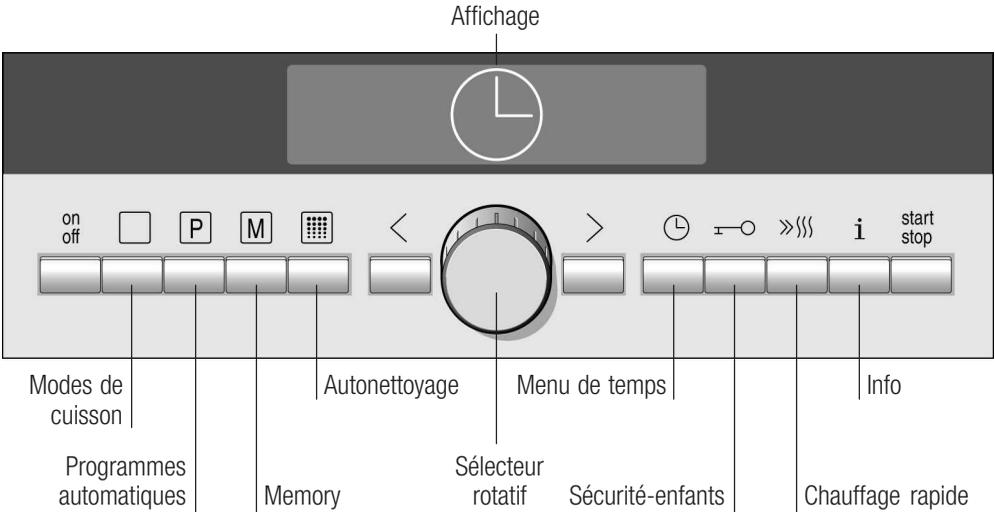


Cette notice succincte ne remplace en aucun cas la notice d'utilisation. Vous devez absolument lire la notice d'utilisation pour connaître les consignes de sécurité importantes et disposer des données précises.

BANDEAU DE COMMANDE

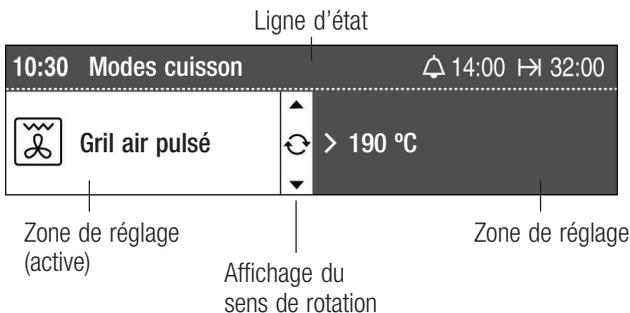


Affichage

L'affichage est divisé en différentes zones.

La zone de réglage dans laquelle vous pouvez modifier apparaît sur fond clair avec écriture noire.

Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre.





Ouverture et fermeture

Ouvrir le four :

Appuyer sur la touche Ouverture ∨.

Fermer le four :

Appuyer sur la touche Fermeture ∧.

Mémorisation de la position finale de l'ascenseur

L'ascenseur se déplace automatiquement jusqu'à la position mémorisée si vous appuyez env. 1 seconde sur la touche Ouverture ∨. Pour fermer le four, appuyez env. 1 seconde sur la touche Fermeture ∧.

1. Fermer le four au moyen de la touche Fermeture ∧ et éteindre au moyen de la touche off .
2. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que « Réglages base » apparaisse dans la ligne d'état.
3. Sélectionner le réglage de base « Ascenseur se déplace lors » et régler « Pression brève de la touche ».

Si vous sélectionnez « Pression perman. de la touche », vous devez maintenir la touche d'ascenseur appuyée pour déplacer l'ascenseur. L'ascenseur s'arrête à la position finale mémorisée de l'ascenseur.

4. Sélectionner le réglage de base « Position finale de l'ascenseur » et régler « actualiser ».
5. Amener le plateau mobile à la position désirée.
6. Au moyen de la touche <, commuter à la zone de réglage gauche dans l'affichage.

La position finale de l'ascenseur est mémorisée.

7. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne

REGLAGES DU FOUR

Régler le mode de cuisson et la température

1. Mettre le four en service au moyen de la touche off .
2. Appuyer sur la touche \square .
3. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche >.
5. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrer le fonctionnement au moyen de la touche start stop .

