

IIIIE

**Brandt**

Fours "Multi-cuisson"

Catalytique

FMC 64/\*

FMC 597/\*

Pyrolytique

FMP 68/\*



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

n° 8533

# SOMMAIRE

Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un four à encastrer **BRANDT**.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement

cette notice, qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.

## Utilisation

▪ Avantage du four .....	2
▪ Commande du four .....	2 - 3
▪ Choix de la source de chauffage (four non pyrolytique) .....	4
▪ Choix de la source de chauffage (four pyrolytique) .....	5
▪ Programmateur électromécanique à aiguilles .....	6
▪ Programmateur électromécanique à rouleau .....	7
▪ Mise en service .....	8
▪ Cuissons simultanées .....	8
▪ Stérilisation - décongélation .....	9
▪ Tableaux de cuisson (four non pyrolytique) .....	10-11-12
▪ Tableaux de cuisson (four pyrolytique) .....	13-14-15-16

## Entretien

▪ Four autodégraissant .....	17
▪ Four pyrolytique .....	18-19

## Installation

▪ Raccordement électrique .....	20
▪ Encastrement .....	20
▪ Caractéristiques techniques .....	20

**ATTENTION** : la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Seuls les concessionnaires et distributeurs **BRANDT** :

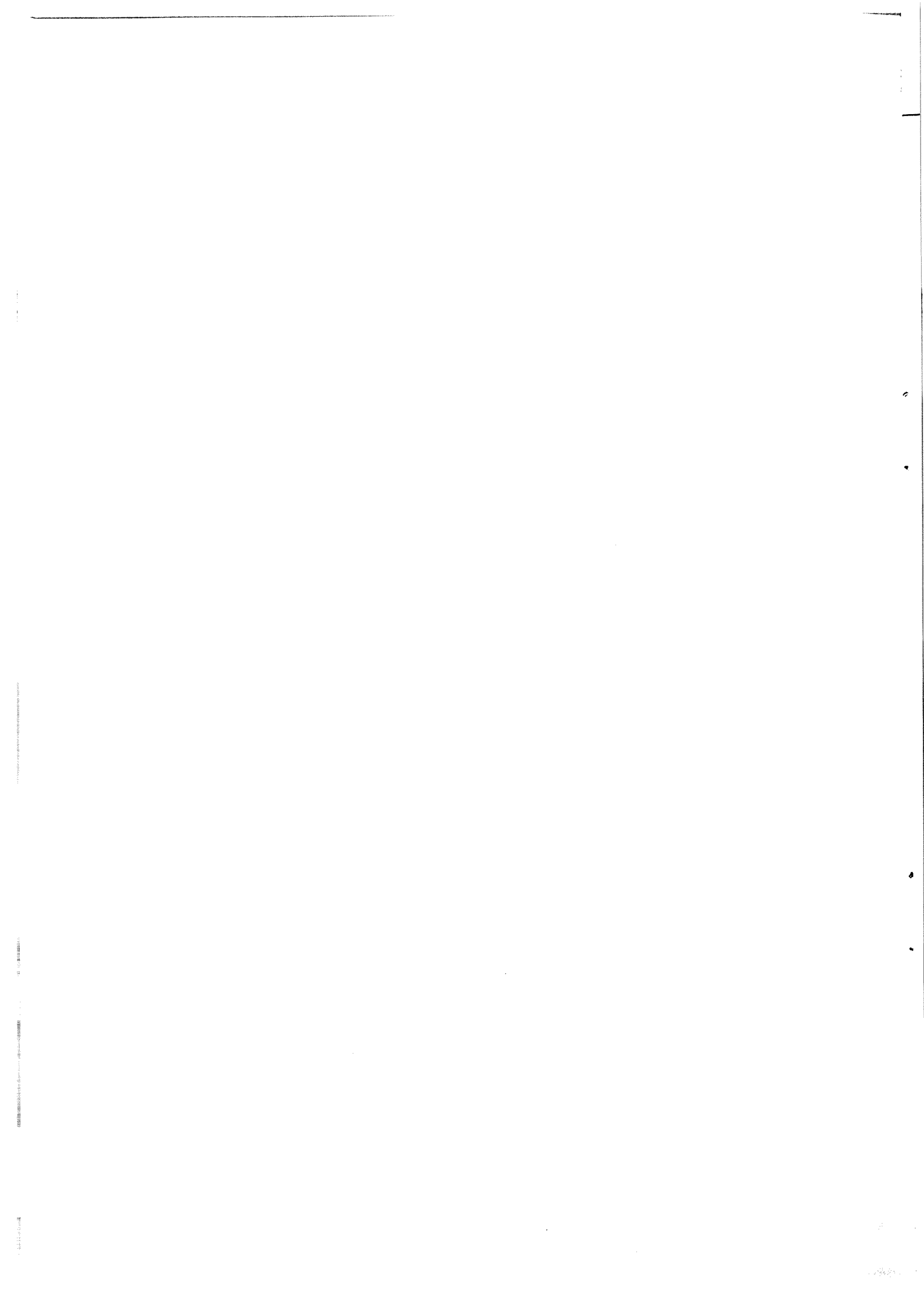
- connaissent parfaitement le matériel **BRANDT**,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.

