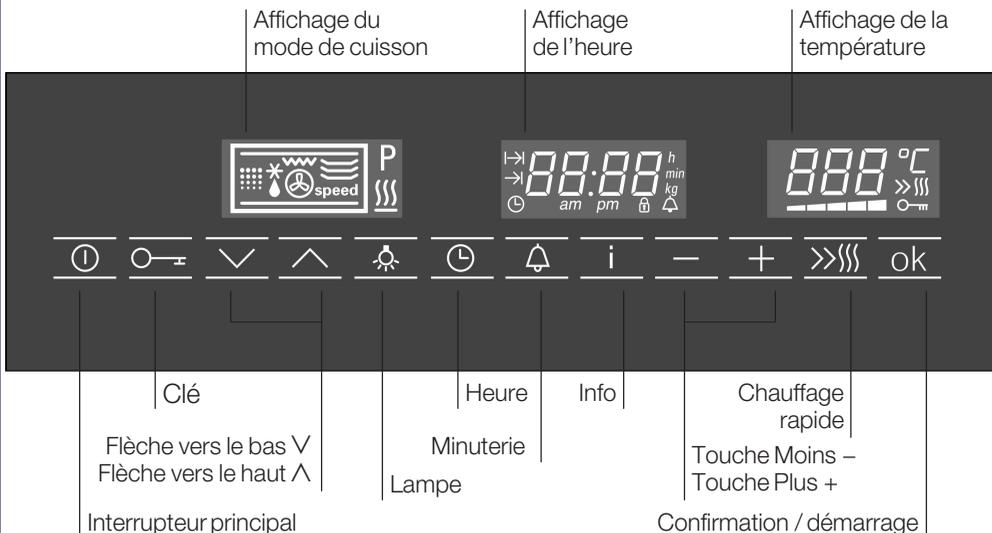


Cette notice succincte ne remplace en aucun cas la notice d'utilisation. Vous devez absolument lire la notice d'utilisation pour connaître les consignes de sécurité importantes et disposer des données précises.

BANDEAU DE COMMANDE



REGLAGES DU FOUR

Mise en marche

Effleurez l'interrupteur principal ①.

Réglage

1. Réglez le mode de cuisson souhaité au moyen de la flèche vers le bas V ou vers le haut ^.
2. Réglez la température ou la position gril au moyen de la touche Moins - ou Plus +.
3. Démarrez le four au moyen de la touche ok.

Arrêt automatique

- Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.
3. Effleurez autant de fois que nécessaire la touche Heure ⌚, le symbole de la durée I→I doit clignoter dans la zone d'affichage de l'heure.
 4. Réglez la durée au moyen de la touche Moins - ou Plus +.
 5. Démarrez le four au moyen de la touche ok.

Mise en marche et arrêt automatiques

- Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 4.
5. Effleurez autant de fois que nécessaire la touche Heure ⌚, le symbole de la fin →I doit clignoter dans la zone d'affichage de l'heure.
 6. Différez l'heure de la fin au moyen de la touche Plus +.
 7. Confirmez les réglages au moyen de la touche ok.

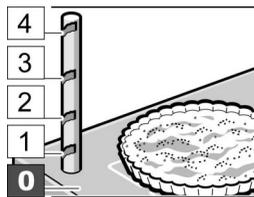
CUIRE, ROTIR, GRILLER

Veuillez respecter les indications de la notice d'utilisation. Vous y trouverez des valeurs précises pour chaque mode de cuisson.

Les accessoires, le niveau d'enfournement et le mode de cuisson influent sur le résultat de cuisson.

Les valeurs de réglage fournies concernent une utilisation à froid du four (sans préchauffage).

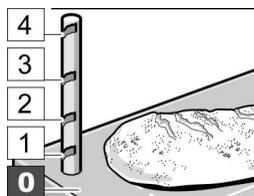
Cuire sur un niveau



Convection naturelle

La convection naturelle  convient tout particulièrement pour cuire les gâteaux, les pizzas fraîches et les petites pâtisseries.

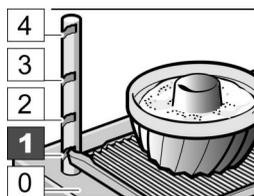
Il est préférable d'insérer l'accessoire au niveau 1 ou 2, mais vous pouvez également placer les moules directement sur la vitrocéramique.



