

1. Bandeau de commandes
 - 1.1. Bouton de sélection des fonctions
 - 1.2. Programmateur électronique
 - 1.3. Bouton du thermostat
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du grill/Résistance du grill pouvant s'abaisser
5. Éclairage arrière du four
6. Emplacement tournebroche
7. Ventilateur
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte du four

ACCESSOIRES

Grille - Lèchefrite - Panneaux catalytiques - Tournebroche

MODE D'EMPLOI DU FOUR

Placez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée, puis tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour le positionner sur la température désirée, avant d'appuyer sur le bouton "ok". Le four se met à chauffer. L'indicateur "▼", situé à côté de l'afficheur du four, disparaît dès que le four atteint la température programmée. En fin de cuisson, remplacez les boutons sur la position "0". Il est conseillé de régler le thermostat du four sur 250 °C lors de la cuisson avec la fonction Gril. Cette valeur peut être réduite si la cuisson exige une chaleur moins intense.

Tableau des fonctions du four	
Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT DU FOUR	-
ÉCLAIRAGE	<ul style="list-style-type: none"> Pour allumer l'éclairage du four.
STATIQUE	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. 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. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
VENTILE	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire sur 2 gradins maximum. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. 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). Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
GRIL + TOURNEBROCHE	<ul style="list-style-type: none"> Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. 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). Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
TURBOGRIL	<ul style="list-style-type: none"> Pour griller les grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. 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). Retournez la viande au cours de la cuisson.
DÉCONGÉLATION	<ul style="list-style-type: none"> Pour décongeler les aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

ALIMENTS	Fonction	Gratin 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

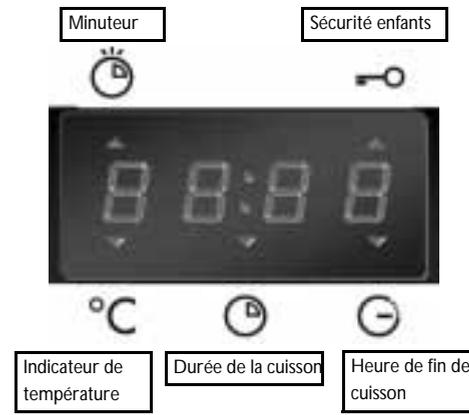
Remarque : à titre indicatif, les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

GUIDE POUR L'UTILISATION DE LA MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

Minuterie électronique



- ① Bouton de sélection des fonctions
- ② Touche de programmation : ("set")
- ③ Touche de confirmation ("ok")
- ④ Touches de modification valeurs temps ("-" "+")
- ⑤ Bouton du thermostat



Activation du four

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'écran indique "12:00".

Sélection et modification de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche "OK". L'heure clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche "-" ou "+" pour programmer l'heure.
3. Appuyez sur "ok" et "-" ou "+" pour programmer les minutes.
4. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.

Pour modifier l'heure :

Appuyez sur la touche "ok" pendant 2 s. jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'écran. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélection de la fonction de cuisson :

1. Tournez le bouton ① sur la fonction choisie.
2. Tournez le bouton ⑤ pour sélectionner la température.
3. Confirmez en appuyant sur la touche "ok" le four démarre. L'indicateur ▼ correspondant à °C s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte.

Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton ⑤ et sélectionnez à nouveau la température désirée.

Recommandations particulières:

Pour annuler une quelconque sélection, tournez le bouton ① sur "0". Ou appuyez sur "ok" pour éteindre le four en conservant les fonctions précédemment sélectionnées.

Sélection du temps de cuisson :

La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction, à l'exception des fonctions spéciales) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer est de 6 heures.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : "Sélection de la fonction de cuisson") jusqu'au point 2 sans confirmer avec la touche "ok".
2. Appuyez sur la touche "set" (sur l'écran l'indicateur ▼ correspondant au symbole de la durée de cuisson s'allume ⌚) et, dans un délai de 8 min., sélectionnez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches "-" ou "+".
3. Confirmez en appuyant sur la touche "ok", le four se met en marche et l'écran indique le temps restant avant la fin de la cuisson.
4. Pour modifier la température précédemment programmée, tournez le bouton ⑤. Pour retourner à l'affichage de la durée restante, attendez 5 secondes.

Apparition de **End** sur l'écran :

A la fin du temps programmé, l'indication **End** apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit. Le four s'éteindra automatiquement.

Il est possible de modifier la durée de cuisson en intervenant sur les touches "-" "+". Retournez au point 3 chapitre "Sélection de la durée de cuisson".

1. Tournez le bouton ① sur "0"

L'heure du jour réapparaît sur l'écran.

Pour augmenter la durée de cuisson utilisez la touche "-" ou "+".

Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes.

1. Procédez en suivant les points 1 et 2 du chapitre "Sélection de la durée de cuisson"
2. Appuyez sur la touche "set" pour programmer l'heure de fin de cuisson : l'indicateur ▼ correspondant au symbole ⌚ s'allume.
3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches "-" "+".
4. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

Le four entrera automatiquement en fonction à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson : sur l'écran les indicateurs ▼ ▼ au-dessus des symboles ⌚ ⌚ s'allument.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé uniquement lorsque le four ne fonctionne pas et permet de régler un temps maximum de 6 heures.

Pour programmer le compte-minutes :

1. Maintenez le bouton ① sur la position "0". L'heure du jour apparaît sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche "set". L'indicateur ▲ correspondant au symbole ⌚ s'allume. Appuyez sur les touches "-" ou "+" pour programmer le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer la sélection.

A la fin du temps programmé :

Un signal sonore retentit et sur l'écran clignote **End**.

Appuyez sur la touche "ok" : Le signal sonore s'arrête. L'heure du jour réapparaît sur l'écran.

Sécurité enfants **LOC** :

1. Boutons ① et ⑤ positionnés sur "0", appuyez simultanément sur les touches "ok" et - pendant 5 s. l'indicateur correspondant au symbole ▲ s'allume 🔒.
2. Après l'activation de sécurité, il ne sera plus possible d'utiliser les fonctions du four.
3. Pour désactiver, répétez la séquence indiquée au point 1.