



ACCESSOIRES

Grille - Plaque à pâtisserie en aluminium

MODE D'EMPLOI DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume et s'éteint de nouveau lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur "0".

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT FOUR	-
ÉCLAIRAGE	<ul style="list-style-type: none"> Pour allumer l'éclairage du four.
CONVECTION NATURELLE	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur le même gradin. Préchauffez le four à la température requise et enfournez dès que le voyant rouge du thermostat s'éteint. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIE/ VENTILATION	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire sur deux gradins maximum. Il est conseillé d'intervertir, si nécessaire, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter des projections de graisse et le dégagement de fumée pendant la cuisson de viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le gradin inférieur). Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
TURBO GRIL	<ul style="list-style-type: none"> Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter des éclaboussures de graisse et le dégagement de fumée pendant la cuisson de viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Retournez la viande en cours de cuisson.
DÉCONGÉLATION	<ul style="list-style-type: none"> Pour décongeler des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

ALIMENTS	Fonction	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson min.
Agneau/veau/boeuf/porc		2	190-210	90-110
Poulet/lapin/canard		2	190-200	65-85
Dinde/oie		2	190-200	140-180
Poisson		2	180-200	50-60
Tomates et poivrons farcis/pommes de terre rôties		2	180-200	50-60
Gâteaux levés		2	170-180	45-55
Tourtes fourrées		2	180-200	60-90
Biscuits		2	170-180	35-45
Lasagnes		2	190-200	45-55
Pizza/pain		2	200-225	40-50/15-18
Croque-monsieur		3/4	250	1.5-2.5
Côtelettes/saucisses/brochettes		3/4	250	35-45
Légumes gratinés		3	250	5-8
Demi-poulet		3	250	40-50
Poulet entier		2/3	200-225	55-65
Rosbif		2	200-250	35-45
Rôtis		2/3	200-225	60-70
Poisson (entier)		3	190-200	40-50

Remarque : Les températures et les durées de cuisson sont fournies à titre purement indicatif, pour une quantité équivalant à 4 portions.