

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur ¹⁾ (non visible)
3. Protection du grill ²⁾
4. Blocage de porte ³⁾
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Résistance du grill
9. Éclairage arrière du four ⁴⁾
10. Logement du tournebroche
11. Ventilateur de four
12. Résistance inférieure (non visible)
13. Porte du four

¹⁾L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson, afin de garantir un meilleur refroidissement.

²⁾Cette protection empêche le contact direct avec le grill. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

³⁾Pour des raisons de sécurité, la porte se bloque automatiquement dès que la température intérieure du four dépasse 320°C et se débloque dès que la température descend en dessous de cette valeur.



Ce logo indique que l'appareil est doté d'une "porte froide", qui permet d'obtenir des températures de surface très faibles durant le nettoyage à pyrolyse. **Il est toutefois conseillé de tenir les enfants éloignés du four.**

⁴⁾Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Si vous avez sélectionné l'heure de début de cuisson, l'éclairage s'allumera uniquement au moment du démarrage de la cuisson.

ACCESSOIRES

Tournebroche :



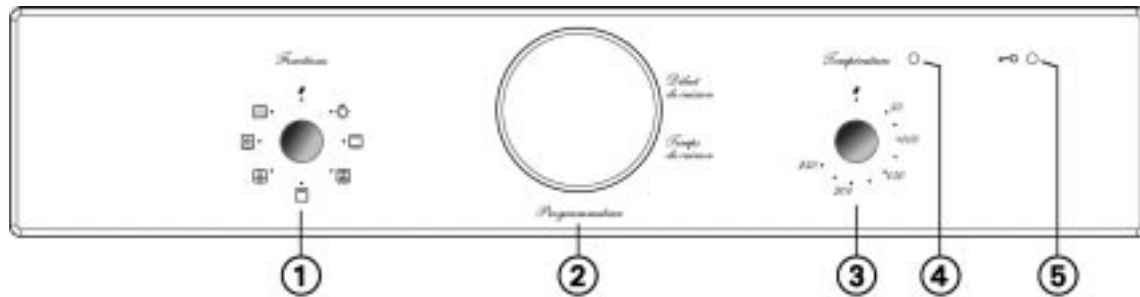
Lèche-frite :



Grille :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonctions
2. Horloge analogique
3. Bouton thermostat
4. Voyant thermostat
5. Voyant jaune de blocage de porte (uniquement pendant la pyrolyse).

Recommandations particulières :

Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la fonction désirée.

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 rouge du thermostat s'allume. Il ne s'éteindra que lorsque la température programmée sera atteinte.

En fin de cuisson :

- Placez les boutons sur la position "0".

Tableau des fonctions du four

| Fonction | Description de la fonction |
|----------------------------|---|
| - Arrêt four | - |
| ÉCLAIRAGE | • Pour allumer l'éclairage du four. |
| VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX | • Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et introduisez les aliments dans le four dès que le voyant rouge du thermostat s'est éteint. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. |
| PÂTISSERIES, TARTES | • Pour cuire sur 2 gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, 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). |
| GRILLADES, GRATINS 1 À 5 | • Utilisez cette fonction 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 être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson. |
| GRILLADES + TOURNEBROCHE | • Pour rôtir des viandes et des volailles. • Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson. |
| DÉCONGÉLATION | • Pour décongeler des aliments à température ambiante. • Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent. |
| ÉCO CUISSON | • Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments. L'éclairage du four est éteint. |
| PYROLYSE | • La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1 h 30 minimum à 3 h maximum. |

HORLOGE ANALOGIQUE

Ce programmeur électromécanique permet de :

1) Visualiser l'heure du jour. Pour modifier l'heure, appuyez sur le bouton (B) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2) Programmez l'heure de début de cuisson, le temps de cuisson programmable maximum est de 12 heures (par ex. à 7h du matin, il n'est PAS possible de programmer un début de cuisson pour 20 h, car dans ce cas la cuisson commencerait à 8 h du matin).