Réglage de la durée

Condition préalable : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

1. Appuyer sur la touche .
2. Commuter à la durée au moyen de la touche > et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche .
4. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche .

Différer l'heure de la fin

Condition préalable : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu Fonctions temps est ouvert.

1. Commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche >.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.
3. Confirmer au moyen de la touche .

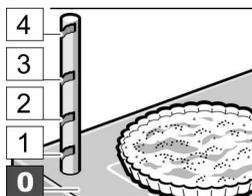
CUIRE, ROTIR, GRILLER

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).

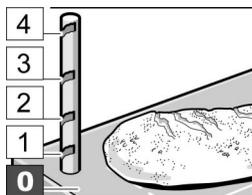
Cuire sur un niveau



Convection naturelle

La convection naturelle  convient particulièrement pour des gâteaux, pizzas fraîches et des petites pâtisseries.

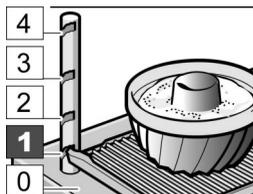
Il est préférable d'accrocher l'accessoire au niveau 1 ou 2, mais vous pouvez également placer les moules directement sur la vitrocéramique.



CuissonHydro

En raison de la forte humidité de l'air dans le four, le mode CuissonHydro  est idéal pour des pâtisseries à la levure de boulanger, des génoises et de pâte à chou.

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

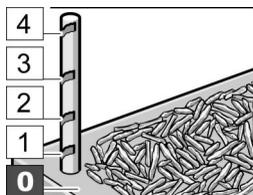


Chaleur tournante 3D

Utilisez la Chaleur tournante 3D  sur un niveau p.ex. pour des gâteaux cuits dans un moule.

Le mode Chaleur tournante 3D  est uniquement approprié pour le niveau 1 et/ou 3.

Au niveau 1, le mets brunit davantage par le dessus, au niveau 3 il brunit davantage par le fond.



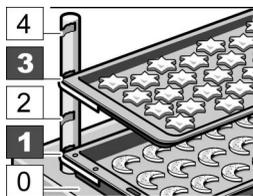
Speed

Speed  est le meilleur mode de cuisson pour les plats cuisinés 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 en °C	Durée, min.
Fond de tarte	Moule à fond de tarte aux fruits	0		160-180	20-30
Pizza, fraîche	Lèche-frite	1		210-230	25-35
Lasagne	Plat à gratin	0		180-200	40-50
Pâte à choux	Plaque	1		210-230	30-40
Fougasse préchauffer	Sans	0		300	10-15
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



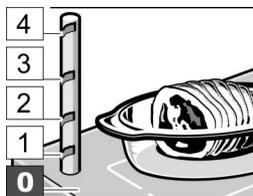
Chaleur tournante 3D

Avec la Chaleur tournante 3D  vous pouvez faire cuire des petits gâteaux secs, des gâteaux ou des pizzas fraîches sur deux niveaux simultanément.

Utilisez toujours les niveaux 1 et 3.

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

Rôtissage



Convection naturelle

Avec le mode Convection naturelle  vous pouvez préparer des rôtis dans un récipient directement sur la vitrocéramique.

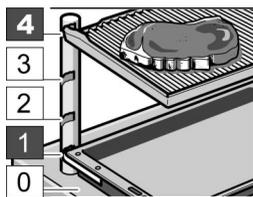
Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, min.
Rôti de veau, 1 kg	Récipient ouvert	0		190-210	100
Rôti de boeuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	0		190-210	120
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient fermé	0		210-230	75
Selle de chevreuil avec os, 1,5 kg	Récipient ouvert	0		200-220	50

Grillades

Déposez les pièces à faire griller directement sur la grille, Insérez également la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four reste plus propre.

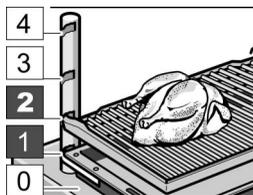
Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

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



Gril

Utilisez le mode Gril  pour des grillades peu épaisses telles que des steaks ou saucisses.



Gril air pulsé

Le mode Gril air pulsé  est idéal pour de gros morceaux à griller, p.ex. du poulet ou poisson.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée, min.
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur, médium	Grille	4		3	15
Darnes de poisson	Grille	3		2	20-25
Poulet entier, 1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poisson entier, 1 kg	Grille	2		200-220	40-50