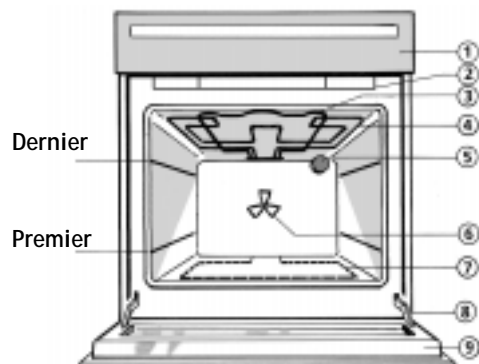


## FOUR



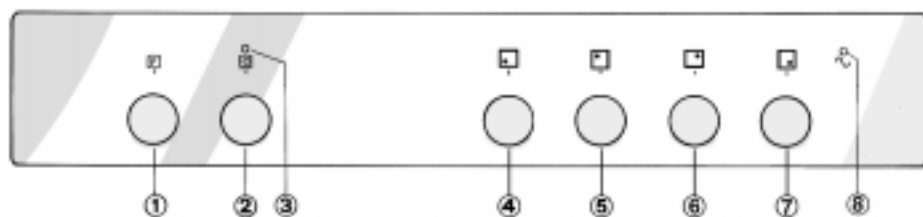
Premier...Dernier : Positions des gradins

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

Accessoires :

- Grille
- Plaque à pâtisserie

## BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction du four
2. Bouton thermostat du four
3. Voyant thermostat
4. Bouton de réglage de la zone de cuisson avant gauche\*  
0 1 ...10
5. Bouton de réglage de la zone de cuisson arrière gauche\*  
0 1 ...10
6. Bouton de réglage de la zone de cuisson arrière droite\*  
0 1 ...10
7. Bouton de réglage de la zone de cuisson avant droite\*  
0 1 ...10
8. Voyant de "Mise sous tension" de la table de cuisson

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

Le ventilateur peut fonctionner à deux vitesses :

- 1) Vitesse maximale
- 2) Vitesse réduite

La vitesse du ventilateur dépend de la température du four et/ou de la table de cuisson.

Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du four et/ou de la table de cuisson, et ce afin d'assurer leur refroidissement correct.

**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 + CHALEUR PULSÉE

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 prêt et, si nécessaire, attendez la fin de cuisson des autres aliments.

## FONCTION GRIL

Utilisez cette 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 + CHALEUR PULSÉE

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.

## 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 - •).


## FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

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.

### FONCTION MAINTIEN À TEMPERATURE

Cette fonction utilise une puissance faible, permettant de maintenir les aliments à température une fois qu'ils sont cuits.


Comment procéder :

1. Tournez le bouton sur .
2. Pour désactiver la fonction de maintien à température, changez la position du bouton.

### FONCTION DOUBLE ZONE (selon le modèle)

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 :

1. Tournez le bouton sur  et attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la plaque sélectionnée commence à clignoter.
2. 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.
3. Pour désactiver la fonction, remettez le bouton sur "0".


### FONCTION ÉBULLITION RAPIDE

Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition ; la fonction Ébullition rapide reste activée pendant une période de temps prééglée. Dès que la durée de cuisson présélectionnée 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.

**Avertissement :** 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.

Comment procéder :


1. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sélectionnée.
2. Positionnez le bouton sur .

### FONCTION CHAUFFAGE LENT


À utiliser pour faire lever les pâtes, ramollir du beurre sortant du réfrigérateur, maintenir le biberon ou les aliments d'un bébé à température, préparer du yogourt, faire fondre du chocolat, etc.

Cette fonction est uniquement disponible lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Comment procéder :

1. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé.
2. Tournez 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.