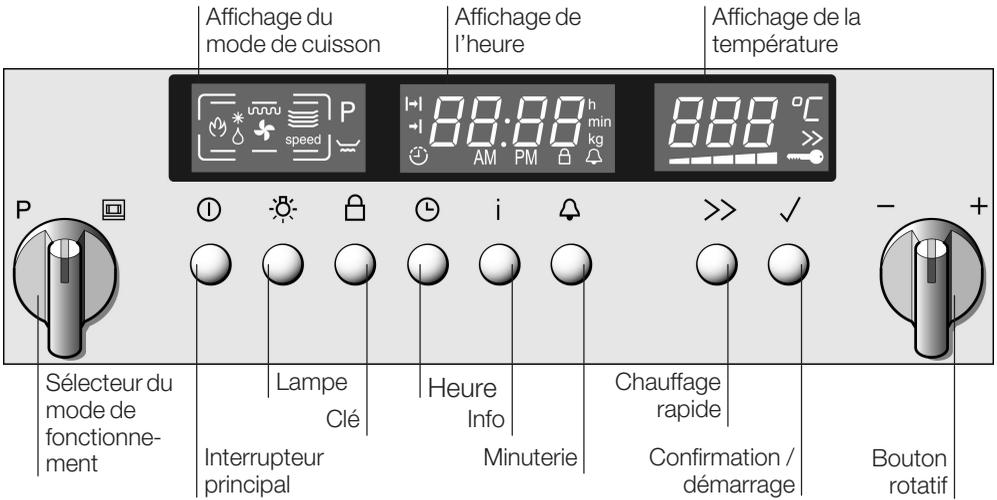


Cette notice succincte ne remplace en aucun cas la notice d'utilisation. Vous devez absolument lire la notice d'utilisation pour connaître les consignes de sécurité importantes et disposer des données précises.

BANDEAU DE COMMANDE



REGLAGES DU FOUR

Mise en marche

Appuyez sur l'interrupteur principal ⓪.

Réglage

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de fonctionnement.
2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du bouton rotatif.
3. Démarrez en appuyant sur la touche ✓.

Arrêt automatique

- Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.
3. Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⓪, le symbole de la durée |→| doit clignoter dans la zone d'affichage de l'heure.
 4. Réglez la durée à l'aide du bouton rotatif.
 5. Démarrez le four en appuyant sur la touche ✓.

Mise en marche et arrêt automatiques

- Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 4.
5. Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⓪, le symbole de la fin →| doit clignoter dans la zone d'affichage de l'heure.
 6. Différez l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
 7. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche ✓.

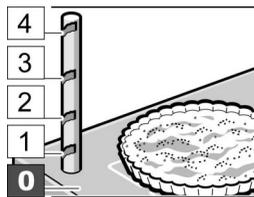
CUIRE, ROTIR, GRILLER

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).

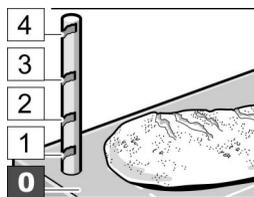
Cuire sur un niveau



Convection naturelle

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

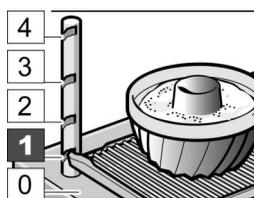
Il est préférable d'insérer l'accessoire au niveau 1 ou 2, mais vous pouvez également placer les moules directement sur la vitrocéramique.



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.

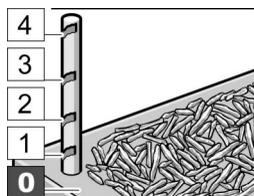


Air pulsé

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

L'air pulsé  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.



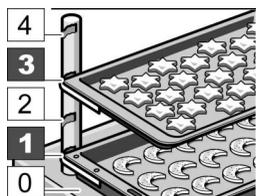
Speed

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

Placez votre plat cuisiné 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 à grillades | 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 | speed | 270-300 | 10-20 |
| Frites | sans | 0 | speed | 250-280 | 15-25 |

Cuire sur deux niveaux



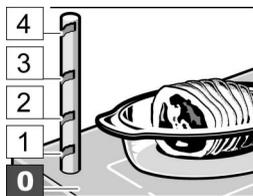
Air pulsé

L'air pulsé 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 à grillades | 3 + 1 | | 120-140 | 25-35 |
| Pizza fraîche | plaque + lèchefrite à grillades | 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  à même la vitrocéramique est le mode de cuisson le plus adéquat. Préchauffez toujours le plat et le four.

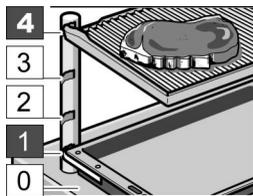
| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température, °C | Durée, mn |
|--------------------------------|------------------|--------|---|-----------------|-----------|
| Rôti de veau, 1 kg | plat non couvert | 0 |  | 180-200 | 100 |
| Aloyau, 1,5 kg | plat non couvert | 0 |  | 200-220 | 90 |
| 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.

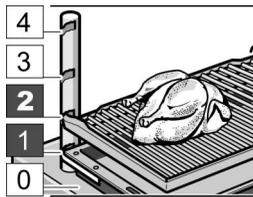
Insérez également la lèchefrite à grillades au niveau 1. Elle permet de récupérer le jus de cuisson et de maintenir le four propre.

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 avec air pulsé

Le gril avec 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 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. Appuyez sur la touche Heure . 2. Réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif. 3. Confirmez en appuyant sur la touche Heure . |
| Minuterie | <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur la touche Minuterie . 2. Réglez le temps de la minuterie à l'aide du bouton rotatif. 3. Démarrez la minuterie en appuyant sur la touche Minuterie . |
| Chauffage rapide | Appuyez sur la touche Chauffage rapide  . |
| Sécurité-enfants | Appuyez sur la touche sécurité-enfants  jusqu'à ce que le symbole de la clé  apparaisse dans la zone d'affichage de la température. |