Cuisson traditionnelle étuvée

Grâce à l'humidité importante de l'air dans le four, la cuisson traditionnelle étuvée  convient tout particulièrement pour les pâtisseries à base de pâte levée, pâte à biscuit et pâte à choux.

Le pain cuit directement sur la vitrocéramique est une véritable réussite.

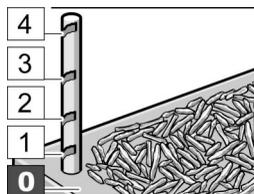


Air pulsé 3D

L'air pulsé 3D  convient pour cuire par ex. les gâteaux dans des moules sur un niveau.

L'air pulsé 3D  n'est pas approprié pour une cuisson au niveau 1 ou 3.

Lorsqu'il est placé au niveau 1 ou au niveau 3, le mets cuit respectivement davantage sur le dessus ou dans le fond.



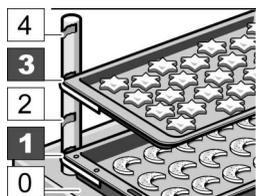
Speed speed

Speed  speed est le meilleur mode de cuisson pour les produits finis surgelés et précuits, tels que les frites ou les pizzas surgelées.

Placez votre plat surgelé directement sur la vitrocéramique ou sur une plaque placée sur la vitrocéramique. Utilisez les températures de cuisson élevées (à partir de 220 °C).

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée, mn
Fond de tarte	moule pour fond de tarte aux fruits	0		160-180	20-30
Gratin salé à base d'ingrédients cuits (gratin de pâtes par ex.)	plat à gratin ou lèchefrite	0		180-200	30-40
		1		170-190	25-35
Pâte à choux	plaque	1		210-230	30-40
Pain à la levure de boulanger	sans	0		300 + 200	8-10 + 35-45
Génoise, simple	moule à kouglof / à savarin / à cake	1		150-170	50-60
Pizza surgelée, fond mince	sans	0		270-300	10-20
Frites	sans	0		250-280	15-25

Cuire sur deux niveaux



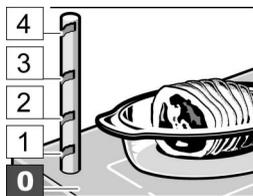
Air pulsé 3D

L'air pulsé 3D convient pour cuire simultanément des petits gâteaux secs, des gâteaux et des pizza fraîches sur deux niveaux.

Utilisez toujours les niveaux 1 et 3.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée, mn
Petits gâteaux secs	plaque + lèchefrite	3 + 1		120-140	25-35
Pizza fraîche	plaque + lèchefrite	3 + 1		190-210	40-50

Rôtir



Convection naturelle

La convection naturelle  convient pour cuire des rôtis dont le plat est placé à même la vitrocéramique.

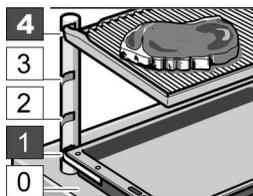
Pour cuire à basse température, la convection naturelle  associée au plat placé à même la vitrocéramique est le mode de cuisson le plus adéquat. Préchauffez toujours le plat et le four.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée, mn
Rôti de veau, 1 kg	plat non couvert	0		180-200	100
Aloyau, 1,5 kg	plat non couvert	0		200-220	90
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	plat couvert	0		190-210	120
Carré de porc avec os, 1 kg	plat couvert	0		210-230	70

Griller

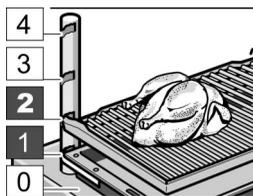
Déposez les pièces à faire griller directement sur la grille, idéalement au centre de celle-ci.
Insérez également la lèche-frite au niveau 1. Elle permet de récupérer le jus de cuisson et de maintenir le four propre.

Retournez les pièces à griller aux deux tiers du temps de cuisson.



Gril

Le gril  convient pour faire griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks ou des saucisses.



