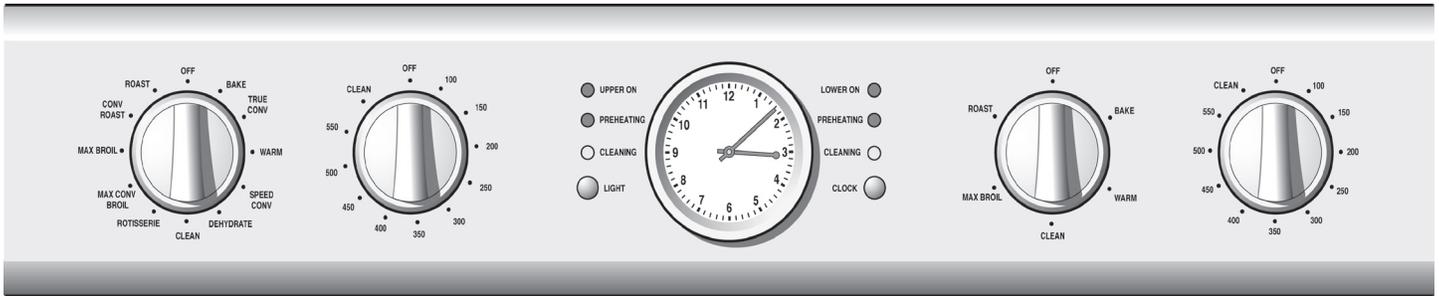


Modèles de fours encastrables : PO301 et PO302



Réglage de l'horloge

Utilisez **CLOCK** pour régler l'horloge. Vous pouvez régler les minutes plus rapidement en tenant le bouton **CLOCK** enfoncé. Appuyez brièvement sur **CLOCK** pour régler l'heure minute par minute.

Autonettoyage

Durant l'autonettoyage, le four chauffe à une température très élevée qui brûle les résidus.

Note : L'autonettoyage dure deux heures.

ATTENTION : Essuyez les excédents de résidus avant de procéder à l'autonettoyage du four.

ATTENTION : Ne nettoyez pas de pièces ou d'accessoires dans un four autonettoyant.

Réglage du mode d'autonettoyage :

- Réglez le cadran de mode de chauffage à « **CLEAN** ».
- Réglez le cadran de température à « **CLEAN** ».
- Le four se verrouille et l'autonettoyage commence après quelques secondes. Le four ne peut être ouvert de nouveau que lorsqu'il a refroidi.
- Pour annuler l'autonettoyage, tournez le cadran de mode de chauffage à la position « **OFF** ».
- La meilleure façon d'éliminer les cendres résiduelles du four est d'utiliser un chiffon humide.

Note : Pour les modèles de fours doubles, lorsque l'un des fours est en mode d'autonettoyage, l'autre four doit être éteint.

Réglage du mode de cuisson et de la température :

- Réglez le cadran de chauffage au mode de cuisson désiré.
- Réglez le cadran de température à la température désirée.
- Le témoin lumineux à côté de « **OVEN ON** » (« **UPPER ON** »/« **LOWER ON** » pour les fours doubles) s'allume lorsqu'un mode de cuisson et une température valides sont sélectionnés.

Note : Pour les modèles de fours doubles, si un four est réglé en mode de convection rapide, l'autre four ne peut fonctionner simultanément.

Conseils pour la cuisson par convection :

Convection véritable

- Réduisez la température de la recette de 25 °F.
- Utilisez des récipients à bords bas sans couvercle, comme des tôles à biscuits sans rebords.

Rôtissage par convection

- Ne couvrez pas la viande et n'utilisez pas de sac brunisseur.
- Faites cuire à la température suggérée dans la recette.
- Faites les vérifications de cuisson tôt; la cuisson pourrait être plus rapide que d'habitude.

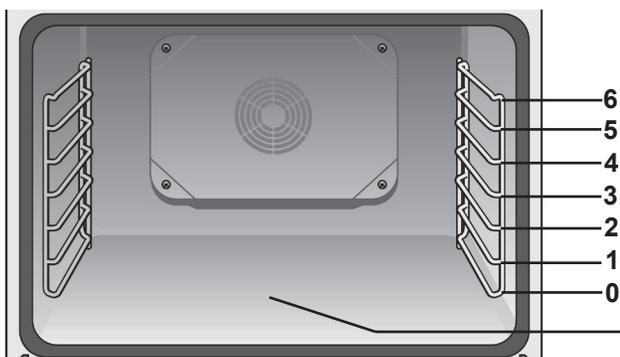
Grillage par convection Max

- Préchauffez le four de 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Utilisez la lèchefrite et la grille comprises avec le four.

Convection rapide

- Commencez la cuisson des produits surgelés dans le four froid, sans le préchauffer. Ils seront prêts dans les délais indiqués sur l'emballage.
- Ce mode convient aux produits surgelés comme les bâtonnets de poisson et les croquettes de poulet.

