

Thirotde

Flash, four mixte



Flash

La maîtrise parfaite de vos cuissons

Garante d'une cuisine de qualité, la vapeur sert à :

Réduire le temps de cuisson ;

Préserver la valeur organoleptique et nutritionnelle des aliments ;

Eviter le dessèchement et cuire à basse température.

Son mode de production vapeur à injection a plusieurs avantages :

Maitrise totale de la production de vapeur

Disponibilité instantanée de la vapeur en 3 minutes

Meilleure régulation basse température et bon contrôle du taux d'humidité.

Mode « vapeur surchauffée » des produits peu fragiles qui bénéficient d'un

Temps de cuisson réduit de 10 à 20% par rapport au mode vapeur classique.

Respect des températures au degré près.

Pilotage fin du pourcentage de vapeur dans l'enceinte de cuisson.

Tous les fours Flash ont de série :

Un oura performant, ce volet permettant un séchage plus accru des préparations culinaires ou de l'accélération du refroidissement.

Des espacements de 80 mm (modèle 6 niveaux) favorisent la circulation d'air.

Les fours convection forcée/vapeur.

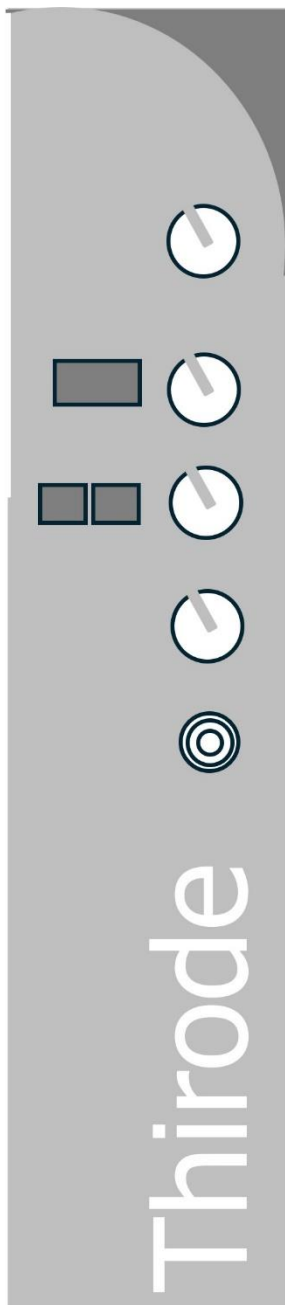
Le four convection vapeur associe aux capacités des fours à convection forcée, la possibilité de cuire à la vapeur.

Ce four appelé aussi "four mixte" peut être utilisé alternativement selon trois modes de cuisson :

Convection forcée seule,

Convection forcée et vapeur, que l'on appelle « mixte », idéale pour les viandes blanches, les gratins de légumes, les terrines,

et vapeur plus spécialement indiquée pour la cuisson des légumes, des poissons.



Sélecteur de fonctions : - arrêt

- Cuisson air pulsé sec 0° à 250 °
- Cuisson air pulsé + vapeur 30° à 250°
- cuisson vapeur 20 à 105°
- nettoyage automatique.

Température demandée en degrés

Temps programmé par minuterie avec affichage du temps écoulé et restant en minutes.

Pilotage de la cuisson

- sonde à cœur (non équipée)
- minuterie
- manuel

Bouton poussoir pour commande manuelle de l'ouira pour séchage et refroidissement rapide du four.

Armoire réfrigérée THIRODE § Réfrigérateur



CONSEILS D'UTILISATION

Avant la mise en service de votre appareil, nettoyez-le.

Ne passez pas directement de la position "9" à la position "STOP".

Compartment supérieur dans lequel vous pouvez conserver quelques heures vos produits surgelés et fabriquer des glaçons.

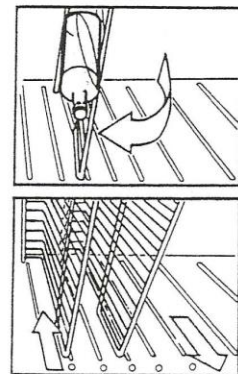
Bac de dégivrage.

Logement pour le beurre.

