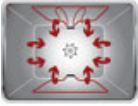


Fours



Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Résistances gril + sole + turbine (cuisson pizza):

Cette fonction combine l'utilisation des résistances du gril fort et de la sole conjointement à la turbine et est idéale pour la cuisson parfaite de la pizza en quelques minutes.



Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



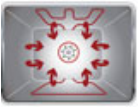
Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistances gril central (gril moyen ventilé):

Cette fonction permet une action turbine et chaleur du gril moyen pour la cuisson des mets délicats.



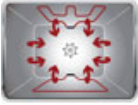
Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.



Ventola:

selezionando questo simbolo (nei modelli dove è presente) la funzione scongelamento si ottiene lasciando il termostato sulla posizione iniziale di 0°C infatti, questo simbolo dà la possibilità, agendo sul termostato, di attivare contemporaneamente anche la resistenza circolare.

**Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:**

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.

**Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):**

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.

**Turbine + Résistances circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):**

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)

**Turbine + Résistances sole (cuisson delicate):**

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

**Micro-ondes:**

En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner en des temps très brefs, avec une très grande économie d'énergie. Ces fours sont indiqués pour une cuisson sans graisse, pour décongeler et réchauffer les aliments tout en maintenant leur aspect d'origine. La fonction micro-ondes peut être unie aux fonctions traditionnelles avec tous les avantages qui en dérivent. Idéale pour tout type d'aliment.

**Micro-ondes + Résistance grill :**

Pour une cuisson combinée avec grill qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au coeur par les micro-ondes.

**Micro-ondes + Résistance circulaire :**

Pour une cuisson combinée avec chaleur tournante qui cuit l'aliment par la rotation de l'air chaud tout en accélérant la cuisson au coeur par les micro-ondes.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

P**Tournebroche:**

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

**Gril moyen avec tournebroche:**

Gril moyen avec tournebroche.

**Gril fort avec tournebroche:**

Gril fort avec tournebroche.

**Turbine + Résistance circulaire + micro-ondes: (cuisson turbo ventilée + micro-ondes)**

Cette fonction, qui combine la résistance circulaire aux micro-ondes, permet une cuisson optimale des aliments. Le temps de cuisson des parties intérieures est réduit grâce à l'emploi des micro-ondes.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage est programmé automatiquement en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

ECO P

**Décongélation temporisée:**

Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.

**Décongélation selon le poids:**

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.

**Turbine + résistance circulaire + grill:**

La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilé permet de cuisiner avec efficacité et rapidité aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.

**Levage:**

La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.

**Fonction pizza:**

Cette fonction a été étudiée afin de cuire très rapidement les pizzas grâce à l'utilisation conjointe des micro-ondes et du plateau tournant intégré.

**Fonction vapeur manuelle:**

Fonction manuelle qui permet de régler la température et la durée de cuisson suivant les souhaits de l'utilisateur.

**Fonction cuisson des viandes:**

Fonction automatique avec 5 recettes préprogrammées pour la cuisson de différents types de viande avec la possibilité de modifier la durée de cuisson.

**Fonction cuisson des poissons:**

Fonction automatique avec 5 recettes préprogrammées pour la cuisson de différents types de poisson avec la possibilité de modifier la durée de cuisson.

**Fonction cuisson des légumes:**

Fonction automatique avec 5 recettes préprogrammées pour la cuisson des légumes avec la possibilité de modifier la durée de cuisson.

**Fonction réchauffage/stérilisation:**

Fonction spéciale avec 6 sélections préprogrammées pour réchauffer une préparation déjà cuite ou pour stériliser les bocaux et même les biberons. La fonction « plats cuisinés » est aussi intégrée. La durée de cuisson préprogrammée peut être modifiée par l'utilisateur.

**Fonction décongélation:**

Fonction manuelle à une température basse (40°C), pour décongeler sans cuire. La durée est modifiable selon les souhaits du consommateur.

**Nettoyage assisté Vapor Clean :**

Il faudra d'abord verser un peu d'eau dans la partie inférieure de la cavité du four, emboutie à cet effet ; vaporiser du détergent dans la cavité ; après en sélectionnant la fonction vapor clean la température de l'enceinte s'élèvera à 60° pendant 18 minutes, de la vapeur sera produite et par la suite toute salissure pourra aisément être retirée à l'aide d'une éponge.

**Grand volume 68 litres nets:**

Les fours avec une cavité de 68 litres nets gagnent 35 % d'espace utilisable par rapport aux anciens modèles, ce qui permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles.

**Porte froide:**

La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

**Grand volume 72 litres nets:**

La cavité de 72 litres nets, 79 bruts permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles. Ces fours sont dotés de 5 niveaux de cuisson pour une plus grande flexibilité d'utilisation et pour préparer plusieurs plats en même temps.

**Toaster:**

En sélectionnant ce symbole, on active la fonction Toaster. La durée de cuisson peut être réglée par le biais du programmeur.

**Résistance circulaire + vapeur:**

Résistance circulaire + vapeur