Positions des grilles du four :

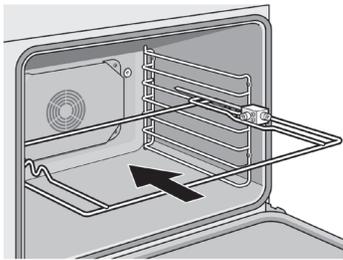


⚠ Avertissement :

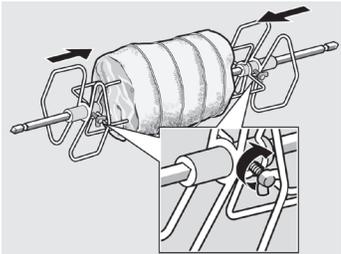
Pour éviter les brûlures, placez les grilles du four à l'endroit désiré avant d'allumer le four. Utilisez toujours des gants isolants lorsque le four est chaud. Si vous devez modifier la position des grilles, ne laissez pas les gants entrer en contact avec les éléments chauffants.

Plancher du four

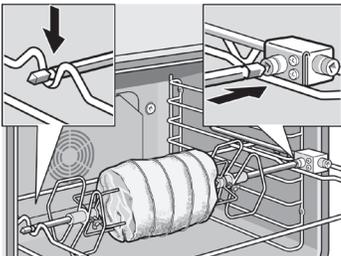
Assemblage du tournebroche :



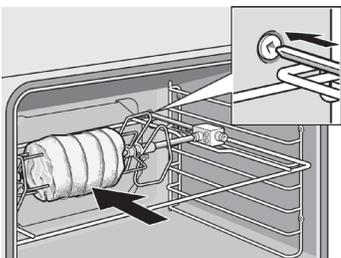
1. Insérez partiellement la grille du tournebroche à la position 4 de votre four.



2. Insérez la fourche de gauche sur la broche et serrez la vis.
3. Faites glisser la viande ou la volaille sur la broche.
4. Insérez la fourche de droite sur la broche et serrez la vis.
5. Vérifiez la stabilité de l'aliment sur la broche en la faisant rouler entre vos paumes. Les aliments instables ne cuiront pas uniformément.

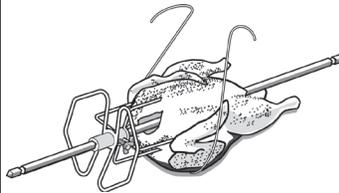


6. Placez la broche du tournebroche sur la grille.

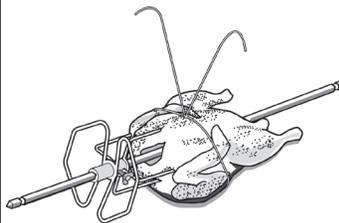


7. Placez la grille dans le four et insérez l'arbre moteur dans l'ouverture du mur du fond.
8. Si nécessaire, tournez légèrement la broche pour insérer adéquatement l'arbre moteur dans l'ouverture.
9. Insérez une grille plate sur laquelle vous déposerez une lèchefrite à la position 0 pour recevoir la graisse et les jus de cuisson.

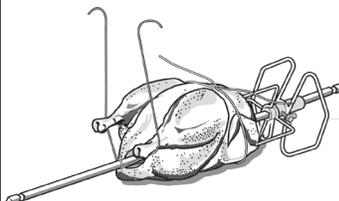
Attacher la volaille au tournebroche :



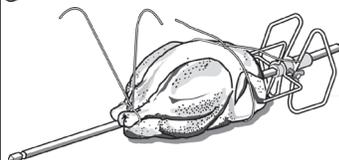
1. Glissez l'une des fourches sur la broche en pointant les dents vers l'extrémité. Serrez la vis pour l'empêcher de glisser.
2. Passez la broche à travers la volaille. Utilisez la fourche pour bien faire tenir la volaille en place.
3. Coupez 60 cm de ficelle et passez-la sous la volaille, la poitrine vers le haut, en laissant la même longueur de ficelle de chaque côté.



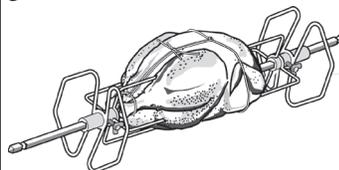
4. Faites passer la ficelle autour des ailes et assurez-vous de bien fixer le bout de chaque aile en nouant solidement la ficelle sur le dessus de la volaille. Ne coupez pas l'excédent de ficelle.



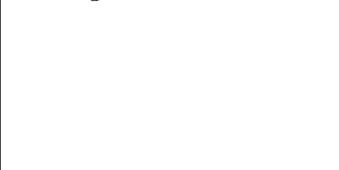
5. Coupez 50 cm de ficelle et faites-la passer sous le dos. Enroulez-la autour de la queue puis autour de la broche avant de la nouer.



6. Tirez les pilons vers l'avant; croisez-les sur le dessus de la broche. Enroulez la ficelle autour et faites un nœud solide.



7. Joignez la ficelle des pilons avec celle des ailes et faites un nœud. Ajoutez l'autre fourche; faites tenir la volaille bien en place en insérant les dents dans les pilons.



8. Vérifiez la stabilité en faisant rouler la broche entre vos paumes. La volaille ne devrait pas tourner ou être instable. Si c'est le cas, répétez l'opération. La volaille ne cuira pas uniformément si elle est instable sur la broche.

Thermador® | *An American Icon*™

5551 Avenue McFadden, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com

9000202746 • 5V09RX • Rev A • 12/06 © BSH Home Appliances Corporation, 2006 • Tous droits réservés • Litho, É.-U.