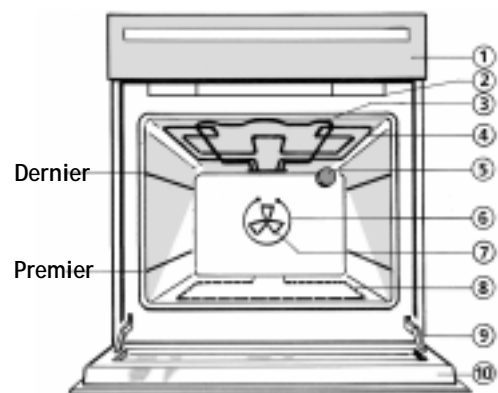


FONCTIONS

Premier...Dernier : Position des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du gril
5. Éclairage du four
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Charnières de la porte du four
10. Porte froide du four



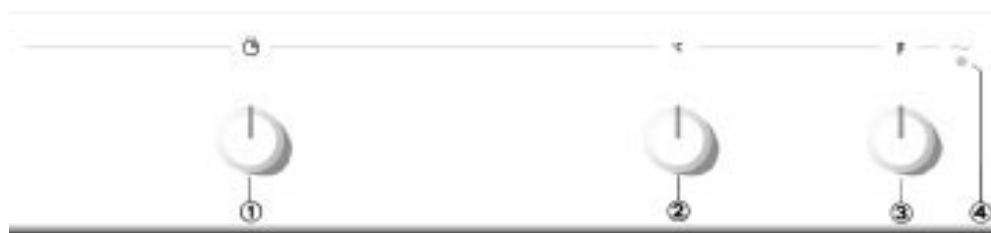
Accessoires :

- Grille
- Lèchefrite

Boutons escamotables


- Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au milieu.
 - Tournez le bouton sur la position désirée.
- Une fois la cuisson terminée, remettez le bouton sur la position "0" et appuyez encore une fois dessus pour rétablir sa position d'origine.

BANDEAU DE COMMANDES



1. Minuterie de fin de cuisson
2. Bouton thermostat du four
3. Sélecteur de fonction du four
4. Voyant thermostat

FONCTIONS DU FOUR

- 0 Arrêt
 Éclairage du four

 FONCTION STATIQUE

À utiliser pour cuire des aliments sur le même gradin.

- Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que le voyant thermostat rouge s'éteint.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, il est recommandé de placer la grille au deuxième gradin.

 FONCTION STATIQUE + VENTILATION

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sur deux gradins différents.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
- Changez la position des plats dans le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Retirez le plat déjà cuit et, au besoin, laissez cuire les autres aliments pendant le temps nécessaire.

 FONCTION GRIL

Utilisez la fonction Gril pour cuire de petites pièces de viande (steaks, saucisses) et préparer des toasts.

- La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.
- Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes.
- Disposez la viande sur la grille, en plaçant la lèchefrite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

 FONCTION GRIL + VENTILATION

Idéale pour cuire des rôtis, du porc, du poulet et du ros bif.

- La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.
- Disposez la viande sur la grille, en plaçant la lèchefrite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

 FONCTION DÉCONGÉLATION

Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante.

- Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent

 VENTILATION + FONCTION CHAUFFAGE PAR LA SOLE

Cette fonction est idéale pour :

- les gros gâteaux aux fruits
- les timbales
- les légumes farcis
- les pizzas
- la volaille (de plus de 3 kg)

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).

