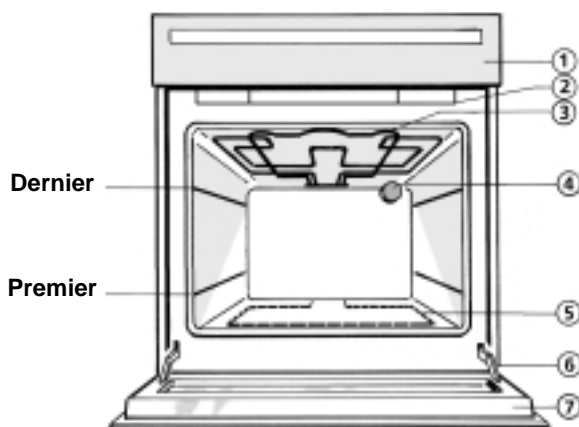


FOUR

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

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

Accessoires :

- Grille
- Plaque à pâtisserie

BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction du four
2. Bouton thermostat du four
3. Voyant thermostat
4. Boutons de réglage de la table de cuisson
5. Voyant de "Mise sous tension" de la table de cuisson

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 CHAUFFAGE PAR LA VOÛTE

Utilisation :

- Pour faire dorer la surface supérieure des aliments.

Utilisez la fonction de chauffage par la voûte pendant les 10 ou 15 dernières minutes de la 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 - ●).

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON RACCORDÉE AU FOUR

Le bandeau du four est équipé de quatre boutons réglables (positions de 0 à 6) permettant de régler les plaques de cuisson.

MISE EN MARCHÉ

Pour mettre les plaques en marche, tournez le bouton jusqu'à la température désirée (veuillez consulter le manuel d'utilisation de la table de cuisson).

Remarque : Le voyant jaune sur le bandeau s'allume chaque fois qu'une des plaques de cuisson est mise en marche.

Remarque :

- Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, faites-la fonctionner pendant environ 3 minutes sur la position maximale (6).
- Ne faites jamais fonctionner les plaques de cuisson à vide.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson à fonds épais et plats, particulièrement conçus pour la cuisson électrique.
- Le fond des casseroles et poêles doit être d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque de cuisson.

