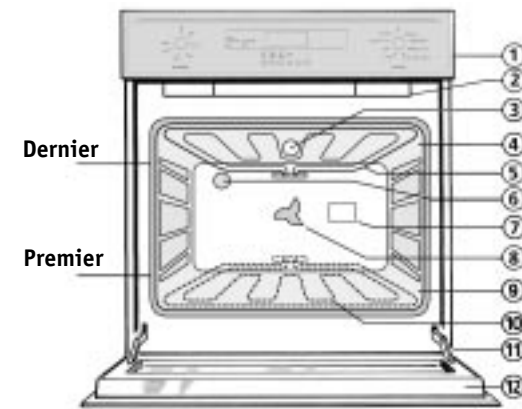


AKP 982

FR

FICHE PRODUIT

FOUR



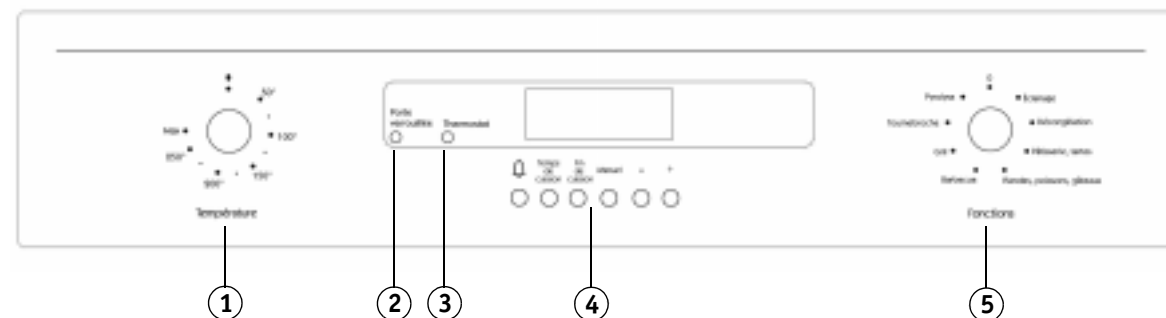
Premier.....Dernier : position des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur tangentiel
3. Catalyseur
4. Voûte
5. Gril
6. Lampe
7. Logement pour tournebroche
8. Ventilateur de four
9. Sole extérieure
10. Sole intérieure
11. Charnière de porte
12. Porte de four

Accessoires :

- Grille cambrée
- Lèche-frite multiusages
- Tournebroche

BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton de thermostat
2. Voyant de verrouillage de porte
3. Voyant de thermostat
4. Programmateur électronique
5. Sélecteur des fonctions

FONCTIONS DU FOUR

Votre four multifonctions, vous permet de mettre au four, simultanément des aliments qui demandent la même température de cuisson.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, retirer les aliments au fur et à mesure qu'ils seront prêts. Dans la cuisson au four, les aliments en présence gardent chacun leur personnalité, sans transmission d'odeur ni de goût. Ainsi pourront être cuits ensemble : poissons, viandes, légumes, pâtisseries. Les pâtisseries seront de préférence placées sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Remarque : La consommation d'énergie nécessaire à la cuisson simultanée de plusieurs préparations est moins élevée que celle nécessaire à la cuisson séparée de ces mêmes préparations.

0 Eteint

Éclairage

Décongélation

Cette fonction permet d'accélérer la décongélation naturelle des aliments. Elle peut également être utilisée pour refroidir plus facilement certaines préparations devant être consommées froides ou tièdes.

Pâtisserie, tartes

Cette position est à utiliser pour :

- Les pâtisseries à pâtes souples afin de garder plus de moelleux.
- Les tartes et quiches qui seront bien dorées dessus et dessous.
- Les gratins qui seront parfaitement dorés et savoureux.

On peut cuire deux préparations en même temps en alternant les niveaux une fois en cours de cuisson.

Viandes, poissons, gâteaux

Préchauffer le four au même réglage de température que pour la cuisson afin de "saisir" la préparation à cuire dès son introduction dans le four.

- Enfourner dès que le voyant de thermostat s'éteint.
- Employer toujours des plats creux que vous placerez sur la grille au milieu du four.
- Utiliser les deux gradins intérieurs de préférence.