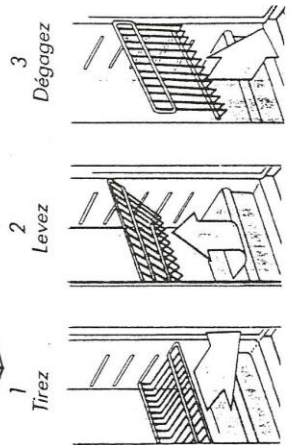
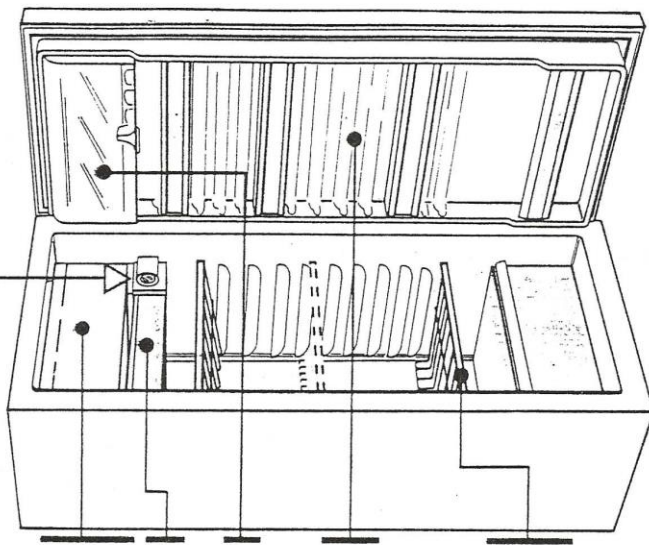
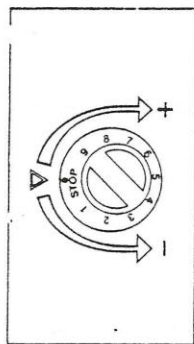
Contre-porte modulable pour ranger vos produits selon vos besoins.

Le réglage des clayettes s'effectue :

- soit en position horizontale,
- soit en position inclinée.



Les clayettes peuvent être facilement dégagées même lorsque la porte n'est ouverte qu'à moitié.



REFRIGERATEUR

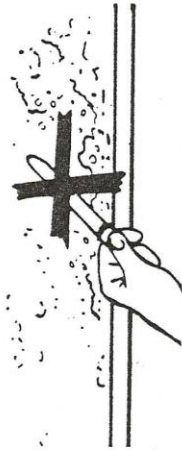
8-7-56

DÉGIVRAGE

L'eau de dégivrage est recueillie dans le bac. N'oubliez pas, au préalable, de relier vos produits.

Pour procéder au dégivrage, APPUYEZ A FOND SUR LA MANETTE DE THERMOSTAT ET RELACHEZ.

Par la suite, la remise en marche s'effectue automatiquement.



NETTOYAGE

En dehors des opérations de nettoyage, votre appareil n'a besoin d'aucune autre intervention.

Il est recommandé de nettoyer régulièrement votre appareil.

Débranchez la prise de courant.

Nettoyage intérieur

Videz complètement l'appareil et lavez la cuve, le joint de porte et tous les accessoires avec de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage sans odeur. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon sec. Au cours de ces opérations, évitez un excès d'eau dans la cuve.

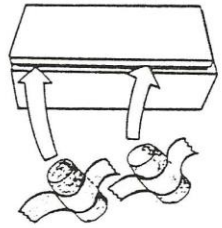
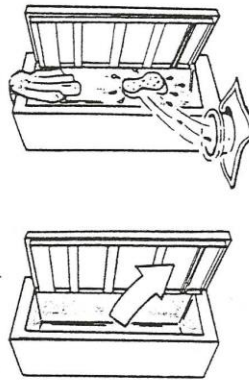
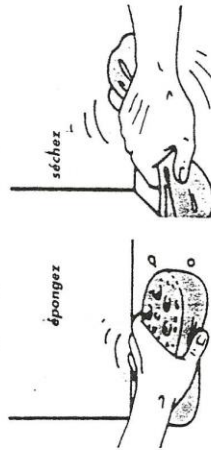
Nettoyage extérieur

Employez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Tout produit abrasif ou poudreux doit être écarté.

Une ou deux fois par an, déplacez votre appareil afin de dépoussiérer le condenseur (grille placée à l'arrière). Servez-vous d'une brosse ou d'un aspirateur.