Lorsque vous alertez le service d'entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil

(désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

Cet appareil est conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1<sup>er</sup> septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directives n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).



# UTILISATION

## Avantage du four

Votre four possède plusieurs modes de cuisson, ce qui lui permet d'assurer à la fois les fonctions d'un four cuisinier (c'est-à-dire apte à réaliser cuissons de légumes, mijotages, tenues au chaud, etc...), d'un four à pâtisserie, et d'un gril.

Il présente en outre tous les avantages d'un four à chaleur tournante, permettant :

- Les décongélations régulières, douces et rapides des aliments congelés et surgelés.

- Les cuissons simultanées, sans échanges d'odeurs.

- Les cuissons à des températures plus basses, d'une durée un peu plus longue que dans un four traditionnel, donc avec moins de projections de graisse, moins de risque de cuissons trop fortes : le four se salira moins vite.

## Commande du four

### 1. Thermostat

Permet de maintenir la chaleur du four à la valeur désirée (voir tableau de cuisson pour choix de la température).

### 2. Sélecteur

Permet de choisir la source de chauffage (voir tableau de cuisson pour choix de la position).

### 3. Voyant de régulation de four

S'allume pendant la cuisson ou le nettoyage (four pyrolytique seulement), s'éteint lorsque le four a atteint la température choisie.

Au cours de la cuisson ou du nettoyage, il est normal que ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

### 4. Programmateur

Permet la commande automatique du four et du ventilateur.

1 : à aiguilles (voir p. 6)

2 : à rouleau (voir p. 7).

### 5. Commande du ventilateur

### 6. Voyant de verrouillage

S'allume lorsque la porte du four est verrouillée (voir nettoyage p. 17).

7. Dès que l'on tourne le sélecteur (2), les fenêtres s'éclairent.

Les repères choisis apparaissent dans les fenêtres lorsque l'on tourne les manettes correspondantes. Les deux voyants indiquent la mise en fonctionnement du four.