Barbecue

Cette fonction est particulièrement recommandée pour cuire les viandes à saisir (côte de boeuf, côtelettes...) mais qui doivent rester juteuses.

- Les poissons sont aussi plus moelleux; les retourner une fois en cours de cuisson.
- **Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

Gril

Cette fonction permet de griller viandes, brochettes, poissons, de différentes tailles.

- Enfournez en respectant les positions indiquées dans le tableau de cuisson et posez la lèche-frite multi-usages sur le gradin inférieur pour recueillir les jus lorsque la viande est posée directement sur une grille.
- **Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

Tournebroche

- La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir des volailles et des viandes savoureuses, d'une très bonne homogénéité de cuisson.
- **Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

Pyrolyse

Se référer à la section "Nettoyage Pyrolytique" de la notice d'emploi séparée.


MISE SOUS TENSION DU FOUR


Pour faire fonctionner le four :


- Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
- Tournez le bouton thermostat jusqu'à la température de cuisson souhaitée. Pour le nettoyage automatique, il n'est pas nécessaire de programmer la température.
- Réglez le bouton du programmateur en suivant les instructions fournies au chapitre "Programmation (Programmateur électronique)".


PROGRAMMATION (PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE)


Le programmeur utilise le système des 24 heures, c'est à dire que 1 heure de l'après midi s'écrit 13 heures.


 Bouton A : minuteur

 Bouton B : durée

 Bouton C : fin du temps

 Bouton D : manuel

 Bouton E - : mise à l'heure (en arrière) sur l'afficheur.

 Bouton F + : mise à l'heure (en avance) sur l'afficheur.



Remarque : quand vous utilisez les boutons E ou F, l'heure affichée change lentement tout d'abord puis accélère automatiquement.


Remarque : tous les programmes sont prêts à fonctionner environ quatre secondes après la programmation.


Procédure	Résultat
Pour composer l'heure du jour	
Branchez l'appareil.	0.01 clignote.
Appuyez en même temps sur les boutons B Et C tout en réglant l'heure à l'aide des boutons E et F. Quand l'heure recherchée apparaît alors relâcher tous les boutons.	L'heure recherchée.
Appuyez sur le bouton D.	Maintenant l'heure est enregistrée.
Réglage du minuteur	
Appuyez sur le bouton A.	Le cadran affiche 0.00
A l'aide des boutons E et F réglez l'intervalle	Le cadran affiche l'intervalle de temps. A la fin du temps programmé le bip retentira. Le bip retentira pendant environ 15 minutes sauf s'il est arrêté manuellement.
Le Bip s'arrête dès qu'on appuie sur n'importe quel bouton. A n'importe quel moment pendant le compte à rebours, le temps restant peut être visualisé en appuyant sur le bouton A.	Le bip est arrêté.
Cuisson complètement automatique	
Réglez le four à la température et la fonction désirée.	
Appuyez sur le bouton B et programmez la durée - le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise - en utilisant les boutons E et F.	Le mot AUTO apparaîtra.
Appuyez sur le bouton C pour programmer l'heure de fin de cuisson - l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson se termine - à l'aide des boutons E et F.	Dès lors le four se déclenchera de lui même à l'heure voulue. A la fin du temps de cuisson le bip retentira.
Portez les boutons de contrôle sur Off et appuyez sur le bouton D.	Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.
Pour vérifier le temps de cuisson restant	
Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en appuyant sur le bouton B.	Le temps restant s'affiche.
Pour vérifier la fin de cuisson	
Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier l'heure à laquelle le four s'éteindra en appuyant sur le bouton C.	L'heure de fin de cuisson s'affiche.
Cuisson semi-automatique utilisant la durée	
Choisissez la température et la fonction du four. Appuyez sur le bouton B et programmez la durée - le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise - à l'aide des boutons E et F.	Le mot AUTO apparaîtra et le symbole de cuisson restera allumé. Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée quand le bip se déclenchera.
Portez les boutons de contrôle sur OFF et appuyez sur le bouton D.	Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.
Cuissons semi-automatique utilisant l'heure de fin de cuisson.	
Choisissez la température et la fonction du four. Appuyez sur le bouton C et utilisez les boutons E et F pour fixer l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson se termine.	Le mot AUTO apparaîtra et le symbole de cuisson restera allumé. Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée du temps quand le bip se déclenchera.
Portez les boutons de contrôle sur OFF et appuyez sur le bouton D.	Le bip s'arrête et le programmeur retourne en mode manuel.
Pour effacer un programme	
Appuyez sur le bouton B et réglez l'heure en appuyant sur le bouton E jusqu'à ce que s'affiche : 00.00	Le programme sera automatiquement effacé.

