



Utilisation Du Four

Informations importantes concernant le placement, la connexion et les grillades

DANGER Risque de brûlure par de la vapeur chaude ! Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la cuisson

- Utilisez des plaques en métal adaptées à seulement un récipient ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistante à la chaleur.
Utilisez l'épaisseur de la plaque au mieux.
Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôti

- Une mince couche de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poisson et légumes sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses sans épaisseurs les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons), sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

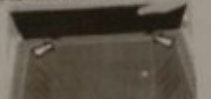
Distribuez les éléments suivants sur la grille.

- Il est conseillé de griller les plats sensibles au premier grillage en surface du four pour marquer les grillades.

Apportez un peu d'eau dans le compartiment pour faciliter le nettoyage. Insertion de l'écran thermique.

L'écran thermique est utilisé pour griller avec la porte du four ouverte. Il protège le bandeau de commande et les commandes de la chaleur et de la vapeur.

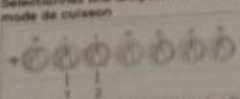
- Quand la porte du four et l'écran thermique dans les bandes sous le bandeau de commande.



Lorsque l'écran thermique est en place, la porte du four reste ouverte.

Utilisation du four électrique

Sélectionnez une température et un mode de cuisson.



Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)

Bouton de sélection des modes de cuisson

Les modes de fonctionnement du four sélectionnent à l'aide de la manette des fonctions. La température est réglée avec la manette du thermostat.

Toutes les fonctions du four sont désactivées en plaçant le bouton correspondant sur la position (OFF).

- Régalez le minuteur de four sur la durée de cuisson désirée. voir Utilisation du minuteur du four, page 21.

- Régalez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
Régalez le bouton de sélection des modes de cuisson souhaité.
Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis à maintenir cette température. Au cours de la chauffe, le bouton du temps minute est allumé.

Arrêt du four électrique

Menez le minuteur de four sur la position arrêt.

Important

Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrête automatiquement. voir Utilisation du minuteur du four, page 21.

Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes sur la position "0" (arrêt).

Description des modes de cuisson

L'ordre des modes de fonctionnement présentés peut varier sur votre appareil.

Cuisson traditionnelle

Les éléments de chauffe inférieurs et supérieurs fonctionnent. Appuyez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode est idéal pour tout type de cuisson (viandes, poissons, légumes).

Chauffant supérieur

Seul l'élément de chauffe supérieur fonctionne. Adapté par ex. pour des gâteaux rapides et pour donner la dorure aux plats.

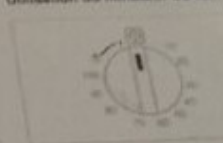
Seul chauffant

Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizzas et les tartes, qui doivent cuire par le dessous.

Fait avec thermostat

Le thermostat du grill est utilisé avec le bouton du thermostat. Votre four est équipé d'un minuteur pour faciliter la cuisson des plats et cuire les plats au même moment.

Utilisation du minuteur du four



Lancer le processus de cuisson

Important

Pour lancer les unités chauffantes, réglez le minuteur et la manette des fonctions sur la position souhaitée. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

Le mode de cuisson sélectionné au tournant de la manette du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Placez votre plat dans le four.
- Sélectionnez une température et un mode de cuisson, voir Utilisation du four électrique, page 20.
- Le four chauffe jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
- Lorsque la durée de cuisson est terminée, le bouton de réglage de la durée tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un son avertisseur résonne pour indiquer.