3) Programmez la durée du temps de cuisson d'un minimum de 5 minutes à un maximum de 180 minutes.

a) CUISSON MANUELLE

1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la fenêtre affiche .

2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) se positionne sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguille des heures). 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 du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume.

5) En mode manuel, le four ne s'éteignant PAS automatiquement en fin de cuisson, tournez les boutons du thermostat ainsi que le sélecteur sur la position OFF (0 - •).

b) CUISSON MANUELLE AVEC PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT DE CUISSON

1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la fenêtre affiche .

2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) du cadran soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit commencer (ex. figure : 11.30).

3) Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré.

4) Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

5) En mode manuel, le four ne s'éteignant PAS automatiquement en fin de cuisson, tournez les boutons du thermostat ainsi que le sélecteur sur la position OFF (0 - •).

c) CUISSON PROGRAMMÉE OU PYROLYSE AVEC PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT ET DU TEMPS DE CUISSON/PYROLYSE

1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la fenêtre (C) affiche le temps de cuisson/pyrolyse (5 - 180 min.), en ce qui concerne la durée de la pyrolyse, consultez les indications de la fiche produit.

2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) du cadran soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson/pyrolyse doit commencer (ex. figure : 11.30).

3) Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré.

4) Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Cette opération n'est pas nécessaire pour la pyrolyse.

5) A la fin du temps de cuisson/pyrolyse programmé, un signal sonore se déclenche et le four s'éteint automatiquement. Pour arrêter 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) A la fin de la cuisson programmée, pour la prolonger, intervenez en suivant les instructions susmentionnées ou suivez la procédure de cuisson manuelle (impossible pour la fonction pyrolyse).

7) A la fin de la cuisson programmée, pour la prolonger, intervenez en suivant les instructions susmentionnées ou suivez la procédure de cuisson manuelle (impossible pour la fonction pyrolyse).

d) CUISSON OU PYROLYSE PROGRAMMÉE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON/PYROLYSE

1) Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la fenêtre (C) affiche la durée de la cuisson/pyrolyse (5 - 180 min.); en ce qui concerne la durée de la pyrolyse, consultez les indications de la fiche produit.

2) Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures). Une fois correctement positionné, le bouton émet un déclic.

3) Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré. L'éclairage du four s'allume (il ne s'allume pas si la fonction pyrolyse est sélectionnée).

4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume ; cette opération n'est pas nécessaire pour la pyrolyse.

5) A la fin du temps de cuisson/pyrolyse programmé, un signal sonore se déclenche et le four s'éteint automatiquement. Pour arrêter 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) A la fin de la cuisson programmée, pour la prolonger, intervenez en suivant les instructions susmentionnées ou suivez la procédure de cuisson manuelle (impossible pour la fonction pyrolyse).



