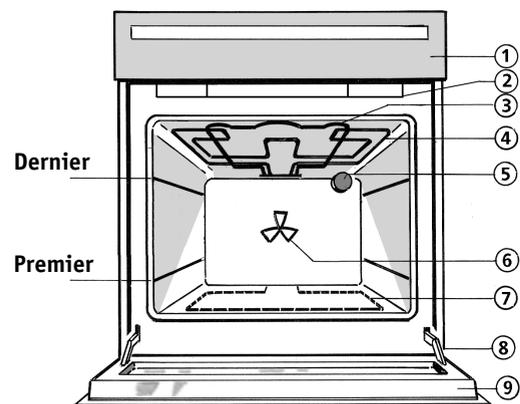


## FOUR



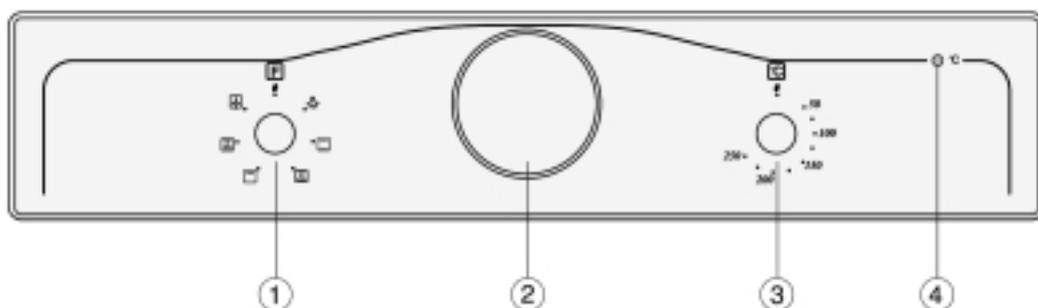
**Premier...Dernier** : Positions des gradins

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

## Accessoires :

- Grille
- Lèchefrite

## 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 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.

 **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 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.

 **FONCTION DÉCONGÉLATION**

Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante.

Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent.

## MINUTEUR ANALOGIQUE MECANIQUE

Utilisez le minuteur électromécanique pour :

- 1) Visualiser l'heure du jour. Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton (B) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2) Réglez l'heure de début de cuisson. Celle-ci peut être différée de 12 heures maximum (à 7.00 du matin, par exemple, il n'est pas possible de différer l'heure de début de cuisson à 8.00 du soir car la cuisson démarrerait effectivement à 8.00 du matin).
- 3) Réglez le temps de cuisson pour une durée minimum de 5 minutes jusqu'à un maximum de 180 minutes.