ARRÊT PROLONGÉ

Laissez la porte entrouverte pour aérer votre appareil au moyen, par exemple, d'un bouchon maintenu avec une bande adhésive.



Congélateur



Four à micro-ondes



MODE D'EMPLOI PARTIEL DU FOUR À MICRO-ONDES

Micro-ondes

Appuyer sur la touche micro-ondes une fois : p 900 s'affiche c'est la puissance . Continuez à appuyer pour sélectionner la puissance souhaitée.

P 900 - p 700 - p 500 - p 350 - p 150 s'affichera à chaque nouvelle pression



Tourner le sélecteur pour régler la durée de la cuisson du 0.05 à 95 minutes

DEPART

Départ rapide

Appuyer sur la touche départ pour lancer la cuisson.

STOP

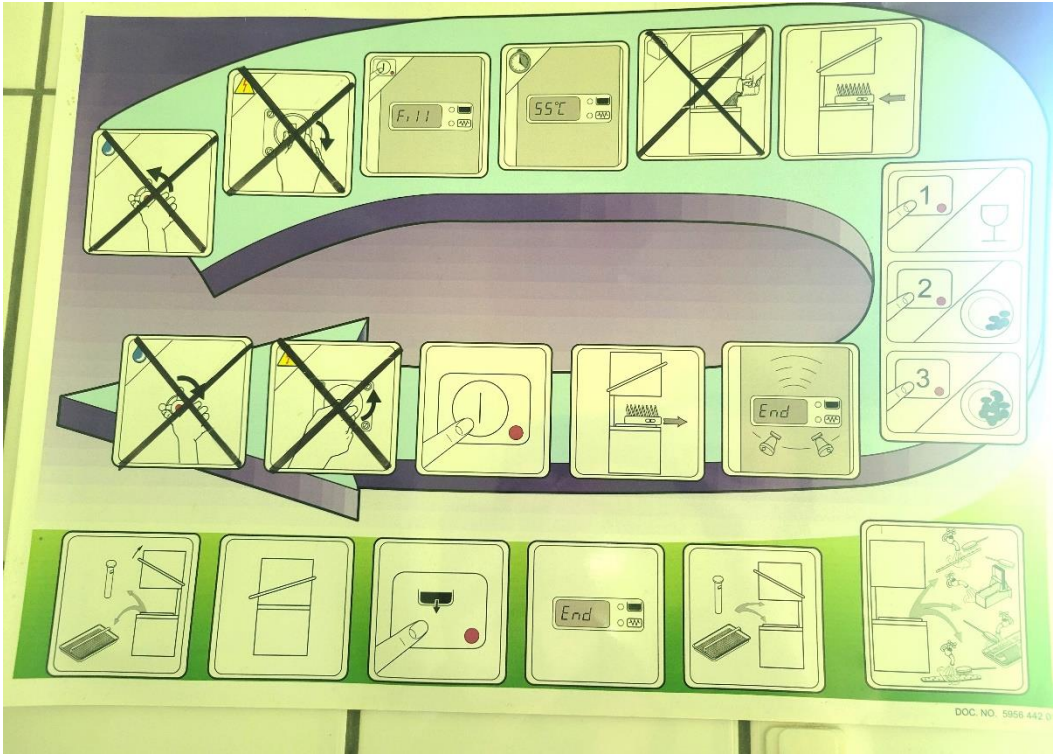
Annulation

Pour arrêter ou annuler le réglage

Mixer MAGIMIX 5000



Lave vaisselle RANCILIO LS 120

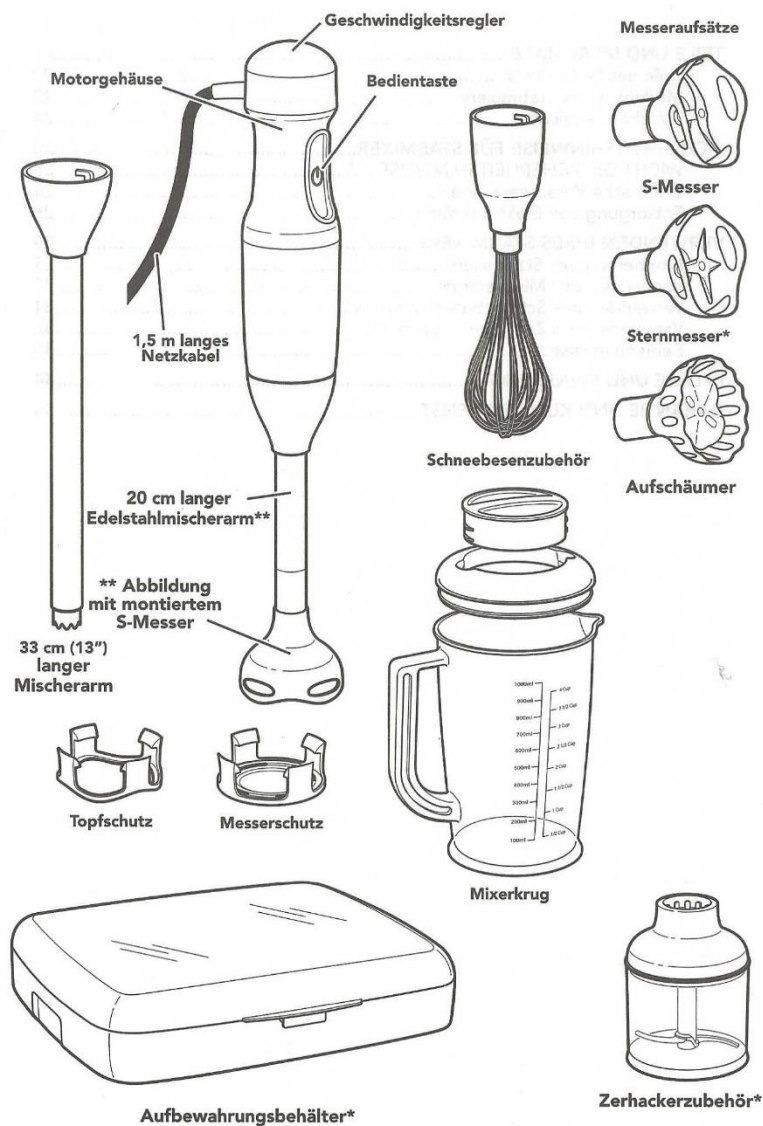


LAVE VAISSELLE RANCILIO LS 120

- Avant démarrage du premier cycle s'assurer que :
 - la vanne eau chaude « lave vaisselle » est ouverte
 - le tube trop plein de vidange est en place
 - les 4 filtres sont propres - en place - et suffisamment rapprochés en particulier les 2 filtres avant - pour que les déchets ne passent pas dans la cuve.
- Charger la machine avec le panier adéquat -
- Fermer le capot - basculer le bouton rouge sur I - le voyant s'allume l'eau va chauffer pendant environ 20 minutes.
- Lorsque la température de l'eau affichée est à 50° C - appuyer au moins 5 secondes sur le bouton orange pour lancer le cycle - si pas de démarrage attendre que la température monte encore.
