'affiche dans la fenêtre.
- 6) À la fin du temps de cuisson programmé, il est possible de prolonger la cuisson en suivant les instructions fournies ci-dessus, ou en procédant comme pour la cuisson manuelle.

CUISSON AVEC LE MINUTEUR (avec le temps de cuisson mais sans l'heure de début de cuisson)

- 1) Procédez comme indiqué au point (1) du paragraphe précédent.
- 2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la pointe du triangle (D) ▶ soit en correspondance avec l'heure indiquée sur l'horloge (main pointée sur l'heure). Une fois correctement positionné, le bouton émet un déclic.
- 3) Procédez comme indiqué aux points (3), (4), (5) et (6) du paragraphe précédent.

=	
-	
-	
-	
-	
_	
-	
-	
=	
-	
_	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
_	
-	
-	
-	
-	