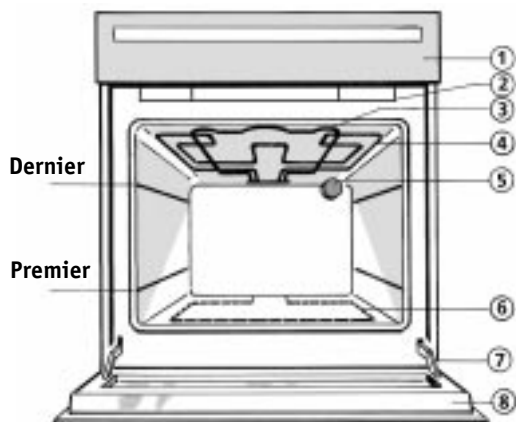


FOUR



Premier...Dernier : Positions 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 inférieure (non visible)
7. Charnières de la porte du four
8. Porte du four

Accessoires :

- Grille
- Lèche-frite
- Tournebroche (s'utilise uniquement avec la fonction Gril)

BANDEAU DE COMMANDES



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

Remarque importante : Un kit, se composant d'une vitre de porte de four et des composants de montage ad hoc, est disponible en option auprès du Service Après-Vente. Ce kit permet de réduire la température de la surface extérieure du four. Il est vivement recommandé en présence d'enfants dans la maison.
N° code : 4819 310 39186.

FONCTIONS DU FOUR

0 Arrêt



Éclairage du four



FONCTION CHAUFFAGE PAR LA SOLE

à utiliser pour :

- - achever la cuisson des gâteaux aux fruits ou au fromage.
- - épaissir des sauces.

Utilisez la fonction de chauffage par la sole pendant les 10 ou 15 dernières minutes de la cuisson.



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 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 5 minutes environ.
- 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.



GRIL + FONCTION TOURNEBROCHE

Idéale pour préparer des rôtis, des poulets, etc.

COMMENT PROCÉDER

Remarque : La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.

1. Faites glisser l'aliment sur la broche du tournebroche et fixez avec les deux fourches.
2. Placez la grille support à l'intérieur du four, sur le deuxième gradin.
3. Positionnez la broche sur la grille support et insérez-la dans l'encoche prévue à cet effet dans le panneau arrière du four.
4. Retirez la poignée de la broche.
5. Placez la plaque à pâtisserie en dessous de la grille. Nous vous recommandons de verser de l'eau dans le fond de la plaque à pâtisserie afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.

MISE SOUS TENSION DU FOUR

Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré.

L'éclairage du four s'allume.

- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

Le voyant thermostat rouge s'allume.

- Dès que la température désirée est atteinte, le voyant thermostat rouge s'éteint.

Fin du cycle de cuisson :

- Remettez les boutons sur la position d'arrêt (0 - ●).

MINUTERIE

La minuterie est une horloge mécanique graduée de 60 minutes.

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson souhaité.
- L'alarme se déclenche à la fin du temps de cuisson.

Nous vous recommandons de tourner le bouton en lui faisant effectuer un tour complet et ensuite de revenir en arrière pour le positionner sur le temps de cuisson désiré, afin de réinitialiser le signal d'alarme.