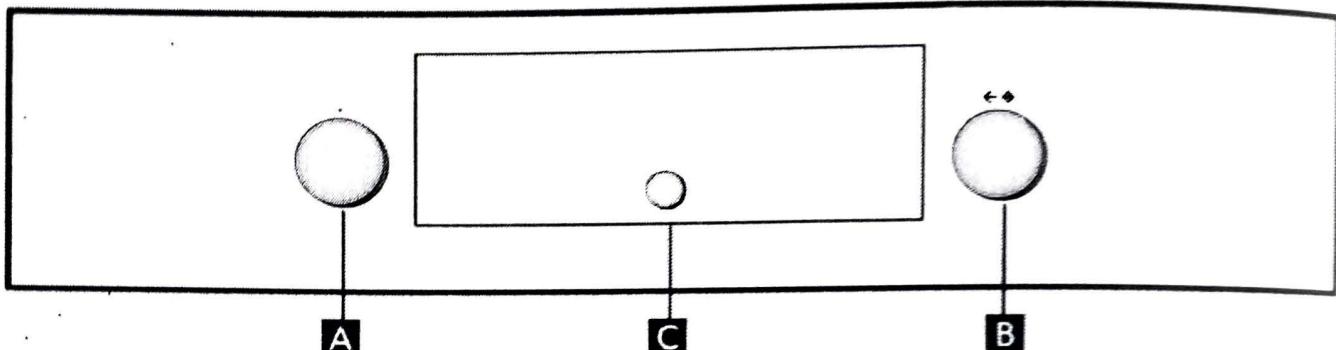


Bandeau de commandes



A Bouton de sélection des fonctions

B Bouton de navigation

Remarque : les boutons de commande sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

C Touche de sélection/confirmation

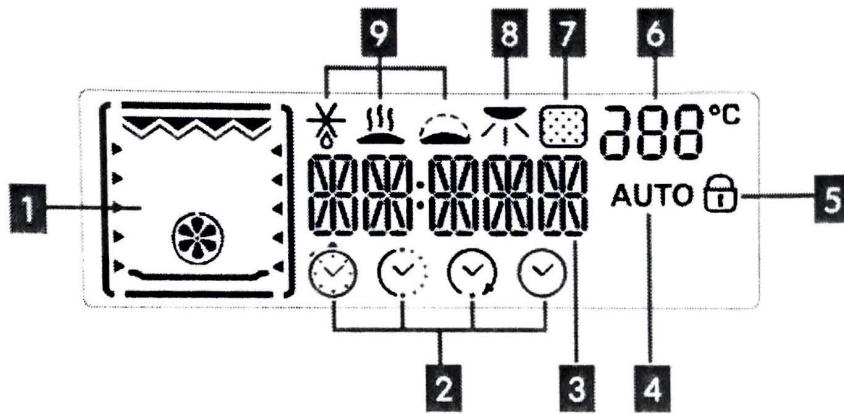
Liste des fonctions

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active: l'afficheur visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA.

REMARQUE: pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau correspondant.

Description de l'affichage



- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| 1 | Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions | 5 | Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique |
| 2 | Symboles pour la gestion du temps: minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante | 6 | Température intérieure du four |
| 3 | Informations relatives aux fonctions choisies | 7 | Fonction pyrolyse |
| 4 | Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée | 8 | Brunissage |
| | | 9 | Fonctions spéciales: décongélation, maintien au chaud, levage de pâtes |

Réglage du temps



Lors de la première mise en service du four, les deux chiffres relatifs à l'heure clignotent sur l'affichage.

1. Tournez le bouton "Navigation" **B** pour afficher l'heure correcte.

2. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignotent sur l'affichage.
3. Tournez le bouton "Navigation" **B** pour afficher les minutes.
4. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer.

Pour modifier l'heure courante, par exemple, après une coupure de courant, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

Tableau des fonctions du four

Le four possède 4 niveaux de cuisson. Le comptage s'effectue en partant du bas.

Fonction	Description de la fonction
OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
 CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (par ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins après avoir préchauffé le four.
 CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.
 CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
 CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.
 GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorner du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBOGRIL Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en versant à l'intérieur environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
 PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four générera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur le 2e gradin après le préchauffage du four.

Fonction	Description de la fonction
FONCTIONS SPÉCIALES	
 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez les aliments dans leur emballage pour empêcher que leur surface ne se déshydrate.
 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex: viandes, frites, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65 °C.
 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'activera pas si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
 ECO CHALEUR PULSÉE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise l'assistance d'une douce ventilation intermittente pour éviter le dessèchement excessif des aliments. Avec cette fonction ÉCO, l'éclairage reste désactivé pendant la cuisson et peut être temporairement réactivé via une pression sur le bouton de confirmation. Pour optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte en cours de cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
 RÉGLAGES	Pour régler l'affichage (heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
 PYROLYSE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Deux cycles de nettoyage sont disponibles : un cycle complet (PYRO) et un cycle plus court (ECO). Il est suggéré d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si la fonction est utilisée à intervalles réguliers.