

ACCESSOIRES

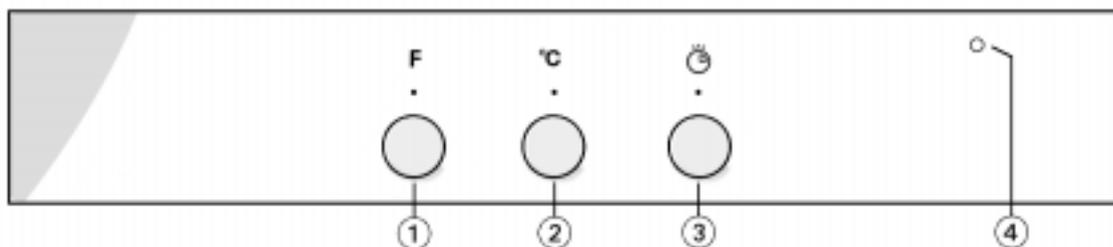
Plaque à pâtisserie :



Grille :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction
2. Bouton de programmation du temps de cuisson
3. Bouton thermostat du four
4. Voyant thermostat rouge

Bouton escamotable

- Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au milieu.
- Le bouton sort.
- Tournez-le jusqu'à la position souhaitée.

Une fois la cuisson terminée, positionnez le bouton sur 0 et appuyez à nouveau au centre du bouton pour le remettre dans sa position d'origine.

Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
- Arrêt four	-
ECLAIRAGE	<ul style="list-style-type: none"> • Pour allumer l'éclairage du four.
STATIQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Pour faire cuire de la viande, du poisson, du poulet sur un des gradins. • 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. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
VENTILATION/PATISERIE	<ul style="list-style-type: none"> • 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).
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez la fonction Gril pour cuire des escalopes, 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 éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
TURBOGRIL/GRIL + VENTILATION	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). • La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. • Retournez la viande pendant la cuisson.
DÉCONGELATION	<ul style="list-style-type: none"> • Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante. • Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent.
THERMOVENTILATION/VENTILATION	<ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre.
TURBOVENTILATION	<ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire sur un seul gradin (tartes aux fruits, gâteaux, timbales, légumes, pizzas, poulet).
RÉSISTANCE INFÉRIEURE	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est idéale pour : <ul style="list-style-type: none"> - achever la cuisson de gâteaux aux fruits ou au fromage. - épaissir des sauces. • Utilisez cette fonction pendant les 10 ou 15 dernières minutes de la cuisson.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la fonction de cuisson souhaitée. 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.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Ce programmeur permet de programmer un temps de 1 à 120 minutes. Pour programmer le temps, après avoir sélectionné la fonction de cuisson, tournez complètement le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis positionnez-le sur le temps de cuisson désiré en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, le four s'éteint et le programmeur reste positionné sur "0". Pour utiliser le four en mode manuel, c'est-à-dire sans programmer de temps de cuisson, vérifiez que le bouton du programmeur est positionné sur le symbole . **Attention :** Lorsque le programmeur est positionné sur "0" le four ne s'allume pas. Pour allumer le four, positionnez le programmeur sur le symbole ou programmez le temps de cuisson.



TABLEAU DE CUISSON

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

Aliments	Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tourtes, tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		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
		X	2	190	40 - 50
Pain		X	2	210	30 - 40
		X	1-3	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizzas		X	2	225	15 - 20
		X	1-3	210	20 - 30
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vent		X	2	210	20 - 30
		X	1-3	200	30 - 40
		X	2	200	30 - 40
Soufflés		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60
		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 (min)
Toast		X	3-4	200-225	10 - 15
Biftecks d'ailou		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

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