# UTILISATION

## Four multicuisson non pyrolytique

Fig. 1

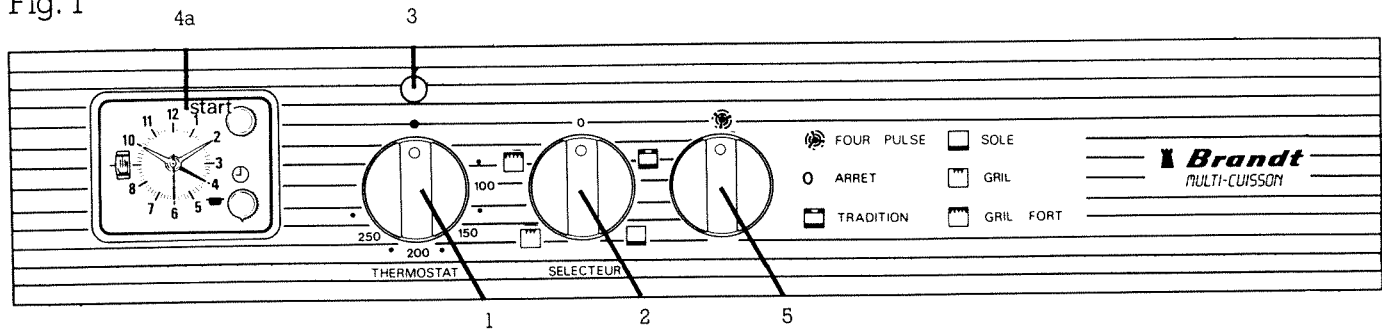
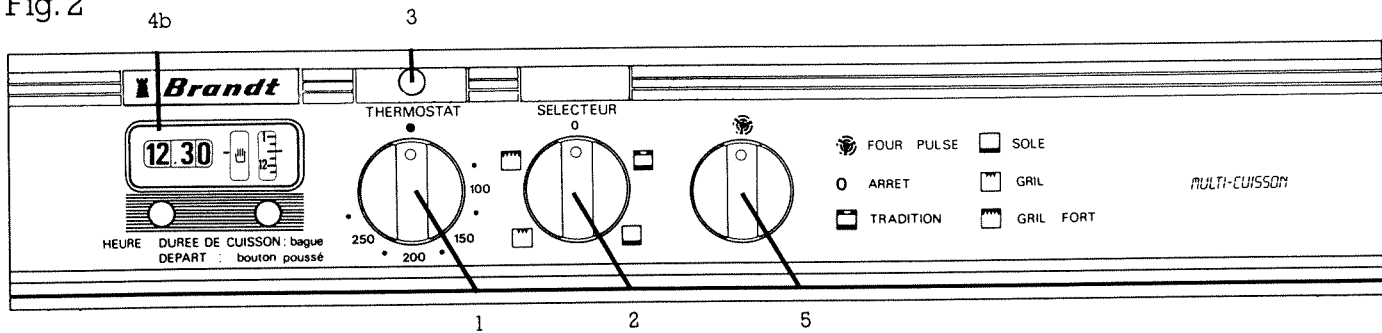
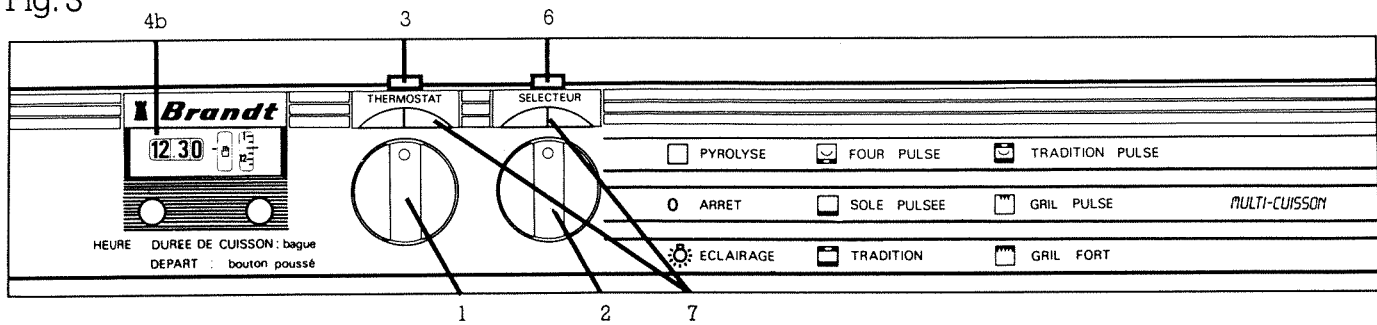