- Le lavage dure 1 minute ½ - le rinçage ½ minute - ce qui fait un cycle complet de 2 minutes.
- En fin de cycle, la machine s'arrête automatiquement.
- Basculer le bouton rouge sur 0 avant de relever le capot.
- Relancer aussitôt les cycles suivants autant que besoin. Selon même processus.
- Après le dernier cycle
 - Bouton rouge sur I - le voyant s'éteint
 - Nettoyer les filtres sous l'eau courante
 - Enlever le tube trop plein pour vidanger l'eau de rinçage et le remettre en place après vidange de la cuve
 - Fermer la vanne d'arrivée d'eau chaude
- Six casiers sont disponibles - pour des assiettes - des verres - le vrac et les couverts.
- Le gardien assure le remplacement du produit liquide de rinçage automatique et du produit en poudre pour le lavage - non automatique - utiliser la jauge avec repère de quantité par cycle de lavage.

Pour obtenir un bon lavage, il est conseillé de laver la vaisselle juste après l'emploi afin d'éviter de faire sécher les déchets. Sinon, faire tremper la vaisselle dans les bacs de la plonge. Nettoyer préalablement la vaisselle des déchets afin d'éviter l'obstruction des filtres. Si le lavage n'est pas satisfaisant à la fin du cycle, relancer un second cycle complet.

Mixer plongeant



*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571

Eplucheuse de pommes de terre



Friteuse Inox QUIGG



Aménagement de la cuisine

