

# NETTOYAGE PYROLYTIQUE

## ■ PYROLYSE IMMÉDIATE

Votre four est équipé d'un système "pyrostart" permettant le démarrage **immédiat** de la pyrolyse, lorsque votre programmeur est en position manuelle.

Pour cela, il suffit de placer le commutateur de fonction sur la position "pyrolyse"; celle-ci démarre aussitôt pour une durée prédéterminée. Si votre programmeur n'était pas en position manuelle, mettez-le dans cette position comme indiqué au chapitre "Programmeur".

## ■ PYROLYSE DIFFÉRÉE

Votre four peut également effectuer une pyrolyse, pour la durée déterminée par le système pyrostart, avec un **départ à une heure différée**. Pour cela, agissez comme indiqué au chapitre "Programmeur, programmation d'une pyrolyse différée".

**Important:** pour la **durée de pyrolyse**, et bien que le système pyrostart soit programmé pour une durée inférieure, affichez **120 minutes**.

## ■ INDICATEUR DE PYROLYSE

Le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, **et** si la porte est déverrouillée. En effet, au-delà d'une certaine température du four la porte est automatiquement condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé: attendez son extinction.

**NOTA:** Ne laissez pas vos enfants jouer avec les commandes du four. Ils pourraient déclencher la pyrolyse, alors que des accessoires sont présents dans le four, ce qui est proscrit. N'interrompez pas une pyrolyse en cours, cela pourrait influencer sur le temps de la pyrolyse suivante.

**Enlevez le "Varifour" avant d'effectuer toute pyrolyse.**

## SERVICE APRES-VENTE:

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible, porte ouverte, dans le bas du four. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.



vous propose également une gamme complète de :

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- RÉFRIGÉRATEURS • DUOS et COMBI-FROID
- CONGÉLATEURS • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES

consultez nos différents catalogues.

