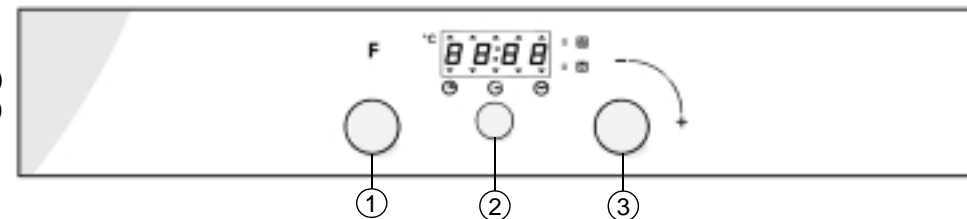
**Premier-Dernier...** Positions des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement\* (non visible)
3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
4. Eclairage du four
5. Résistance circulaire (non visible)
6. Ventilateur
7. Résistance inférieure (non visible)
8. Charnière de la porte
9. Porte froide du four

\***N.B.**: 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, et ce afin d'assurer son refroidissement correct.













1. Sélecteur de fonction: pour sélectionner les fonctions du four.
2. Touche pour sélectionner et confirmer les différentes opérations (fonctionnent uniquement en appuyant une seule fois).
3. Bouton pour régler: heure du jour, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, températures, niveaux de puissance et temps de cuisson (Fonction P).

**ACCESSOIRES**  
(Selon le modèle)

- Grille
- Plaque à pâtisserie
- Lèche-frite

**TABLEAU DES FONCTIONS DU FOUR**

Symbole de fonction	Fonction	Température présélectionnée/ niveau	Description des fonctions (voir les détails dans le manuel d'utilisation)
0	ARRET FOUR	-	-
	ECLAIRAGE DU FOUR	-	Pour allumer l'éclairage du four.
	DECONGELATION ET MAINTIEN AU CHAUD	35C	Pour maintenir une température constante, soit 35°C soit 60°C.
	STATIQUE	200C	Pour cuisiner des aliments sur un gradin. Préchauffage.
	PATISSERIE (Statique+Chaleur pulsée)	175C	Pour cuisiner sur deux gradins, à la même température.
	CHALEUR PULSEE	160C	Pour cuisiner sur plusieurs gradins, à la même température.
	TURBO-CHALEUR	160C	Pour cuisiner: les gros gâteaux aux fruits, les légumes farcis, les timbales, la volaille.
	GRIL	3	Pour faire griller de petites pièces de viande, du pain, etc...
	TURBOGRIL (Gril+Chaleur pulsée)	3	Pour cuire de grosses pièces de viande.
	PAIN / VIENNOISERIES	P1	Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses.
	JET	200C	Pour préchauffer rapidement le four.

**Boutons-poussoirs**

- Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au milieu.
- Tournez le bouton sur la position désirée.
- Dès que la cuisson est terminée, remettez le bouton sur la position "0" et appuyez de nouveau dessus pour rétablir sa position d'origine.

**DEMARRAGE DU FOUR**

Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou que vous le rebranchez après une coupure de courant, *l'afficheur indique "5LOP"*.

**Pour démarrer le four:**

- tournez le **bouton 1** sur "0".
- appuyez sur la **touche 2**. *L'afficheur indique "--:--"*.

**POUR UNE DESCRIPTION DE LA MANIERE D'UTILISER LE FOUR, VEUILLEZ CONSULTER LA FICHE DE DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR.**

## TABLEAUX DE CUISSON DES ALIMENTS

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 min.)	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b> Agneau, chevreau, mouton		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Poulet, lapin, canard		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Dinde (6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Oie (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
<b>POISSON (ENTIER) (1-2 kg)</b> Daurade, loup de mer, thon, saumon, truite		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
<b>POISSON (TRANCHES) (1 kg)</b> Espadon, thon, saumon, morue		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

**NOTE :** Lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions chaleur pulsée et statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3).

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 min.)	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>LEGUMES</b> Poivrons farcis		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Tomates farcies		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
		-	2	190	35 - 45
Pommes de terre au four		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Légumes au gratin (par exemple, fenouil, chou, asperge, céleri)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

### TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 min.)	Niveau (à partir du bas)	Niveau de brunissage	Temps de cuisson (minutes)
Biftecks d'aloyau		X	4	5	35 - 45
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	25 - 35
Poisson		X	4	5	30 - 40
Pattes de poulet		X	4	5	35 - 40
Kebabs		X	4	5	30 - 35
Echine de porc		X	4	5	20 - 35
Demi-poulets		X	3	5	45 - 50
Demi-poulets		-	3	5	45 - 55
Poulets entiers		-	3	5	60 - 70
Rôti (porc, bœuf)		-	3	5	75 - 90
Canard		-	2	5	80 - 90
Gigot d'agneau		-	3	5	90 - 120
Rosbif		-	3	5	90 - 120
Pommes de terre au four		-	3	5	40 - 50
Tranches d'espadon		-	3	5	35 - 45

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 min.)	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIENNOISERIES, PATISSERIE, ETC.</b> Gâteaux levés (génévoises)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Tourtes fourrées (au fromage)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Tartes		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Strudel aux pommes		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Biscuits		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Choux à la crème		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Tourtes salées		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Tartes aux fruits fourrées par exemple, ananas, pêche		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Meringues		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflés		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50