Fig. 2



## Four multicuisson pyrolytique










Fig. 3



# UTILISATION

## Choix de la source de chauffage

Partant de la position 0 (Arrêt), en tournant le sélecteur dans le sens ↻, on assure successivement, en plus de l'éclairage de l'enceinte de cuisson, les opérations suivantes :

FOUR MULTICUISSON NON PYROLYTIQUE	
	<p><b>Avec préchauffage</b> thermostat réglé à la température de cuisson</p> <p><b>Traditionnel</b> Chauffage du four sans ventilation, pour toutes les cuissons traditionnelles. À retenir pour : Viandes rouges et blanches, volailles, tartes, pâte à choux, pain, cake.</p>
	<p><b>Sole</b> Pour toutes les pâtisseries de cuisson délicate, qui ne nécessitent pas de chaleur sur le dessus. À retenir pour : Pâtes levées, pâtes à biscuits, soufflés, meringues.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Porte entrouverte, thermostat sur 275°C</b> avec un préchauffage de 5 minutes, porte fermée, grille dans le four <b>NE PAS OUBLIER D'ENGAGER L'ECRAN DE PROTECTION DES MANETTES</b> Fig. 8 p. 8</p>	
	<p><b>Gril</b> À retenir pour : Grillades de petites surfaces, en petit nombre.</p>
	<p><b>Gril fort</b> À retenir pour : Toutes les grillades de viandes rouges et de poissons, pouvant couvrir toute la surface de la grille.</p>
<p>Chacune des séquences ci-dessus peut être utilisée en version pulsée <b>PORTE FERMÉE</b>, par la mise en route du ventilateur . On obtient alors les positions suivantes :</p>	
	<p><b>Thermostat réglé à la température de cuisson, sans préchauffage</b></p> <p><b>Traditionnel pulsé</b> Cette position permet de cuire sur deux niveaux des préparations de même nature (ex. : 2 plaques de choux, de sablés, 2 tartes), ou des mets différents (voir "cuissons simultanées" p. 8 ). À retenir pour : Viandes blanches, volailles, poissons, tartes, quiches, soufflés, pizzas.</p>
	<p><b>Sole pulsée</b> L'air chaud brassé par le ventilateur enveloppe les mets à cuire et les cuit de façon homogène. À retenir pour : Œufs au lait, flans, tomates farcies, gratin dauphinois.</p>
	<p><b>Gril pulsé</b> À retenir pour : Viandes blanches et volailles rôties, posées sur la grille.</p>
	<p><b>Gril fort pulsé</b> À retenir pour : Viandes rouges rôties, posées sur la grille.</p>

CONSULTEZ LES TABLEAUX DE CUISSON DES PAGES 10, 11 ET 12

# UTILISATION

## FOUR MULTICUISSON PYROLYTIQUE



### Décongélation

Ventilation pour décongélation rapide des aliments et pour les fins de cuisson, chauffage arrêté.

**Thermostat réglé à la température de cuisson**



### Four pulsé (sans préchauffage)

Chauffage du four en chaleur tournante pour les mets nécessitant une chaleur douce et pour les cuissons simultanées (voir p. 8 ).

A retenir pour :

Les pâtisseries, même en grande quantité.



### Sole pulsée (sans préchauffage)

L'air chaud brassé par le ventilateur enveloppe les mets à cuire et les cuit de façon homogène.

A retenir pour :

Viandes blanches, poissons, volailles, œufs au lait, tomates farcies, brioches, cakes.



### Traditionnel (avec préchauffage)

Chauffage du four, sans ventilation, pour toutes les cuissons traditionnelles.

A retenir pour :

Rôtis de viandes rouges, meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, tartes aux fruits.



