

1. Bandeau de commandes
  - 1.1. Bouton de sélection des fonctions
  - 1.2. Bouton du thermostat
  - 1.3. Boutons de commande de la table de cuisson
  - 1.4. Voyant rouge du thermostat
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du gril
5. Éclairage arrière du four
6. Ventilateur
7. Résistance inférieure (non visible)
8. Éclairage latéral

### ACCESSOIRES

Grille - Plaque à pâtisserie en aluminium

### MODE D'EMPLOI DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. La lampe du four s'allume. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-le sur la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position "0".

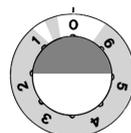
### FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Le bandeau de commandes du four est doté de 4 boutons de réglage (de 0 à 6) qui contrôlent le fonctionnement des plaques électriques.

Pour faire fonctionner les plaques électriques :

- Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

Le voyant jaune de fonctionnement de la table de cuisson s'allume.



#### Attention :

- Lors de la première utilisation des plaques, tournez les boutons sur 6 et faites-les fonctionner pendant 3 minutes afin d'éliminer les odeurs en posant, sur chacune d'entre elles, une casserole de diamètre appropriée à demi remplie d'eau.
- Ne faites pas fonctionner les plaques sans rien dessus.
- Il est conseillé d'utiliser des ustensiles avec une base plate et épaisse, spécifiques pour les plaques électriques.
- Le diamètre de la base de la casserole doit être le même ou légèrement supérieur à celui de la plaque électrique.

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT DU FOUR	-
ÉCLAIRAGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour allumer l'éclairage du four.</li> </ul>
STATIQUE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins.</li> <li>• Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four dès que le voyant rouge du thermostat s'éteint.</li> <li>• Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.</li> </ul>
VENTILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire sur 2 gradins maximum.</li> <li>• Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.</li> <li>• Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).</li> </ul>
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain.</li> <li>• Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.</li> <li>• La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.</li> <li>• Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin).</li> <li>• Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.</li> </ul>
TURBOGRILL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbif, rôtis).</li> <li>• La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.</li> <li>• Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (à installer sur le premier gradin).</li> <li>• Retournez la viande au cours de la cuisson.</li> </ul>
DÉCONGÉLATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour décongeler les aliments à température ambiante.</li> <li>• Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.</li> </ul>

ALIMENTS	Fonction	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson min.
Agneau/veau/bœuf/porc		2	190-210	90-110
Poulet, lapin, canard		2	190-200	65-85
Dinde/oie		2	190-200	140-180
Poisson		2	180-200	50-60
Tomates et poivrons farcis /pommes de terre rôties		2	180-200	50-60
Gâteaux levés		2	170-180	45-55
Tourtes fourrées		2	180-200	60-90
Biscuits		2	170-180	35-45
Lasagnes		2	190-200	45-55
Pizzas/Pain		2	200-225	40-50/15-18
Toasts		3/4	250	1,5-2,5
Côtelettes/saucisses/brochettes		3/4	250	35-45
Légumes gratinés		3	250	5-8
Demi-poulet		3	250	40-50
Poulets entiers		2/3	200-225	55-65
Rosbif		2	200-250	35-45
Rôtis		2/3	200-225	60-70
Poisson (entier)		3	190-200	40-50

Remarque : à titre indicatif, les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.