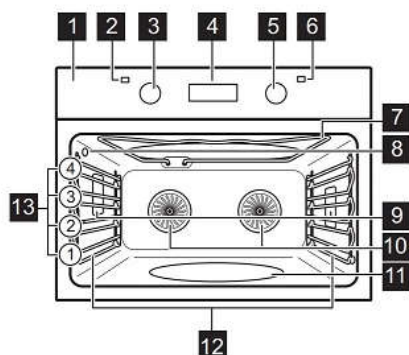


LA ROUVRAIE

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 SIMPLIFIEE




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
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
 Cuisson de sole / Nettoyage Aqua Clean	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.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chaleur tournante humide	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-

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante / Décongélation / Catalyse	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. 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.