### Traditionnel pulsé (sans préchauffage)

Chauffage du four avec air pulsé.

A retenir pour :

Viandes blanches, volailles, pâtisseries (tartes, quatre-quarts, chaussons aux pommes), quiches, soufflés, pizzas.



### Gril pulsé (sans préchauffage)

Chauffage du gril central avec ventilation, pour cuire, griller et gratiner.

A retenir pour :

Rôtis de viandes rouges et blanches, posés sur la grille.

**Porte entrouverte, thermostat réglé à la température maximale  
(avec préchauffage de 5 minutes porte fermée)**

**NE PAS OUBLIER D'ENGAGER L'ECRAN DE PROTECTION DES MANETTES  
(voir Fig. 8 p. 8 )**




### Gril fort

A retenir pour :

Toutes les grillades de viandes rouges et de poissons.



En tournant le sélecteur dans le sens  , on assure l'opération de **PYROLYSE** (Nettoyage). Voir p. 18 et 19.

**CONSULTEZ LES TABLEAUX DE CUISSON P. 13, 14 ET 15**

# UTILISATION

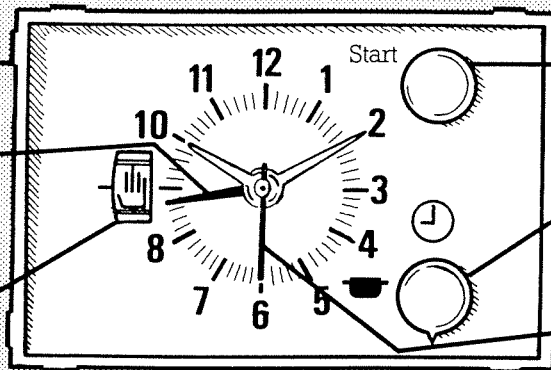
## Programmateur électromécanique à aiguilles

Fig. 4

(1) Horloge

(2) Indicateur de l'heure de début de cuisson (aiguille orange)

(5) Durée de cuisson ou fonctionnement manuel




(3) Début de cuisson


(4) - Durée de cuisson ou fonctionnement manuel - Mise à l'heure

(6) Trotteuse

### Celui-ci comprend :

- Une horloge (1)  
Elle affiche les heures et les minutes ; une trotteuse indique les secondes. Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique. Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant. Pour la remettre à l'heure, tirer et tourner le bouton (4).
- Un indicateur d'heure de début de cuisson (2).
- Un bouton (3) pour le réglage de l'heure de début de cuisson.  
Pour afficher l'heure de début de cuisson, pousser et tourner le bouton (3), jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure de début de cuisson (2) soit en face de l'heure choisie.
- Un bouton (4) pour la mise à l'heure de l'horloge, l'affichage de la durée de cuisson ou la mise en fonctionnement manuel.  
En le tournant, sans tirer, on affiche dans le cadran (5), la position  (fonctionnement manuel), ou la durée de cuisson en minutes (durée maximale 180 minutes).  
En le tirant et le tournant, on effectue la mise à l'heure de l'horloge.

### Fonctionnement manuel

Si on ne désire pas utiliser le programmeur, tourner le bouton (4) pour afficher le symbole  dans le cadran (5).

### Programmation avec cuisson immédiate

Pour obtenir la fin de cuisson automatique :

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure.
- Afficher l'heure de début de cuisson, c'est-à-dire l'heure de l'horloge.
- Afficher la durée de cuisson.
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (Voir p. 2).

### Programmation avec cuisson différée

A l'heure choisie, la minuterie de mise en marche enclenchera automatiquement le four et le thermostat le maintiendra en température pendant toute la durée programmée de la cuisson.

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure.
- Afficher l'heure de début de cuisson, en procédant comme indiqué.
- Afficher la durée de cuisson.
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (Voir p. 2).