Gril air pulsé

Le gril air pulsé  est idéal pour les pièces plus importantes, telles qu'un poulet ou un poisson par ex.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position grill	Durée, mn
Steaks, bien cuit	grille	4		3	20
Morceaux de poisson peu épais	grille	3		2	20-25
Poulet entier, 1 kg	grille	2		200-220	50-80
Poisson entier, 1 kg	grille	2		200-220	40-50

PROGRAMMES

Vous trouverez les indications précises concernant les programmes automatiques dans la notice d'utilisation. Elle comporte également des informations sur les plats à utiliser et comment les préchauffer.

Placez le plat directement sur la vitrocéramique. Ne préchauffez pas le four.

Programme plat frais	Convient pour	Fourchette de poids	Jus
1 Rôti de bœuf	noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	0,5 - 3,0 kg	oui
2 Rosbif, médium	rosbif, noix entrecôte	0,5 - 2,5 kg	non
3 Rosbif, saignant	rosbif, noix entrecôte	0,5 - 2,5 kg	non
4 Rôti de porc	collet, échine, collier, rouelle, noix, épaule roulée	0,5 - 3,0 kg	oui
5 Rôti de porc avec couenne	épaule avec couenne, poitrine	0,5 - 2,5 kg	non
6 Rôti de veau	épaule, jarret, noix, rouelle, poitrine de veau farcie	0,5 - 2,5 kg	oui
7 Gigot d'agneau	gigot désossé	0,5 - 2,5 kg	oui
8 Gigot d'agneau, rosé	gigot désossé	0,5 - 2,5 kg	non
9 Poulet	poulet	0,5 - 2,0 kg	non
10 Canard, oie	canard, oie	1,0 - 3,0 kg	non
11 Cuisses de volaille	cuisses de poulet, de dinde, de canard, d'oie	0,3 - 1,5 kg	non
12 Blanc de dinde	blanc de dinde, rôti roulé de dinde	0,5 - 2,5 kg	oui
13 Mouton, cerf	épaule, collier, poitrine	0,5 - 2,5 kg	oui
14 Carré de porc, chevreuil, menu gibier	gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	0,5 - 3,0 kg	oui
15 Rôti de viande hachée	rôti de viande hachée	0,3 - 3,0 kg	non
16 Potées / ragoûts	paupiettes, potée aux légumes, goulasch à la hongroise	0,3 - 3,0 kg	oui
17 Poisson à l'étuvée	truite, sandre, carpe, cabillaud entier	0,3 - 1,5 kg	oui
18 Poisson grillé	truite, sandre, carpe, cabillaud entier	0,3 - 1,5 kg	non

Programme plat surgelé	Convient pour	Fourchette de poids	Jus
19 Rôti de bœuf	noix entrecôte, macreuse, tranche	0,5 - 2,0 kg	oui
20 Rôti de porc	collet, échine, collier, rouelle, noix, épaule roulée	0,5 - 2,0 kg	oui
21 Rôti de veau	épaule, jarret, noix, rouelle, poitrine de veau farcie	0,5 - 2,0 kg	oui
22 Gigot d'agneau	gigot désossé	0,5 - 2,0 kg	oui
23 Gigot d'agneau, rosé	gigot désossé	0,5 - 2,0 kg	non
24 Cuisses de volaille	cuisses de poulet, de dinde, de canard, d'oie	0,3 - 1,5 kg	non
25 Mouton, cerf	épaule, collier, poitrine	0,5 - 2,0 kg	oui
26 Chevreuil, menu gibier	gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	0,5 - 2,0 kg	oui

FONCTIONS SPECIALES

Fonction	Réglage
Heure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effleurez la touche Heure . 2. Réglez l'heure au moyen de la touche Moins – ou Plus +. 3. Confirmez au moyen de la touche Heure .
Minuterie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effleurez la touche Minuterie . 2. Réglez le temps de la minuterie au moyen de la touche Moins – ou Plus +. 3. Démarrez la minuterie au moyen de la touche Minuterie .
Chauffage rapide	Effleurez la touche Chauffage rapide  .
Sécurité-enfants	Effleurez la touche sécurité-enfants  jusqu'à ce que le symbole de la clé  apparaisse dans la zone d'affichage de la température.