

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez acheté.

Bouton de réglage de la température

Bouton de sélection



Voyant de régulation

ROSIERES

Voyant de mise sous tension (four catalyse)  
Voyant porte verrouillée (four pyrolyse)



## MODELE AVEC PROGRAMMATEUR HORLOGE

Bouton de sélection	Bouton de réglage de la température	Fonction selon modèle	
		Allumage de l'éclairage du four. Mise en marche de la turbine de refroidissement	LIGHT
		Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.	DEFROSTING
	60 + 260	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour assés les viandes rouges, les risstifs, gibiers, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.	OVEN ROOF AND FLOOR
	60 + 260	Chaleur brassée: Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins.	CONVECTION
	60 + 260	Sole seule Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, fans, terrines, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie.	OVEN FLOOR HEAT ALONE
	60 + 260	Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits (secs), les tourtes, les quiches, les pâtes. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.	OVEN FLOOR HEAT + CONVECTION
	220 + 275	Grill: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écaimées du grilloir. Les Viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce placé dessous.	GRILL
	60 + 260	Turbo-Grill: l'utilisation de la position turbo-grill se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.	MAXIMUM GRILL
	220 + 275	Tournebrotche: l'utilisation du tournebrotche se fait porte fermée. Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebrotche qui permet la rotation du mets à cuire. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rotisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebrotche.	ROTISSERIE
<b>P</b>		Pyrolyse	CLEANING

\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

\*\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.