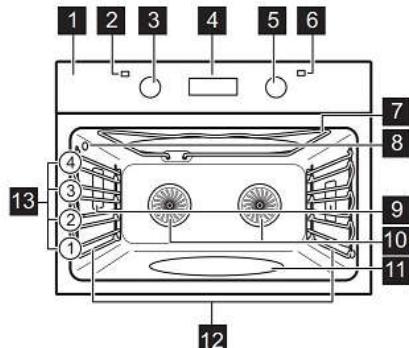


# LA ROUVRAIE

## Notice simplifiée fonctionnement FOUR AEG cuisine



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyant / symbole de mise sous tension
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Élément chauffant
- 8 Prise pour la sonde à viande
- 9 Ampoules
- 10 Ventilateurs
- 11 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12 Support de grille, amovible
- 13 Position des grilles

## UTILISATION QUOTIDIENNE SIMPLIFIÉE

### Comment régler : Mode de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez la manette pour sélectionner la température.

**Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez la manette des mo-

Mode de cuisson	Application
	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
<b>Chaudage Haut/ Bas</b>	
	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
<b>Gril rapide</b>	
	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.
<b>Cuisson de sole / Nettoyage Aqua Clean</b>	
	Pour cuire des pizzas. Pour doré de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
<b>Fonction Pizza</b>	
	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remar-
<b>Chaleur tournante humide</b>	

Mode de cuisson	Application
	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
<b>Chaleur tournante</b>	
	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire doré.
<b>Turbo gril</b>	
	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
<b>Chaleur tournante / Décongélation / Catalyse</b>	Réglez la température à 30 °C pour décongeler les aliments. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur le nettoyage catalytique.