










Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez depuis le niveau inférieur.

| Fonction |                                                                                      | Description des fonctions                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0        |  | ARRÊT FOUR                                     | Pour éteindre le four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|          |  | CHALEUR PULSÉE                                 | Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.                                                                                        |
|          |  | CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole) | Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e ou 3e niveau.                                                                                                                                                                                                                            |
|          |   | GRIL                                           | Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratter des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson: Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique. |
|          |    | GRIL AVEC VENTILATEUR                          | Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.                                                               |
|          |    | CONVECTION FORCÉE                              | Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.                                                                                                        |
|          |    | DÉCONGÉLATION                                  | Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez la nourriture au centre de la cavité, niveau 3                                                                                                                                                                                                                           |
|          |    | NETTOYAGE PYRO                                 | Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.                                                                                                                                                             |
|          |    | ECO*                                           | Lorsque la fonction ECO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ECO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte avant la fin de la cuisson                                                                                                            |

\*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65 / 2014

Remarques importantes :

Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, afin d'éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et d'assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.