TABLEAU DE CUISSON

| ALIMENTS | | Fonction | Préchauffage | Gratin à partir du bas | Température (°C) | Temps de cuisson (min.) |
|---|---|----------|--------------|------------------------|------------------|-------------------------|
| V I A N D E | Agneau, mouton | | X | 2 | 200 | 90 - 110 |
| | | | X | 2 | 200 | 90 - 110 |
| | Veau, bœuf, porc | | X | 2 | 200 | 90 - 110 |
| | | | X | 2 | 200 | 90 - 110 |
| | Poulet, lapin, canard | | X | 2 | 200 | 80 - 90 |
| | | | X | 2 | 200 | 80 - 90 |
| | Dinde (3 à 5 kg) | | X | 2 | 210 | 170 - 180 |
| | | X | 2 | 210 | 170 - 180 | |
| Oie (2 kg) | | X | 2 | 210 | 100 - 130 | |
| | | X | 2 | 210 | 100 - 130 | |
| P O I S S O N | (1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue | | X | 2 | 190 | 50 - 60 |
| | | | X | 2-3 | 190 | 50 - 60 |
| | (<1 kg - filets) Espadon, thon | | X | 2 | 180 | 50 - 60 |
| | Poivrons, tomates, pommes de terre au four | | X | 2 | 200 | 50 - 60 |
| | | | X | 2-3 | 190 | 50 - 60 |
| P A I N | PAIN | | X | 2 | 210 | 30 - 40 |
| | | | X | 2-3 | 210 | 30 - 40 |
| | Pizzas | | X | 2 | 225 | 15 - 20 |
| | | X | 1-3 | 210 | 20 - 30 | |
| G Â T E A U X V I E N N O I S E R I E S E C C | Gâteaux levés | | X | 2 | 170 | 40 - 50 |
| | | | X | 2-3 | 170 | 40 - 50 |
| | Tourtes fourrées au fromage | | X | 2 | 190 | 80 - 90 |
| | | | X | 2-3 | 180 | 70 - 80 |
| | Tartes | | X | 2 | 180 | 50 - 60 |
| | | | X | 2-3 | 180 | 45 - 55 |
| | Strudel aux pommes, crêpes | | X | 2 | 200 | 50 - 60 |
| | | | X | 2-3 | 190 | 50 - 60 |
| | Biscuits, gimbettes, biscuits à pâte brisée | | X | 2 | 160 | 30 - 40 |
| | | | X | 2-3 | 150 | 30 - 40 |
| | Choux à la crème, biscuit roulé | | X | 2 | 190 | 20 - 30 |
| | | | X | 2-3 | 180 | 20 - 30 |
| | Tourtes, tartes fourrées aux fruits, ex. ananas, pêches | | X | 2 | 190 | 50 - 60 |
| | | | X | 2-3 | 180 | 50 - 60 |
| Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales de pâtes | | X | 2 | 200 | 50 - 60 | |
| | | X | 2-3 | 190 | 50 - 60 | |
| Vol-au-vent | | X | 2 | 200 | 20 - 30 | |
| | | X | 2-3 | 190 | 30 - 40 | |
| Soufflés | | X | 2 | 200 | 40 - 50 | |
| | | X | 2 | 190 | 50 - 60 | |

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

| ALIMENTS | | Fonction | Temps de cuisson (5 minutes) | Gratin à partir du bas | Température (°C) | Temps de cuisson (min.) |
|---------------------------------|-----------------------------|----------|------------------------------|------------------------|------------------|-------------------------|
| V I A N D E | Entrecôtes | | X | 3-4 | 225-250 | 20 - 30 |
| | Côtelettes | | X ^o | 3-4 | 225-250 | 20 - 30 |
| | Saucisses | | X | 3 | 225-250 | 30 - 40 |
| | Côtes de porc | | X | 3 | 225-250 | 20 - 30 |
| | Cuisses de poulet | | X | 3 | 200-225 | 40 - 50 |
| | Brochettes | | X | 3 | 200-225 | 40 - 50 |
| | Échine de porc | | X | 3 | 200-225 | 40 - 50 |
| | Demi-poulet | | X | 3 | 200-225 | 40 - 50 |
| | Demi-poulet | | - | 3 | 200-225 | 40 - 50 |
| | Poulets entiers | | - | 2 | 200 | 60 - 70 |
| | Rôti porc, bœuf | | - | 2-3 | 200 | 60 - 80 |
| | Canard | | - | 1-2 | 200-210 | 70 - 80 |
| | Gigot d'agneau | | - | 1-2 | 200 | 80 - 90 |
| | Rosbif | | - | 2 | 225-250 | 45 - 60 |
| P O I S S O N | Poisson, ex. dorade, truite | | - | 3 | 190-200 | 40 - 50 |
| | Poissons (filets) | | X | 3 | 200-225 | 30 - 40 |
| | Pommes de terre au four | | - | 2-3 | 200-210 | 40 - 50 |
| Toast | | X | 3-4 | 225-250 | 5 - 10 | |

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.

Les températures et les durées de cuisson sont fournies à titre purement indicatif