

## ACCESSOIRES

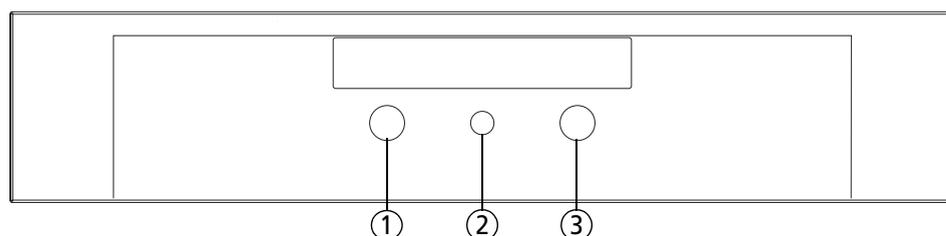
Plaque à pâtisserie :



Grille :



## BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Minuterie électronique.
3. Bouton thermostat.

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible).  
Le ventilateur ne se met en marche que lorsque le four a atteint une certaine température. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four.
3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
4. Éclairage arrière du four
5. Résistance circulaire
6. Ventilateur
7. Résistance inférieure (non visible)
8. Porte froide du four

## Tableau des fonctions du four

Fonction	Température pré-réglée	Température réglable	Description de la fonction
■ Arrêt four	-	-	-
☀ ÉCLAIRAGE	-	-	Pour allumer l'éclairage du four
🔥 DÉCONGÉLATION/ÉTUVE	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four.</li> <li>• 35°C: Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza.</li> <li>• 60°C: Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits.</li> <li>• Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.</li> </ul>
🍖 VIANDES POISSONS	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins.</li> <li>• Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que les voyants 📊 du thermomètre s'allument.</li> <li>• Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.</li> </ul>
🌀 VENTILATION/PÂTISSERIE	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire sur 2 gradins maximum.</li> <li>• Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.</li> </ul>
🌀 THERMOVENTILATION/VENTILATION	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre.</li> </ul>
🌀 TURBOVENTILATION	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire sur un seul gradin. : tartes aux fruits, gâteaux, timbales, légumes, pizzas, volaille).</li> </ul>
🔥 GRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain.</li> <li>• La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.).</li> <li>• Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.</li> <li>• La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.</li> <li>• Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin).</li> <li>• Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.</li> </ul>
🔥 TURBOGRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis).</li> <li>• La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.).</li> <li>• Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.</li> <li>• La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.</li> <li>• Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin).</li> <li>• Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.</li> </ul>
P PIZZAS/PAIN	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses.</li> </ul>
🔥 JET	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour préchauffer le four rapidement.</li> <li>• Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs 📊 du thermomètre s'allument un à un.</li> <li>• La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction <b>VIANDES, POISSONS</b>.</li> </ul>

## TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

ALIMENTS	Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Meringues		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

## TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	35 - 45
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	35 - 45
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	40 - 50
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Poulets entiers		X	3	5	60 - 70
Rôti porc, bœuf		X	2	5	60 - 70
Canard		X	2	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3	5	70 - 80
Rosbif		X	3	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3	5	50 - 60
Poisson (dorade, truite)		X	3	5	50 - 60

**N.B. :** lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions Ventilation et Statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3). Les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.