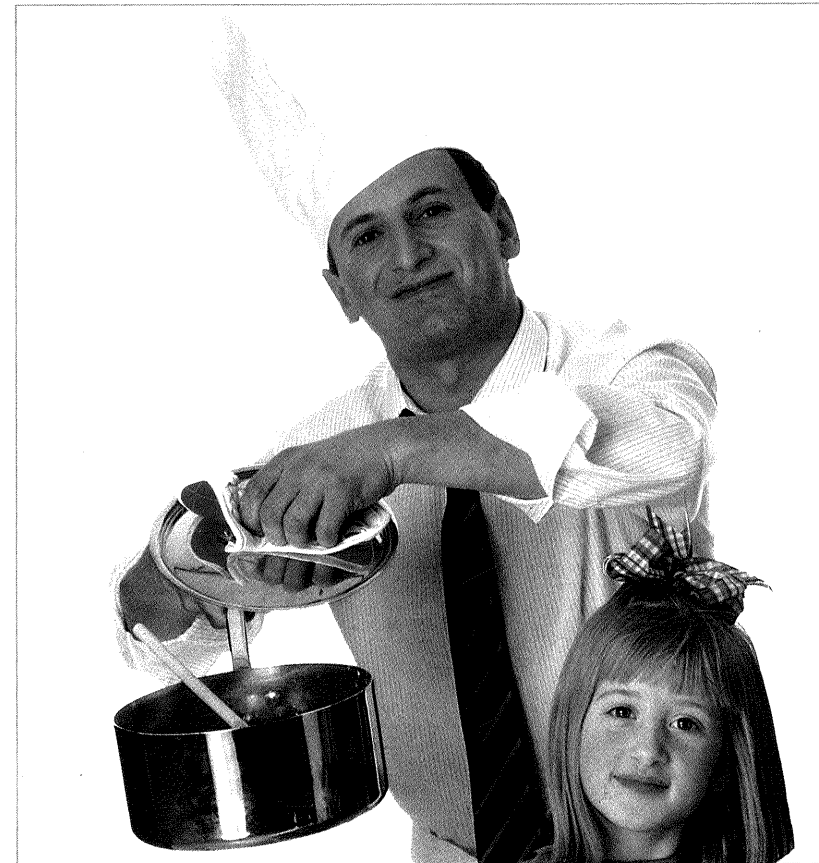
©CCC Imp. Nouvelle St. Jean-de-Braye

FLP797C

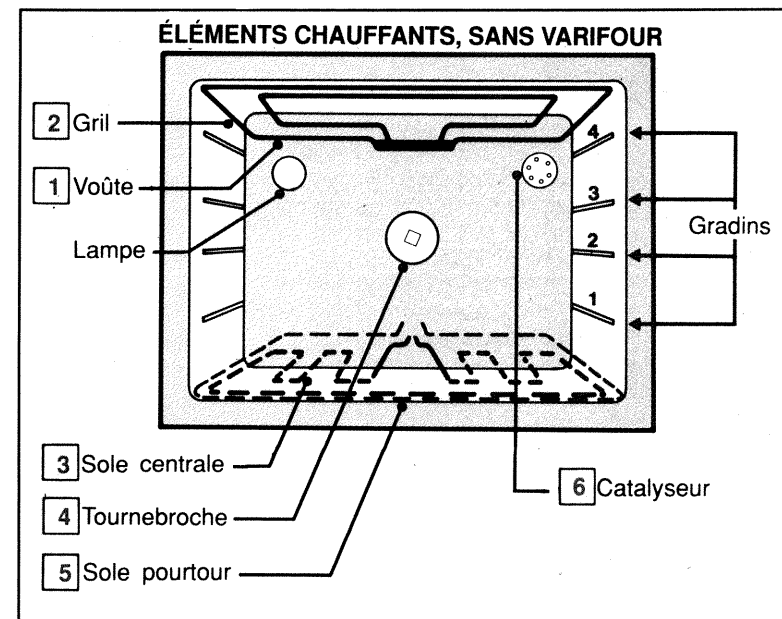
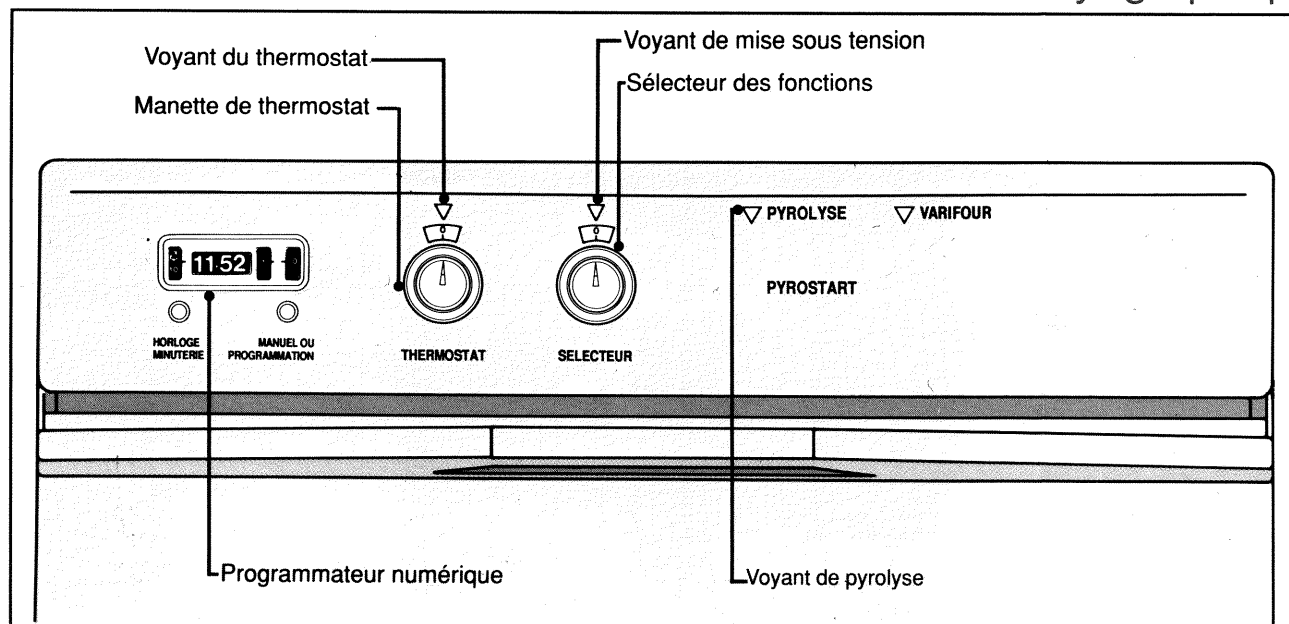
# F OURS



## NOTICE D'UTILISATION



# FOUR ELECTRIQUE convection naturelle à nettoyage par pyrolyse à Varifour.



## FONCTIONS DU FOUR (sans Varifour)

Fonctions	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Pyrolyse
Éléments sous tension	2+3+5+6	1+3+5+6	3+5+6	2+4+6	1+2+4+6	2+5+6 puis 2+5
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

## TEMPÉRATURES

Températures approximatives selon la position affichée en fonction " Traditionnel ". Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75 °C	100 °C	125 °C	150 °C	175 °C	200 °C	225 °C	250 °C	275 °C	300 °C

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR (sans Varifour)

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Pyrolyse
	3365 W	2365W	1565W	1965 W	2765 W	2375 W 2250 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 52 l.			- Montée à 200 °C:		0,45 kWh	
			- Maintien 1h à 200 °C:		0,45 kWh	
			- Pyrolyse 80 minutes		2,70 kWh	

## important

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage par pyrolyse.

