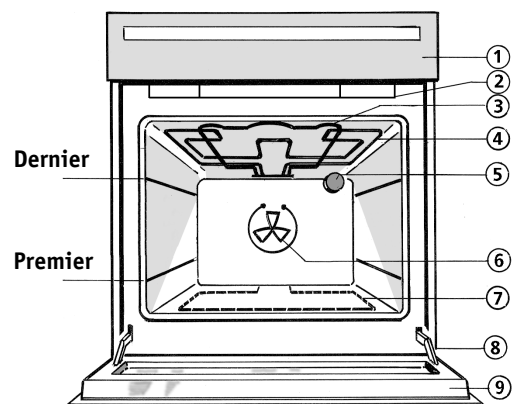


FOUR



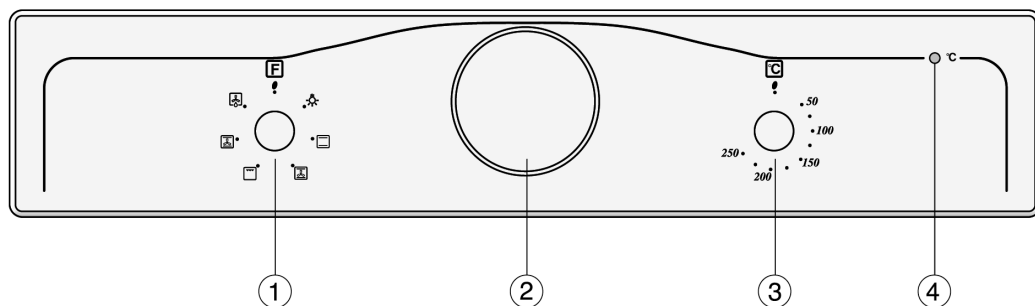
Premier...Dernier : Positions des gradins

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

Accessoires :

- Grille
- Plaque à pâtisserie
- Lèche-frite
- Panneaux catalytiques
- Tournebroche (il peut être utilisé avec les fonctions Gril et Gril + Ventilation)

BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction du four
2. Horloge analogique mécanique
3. Bouton thermostat
4. Voyant thermostat rouge

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 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 lèche-frite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

GRIL + FONCTION TOURNEBROCHE

- Placez l'aliment sur la broche et fixez-le à l'aide de deux fourchettes.

- Installez la grille de support de la broche sur le deuxième gradin du four.
- Introduisez la broche dans l'orifice prévu sur la paroi postérieure du four et posez-la sur la grille de support.
- Retirez la poignée de la broche.
- Disposez la lèche-frite sous la grille. Nous vous recommandons de verser un peu d'eau dans la lèche-frite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Refermez la porte du four.

FONCTION GRIL + VENTILATION

Idéale pour cuire des rôtis, du porc, du poulet et du rosbif.

- La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.
- Disposez la viande sur la grille, en plaçant la lèche-frite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite 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.

