

## ACCESSOIRES

Plaque à pâtisserie en aluminium :



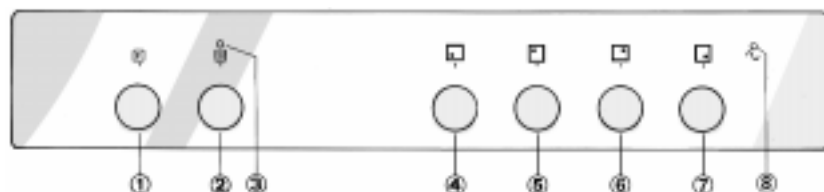
Lèche-frite :



Grille :



## BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction
2. Bouton thermostat du four
3. Voyant thermostat rouge

4. Bouton d'activation de la zone de cuisson avant gauche de la table cuisson  
0 1 ... 10 . \*
5. Bouton d'activation la zone de cuisson arrière gauche de la table de cuisson  
0 1 ... 10 . \*
6. Bouton d'activation de la zone de cuisson arrière droite de la table de cuisson  
0 1 ... 10 . \*
7. Bouton d'activation de la zone de cuisson avant droite de la table de cuisson  
0 ... 10 . \*
8. Ampoule de la table de cuisson.

\* Les boutons de commande de la table de cuisson ne sont pas interchangeables. Veillez à les remettre dans leur position d'origine après avoir procédé à leur nettoyage ou à leur entretien.

## Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT FOUR	-
ÉCLAIRAGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour allumer l'éclairage du four.</li> </ul>
STATIQUE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour faire cuire de la viande, du poisson, du poulet 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 le voyant thermostat rouge s'éteint.</li> <li>Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.</li> </ul>
VENTILATION/PATISERIE	<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> <li>Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).</li> </ul>
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez la fonction Gril pour cuire des escalopes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain.</li> <li>Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.</li> <li>La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.</li> <li>Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite.</li> <li>Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.</li> </ul>
TURBOGRIL/GRIL + VENTILATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis).</li> <li>La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.</li> <li>Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite.</li> <li>Retournez la viande pendant la cuisson.</li> </ul>
DÉCONGELATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante.</li> <li>Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent.</li> </ul>

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée. L'ampoule 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. Dès que la température désirée est atteinte, le voyant rouge du thermostat s'éteint.

En fin de cuisson :

- Remettez les boutons sur 0.

## TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson minutes
Viande Agneau, chevreau, mouton		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
Veau, bœuf, porc		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Poulet, lapin, canard		X	2	200	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Dinde (3 à 5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
Oie (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
POISSON (1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
POISSON (<1 kg - filets) Espadon, thon		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Légumes Poivrons, tomates et pommes de terre au four		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Tourtes fourrées (au fromage)		X	2	190	60 - 90
		X	2	180	60 - 90
Tartes		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Strudel aux pommes, crêpes		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Biscuits, gimbettes, biscuits à pâte Brisée		X	2	180	20 - 30
		X	2	180	30 - 40
Choux à la crème, gâteau roulé		X	2	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45
Tourtes, tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales de pâtes		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Pain		X	2	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizzas		X	2	225	15 - 20
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vent		X	2	210	20 - 30
		X	2	200	30 - 40
Soufflés		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60

## TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

Aliments	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson minutes
Toast		X	3-4	200-225	10 - 15
Entrecôtes		X	3-4	200-225	30 - 40
Côtelettes		X	3-4	200-225	30 - 40
Saucisses		X	3	200-225	30 - 40
Côtes de porc		X	3	200-225	30 - 40
Poissons (filets)		X	3	200-225	30 - 40
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-poulets		X	3	200-225	40 - 50
Demi-poulets		-	3	200-225	40 - 50
Poulets entiers		-	2-3	200-225	60 - 70
Rôti (porc, bœuf)		-	2-3	200-225	60 - 80
Canard		-	1-2	200-225	60 - 80
Gigot d'agneau		-	1-2	200-225	80 - 100
Rosbif		-	2	200-225	60 - 70
Pommes de terre au four		-	2-3	200-225	40 - 50
Poisson, par ex. daurade, truite		-	3	190-200	40 - 50

**N.B. :** les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif.

Tableau des fonctions de la table de cuisson (selon le modèle)	
Fonction	Description de la fonction
<b>MAINTIEN A TEMPERATURE</b>	Cette fonction permet de maintenir la température du four à 60°C jusqu'à la fin du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur .
<b>DOUBLE ZONE</b>	Cette fonction est disponible pour les zones de cuisson avant gauche et arrière gauche. La fonction double zone permet d'élargir la zone chaude de la table de cuisson, de manière à pouvoir utiliser de grands ustensiles de cuisson ovales ou rectangulaires. Comment procéder : Tournez le bouton sur  et attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la plaque sélectionnée commence à clignoter. Sélectionnez la puissance désirée en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour supprimer cette fonction, mettez le bouton sur le "0".
<b>ICP (Phase de cuisson initiale)</b>	Cette fonction permet de faire chauffer plus rapidement la zone de cuisson sélectionnée pendant une période de temps déterminée au cours de la première partie du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur . Attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle commence à clignoter et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance désirée. Exemple : Si la puissance est sur "1", la zone de cuisson fonctionnera à pleine puissance <b>pendant 1 minute</b> , et passera ensuite à la puissance "1" pendant le reste du cycle de cuisson, à moins de changer la position du bouton. Si la puissance est sur "6", la zone de cuisson fonctionnera à pleine puissance pendant <b>6 minutes</b> et passera ensuite à la puissance "6" pendant le reste du cycle de cuisson, à moins de changer la position du bouton. Cela s'applique à tous les niveaux de puissance, <b>à l'exception du niveau "10"</b> .
<b>ÉBULLITION RAPIDE</b>	Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition et reste active pendant la durée prédéfinie. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la table de cuisson retourne automatiquement à la puissance maximale. La fonction Ébullition rapide peut également être activée une fois que vous avez déjà commencé à cuisiner. Attention : Veillez à placer l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer la fonction Ébullition rapide. À défaut, vous risqueriez d'endommager la surface vitrocéramique. Les performances spécifiées pour la fonction Ébullition rapide sont garanties pour tous les types de tables de cuisson vitrocéramiques. Pour activer la fonction, placez la cocotte sur la zone de cuisson désirée et réglez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.
<b>CHAUFFAGE LENT</b>	Utilisez cette fonction pour faire lever une pâte, ramollir une plaquette de beurre dur sortie du frigidaire, réchauffer un biberon ou le repas d'un bébé, fabriquer du yaourt, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction est uniquement disponible lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé. Positionnez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.

Ce symbole ne correspond à aucun mode de cuisson ; la résistance est éteinte.

## FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Le bandeau de commandes du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques. Les boutons de commande de la table de cuisson portent une échelle numérique correspondant à différentes puissances, ainsi qu'une série de symboles de fonction.

- Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

**L'ampoule jaune de la table de cuisson s'allume.**