# TABLEAU DES CUISSONS (sans Varifour)

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	<b>PORTE FERMÉE</b>				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL FORT	9	5	3 <sup>(2) (4)</sup>	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	Selon épaisseur
BCEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	4	3 <sup>(2) (4)</sup>	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	60	1 <sup>(2)</sup>	Selon épaisseur et moule
CHOUX ( pâte à )	TRADITIONNEL	8	40	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
DORADE	TRADITIONNEL	7	25	1 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	30 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur
LAPIN RÔTI	TRADITIONNEL	6	30 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	
MAQUEREAUX	GRIL FORT	9	12	3 <sup>(3) (4)</sup>	
MERINGUES	SOLE <sup>(5)</sup>	1	90	2	Sur plat à gâteaux
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8	17	2 <sup>(3)</sup>	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	10	2 <sup>(3)</sup>	Selon moule
PÂTE SABLÉE	TRADITIONNEL	5	30	2 <sup>(3)</sup>	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	35 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat à gâteaux
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	50 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	35 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	
POULET ( T.B.)	GRIL MOYEN	7	35 <sup>(1)</sup>	BROCHE <sup>(4)</sup>	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 <sup>(2)</sup>	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	18	2	Sur plat à gâteaux
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	50	2 <sup>(3)</sup>	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30	1 <sup>(3)</sup>	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	50	1 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(5) Sole avec préchauffage

(3) Grille concave 

(4) Lèche-frite sur sole

- Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Préchauffage".

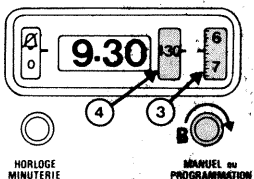
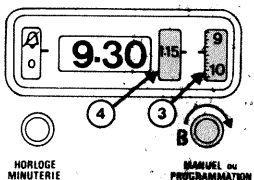
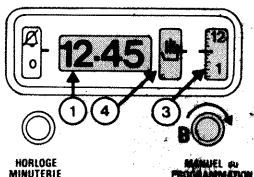
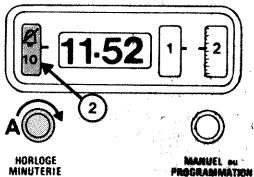
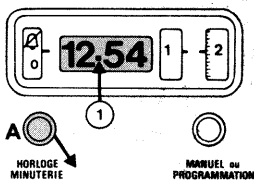
**NOTA** Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

Reportez-vous à la notice du Varifour pour toute utilisation de celui-ci.

# PROGRAMMATEUR

Le programmateur n'est utilisable qu'une fois le four mis sous tension



Mise à l'heure. Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur (1).

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

Fonctionnement en minuterie. Cette fonction ne permet pas la commande de mise en marche (ou d'arrêt) du four, du grilloir. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé.

1. Tournez le bouton **A** pour afficher le temps choisie en (2).

Exemple : ici, 10 minutes.

2. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **A** pour faire apparaître (3) dans le cadran (2).

Cuisson sans programmation (position manuelle et pyrostart)

1. Assurez-vous que l'heure affichée dans le cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas :

- Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

- Tirez et tournez le bouton **B** jusqu'au déclic. L'affichage dans (1) et (3) est alors identique. Repoussez le bouton **B**.

2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole (position manuelle) s'affiche dans le cadran (4).

Programmation d'une cuisson immédiate.

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour la durée choisie.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30

2. Assurez-vous que l'heure affichée au cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas, opérez comme ci-dessus. (voir : Cuisson sans programmation).

3. Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran (4), ex : 1 h 15.

4. Réglez votre four. La cuisson débute immédiatement.

Exemple : début de cuisson à 9 h 30 pour une durée de 1 h 15, soit fin de cuisson à 10 h 45.

Programmation d'une cuisson ou d'une pyrolyse différées

Cette programmation permet de démarrer une cuisson ou une pyrolyse, à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.

2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

3. Tirez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (3) l'heure choisie pour le début de la cuisson ou de la pyrolyse, ex : 6 h 30.

4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (4) la durée de la cuisson ou de la pyrolyse désirées, ex: 1 h 30.

5. Réglez votre four sur la fonction choisie (cuisson ou pyrolyse)  
Exemple : la cuisson (ou la pyrolyse) débutera à 6 h 30 pour une durée de 1 h 30, et s'achèvera donc à 8 h 00.