TABLEAU DE CUISSON FOUR MULTIFONCTION PYROLYTIQUE

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS
AGNEAU	PORTE FERMEE			
Côtelettes	Barbecue	275	6 à 8	4 (3) (5)
Gigot	Viandes, poissons, gâteaux	225	15 (1)	2 (2)
Selle	Viandes, poissons, gâteaux	225	15 à 20 (1)	2 (2)
BOEUF				
Entrecôte	Barbecue	275	4 à 10	4 (3) (5)
Rôti	Viandes, poissons, gâteaux	225	15 (1)	2 (2)
CAKE	Pâtisserie, tartes	175	55 à 60	2 (2)
CHOUX (pâte à)	Pâtisserie, tartes	200	40 à 45	2
DORADE	Viandes, poissons, gâteaux	225	25 à 40	2 (2)
DINDE	Viandes, poissons, gâteaux	200	25 à 30 (1)	1 (2)
GRATIN DAUPHINOIS	Pâtisserie, tartes	175	45 à 55	2 (2)
LAPIN ROTI	Viandes, poissons, gâteaux	225	25 (1)	2 (2)
MAQUEREAUX GRILLES	Barbecue	275	20	3 (2)
BROCHETTES	Gril	275	10 à 15	3 (2)
MERINGUES	Pâtisserie, tartes	75	60 à 80	3
PAIN	Pâtisserie, tartes	225	20 à 25	2
TOASTS	Gril	275	SURVEILLER LA CUISSON	3 (2) (3)
PATE BRISEE	Pâtisserie, tartes	200	15 à 20	2 (2)
PATE FEUILLETEE	Pâtisserie, tartes	200	15 à 20	2
PATE SABLEE (tarte)	Pâtisserie, tartes	200	35 à 45	2 (2)
PINTADE	Viandes, poissons, gâteaux	200	25 (1)	2 (2)
PIZZA	Pâtisserie, tartes	225	30 à 35	2
PORC (rôti)	Viandes, poissons, gâteaux	200	40 (1)	2 (2)
POULET (rôti)	Viandes, poissons, gâteaux	200	25 (1)	2 (2)
POULET (T.B.)	Tournebrotche	250	25 (1)	BROCHE (4)
QUATRE-QUARTS	Pâtisserie, tartes	175	45 à 50	3 (3)
QUICHE LORRAINE	Pâtisserie, tartes	200	25	1 ou 2 (3)
SABLES	Pâtisserie, tartes	175	15 à 18	3
SOUFFLE (fromage)	Pâtisserie, tartes	175	35 à 40	2 (2)
TARTE AUX FRUITS	Pâtisserie, tartes	225	35 à 40	1 ou 2 (3)
TOMATES FARCIES	Pâtisserie, tartes	225	35 à 45	1 (2)
VEAU (rôti)	Viandes, poissons, gâteaux	200	40 (1)	1 (2)

(1) Temps de cuisson pour 500 g

(2) Grille positionnée 

(3) Grille positionnée 

(4) Lèche-frite multi-usages

- Avant d'enfourner les plats, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie.

NOTA

Les positions du thermostat sont données à titre indicatif. Afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant provenir d'une température de cuisson trop élevée, nous vous recommandons de régler le thermostat sur une position plus basse.

Influence des aliments et des récipients

La nature, le poids, la taille et la forme des aliments jouent un rôle important dans les résultats de cuisson. La forme, l'épaisseur, la hauteur et le matériau des récipients jouent également un rôle sur les résultats de cuisson. La position des grilles sur les gradins est donnée à titre indicatif.

Chaque consommateur utilisera les récipients et les hauteurs de gradins suivant ses besoins et son propre goût.