# UTILISATION

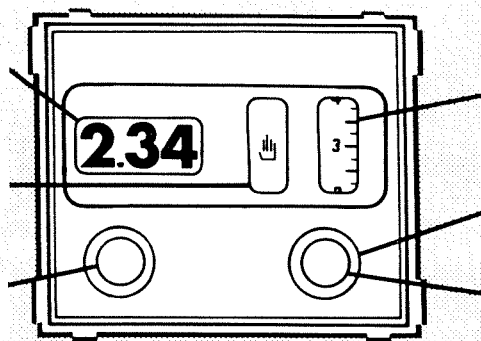
## Programmateur électromécanique à rouleau

Fig. 5

(1) Horloge

(2) Durée de cuisson  
ou fonctionnement manuel

(4) Mise à l'heure  
de l'horloge




(3) Heure de début de  
cuisson


(5) Affichage de la  
durée de cuisson

(6) Affichage de l'heure  
de début de cuisson


### Celui-ci comprend :

- Une horloge (1)
- Un tambour (2) pour affichage de la durée de cuisson (durée maximale : 210 mn) ou le fonctionnement manuel .
- Un tambour (3) pour affichage de l'heure de début de cuisson.
- Un bouton (4) pour la mise à l'heure de l'horloge.
- Un bouton (5) pour sélectionner la durée de cuisson ou le fonctionnement manuel.
- Un bouton (6) pour le réglage de l'heure de début de cuisson.

### L'horloge électrique



Elle affiche les heures et les minutes. Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique. Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant. Pour la remettre à l'heure, pousser et tourner le bouton (4) dans le sens .

### Fonctionnement manuel

Si on ne désire pas utiliser le programmeur, afficher le symbole  dans le tambour (2).



### Programmation avec cuisson immédiate

Pour obtenir la fin de cuisson automatique :

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme expliqué précédemment.
- Afficher la durée de cuisson dans le tambour (2), en tournant le bouton (5) dans le sens .
- Afficher l'heure de début de cuisson (c'est-à-dire l'heure de l'horloge) dans le tambour (3), en poussant et tournant le bouton (6) dans le sens .
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (Voir p. 2).

### Programmation avec cuisson différée

A l'heure choisie, la minuterie de mise en marche enclenchera automatiquement le four et le thermostat le maintiendra en température pendant toute la durée programmée de la cuisson.

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme expliqué précédemment.
- Afficher la durée de cuisson dans le tambour (2), en tournant le bouton (5) dans le sens .
- Afficher l'heure de début de cuisson dans le tambour (3), en poussant et tournant le bouton (6) dans le sens .
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (Voir p. 2).

# UTILISATION

## Mise en service

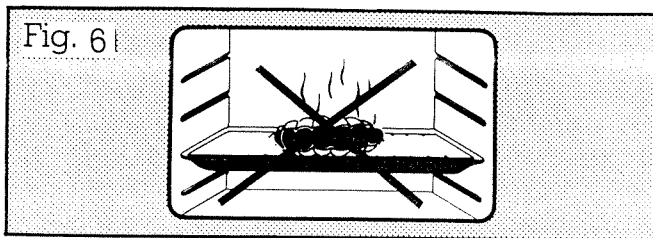
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le laisser chauffer à vide pendant 1/2 heure environ, porte fermée, sélecteur à la position "Traditionnel pulsé" (thermostat au maximum). La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur désagréable due à sa composition.

## Cuissons

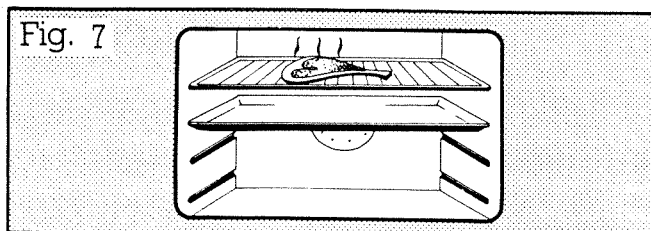
Les tableaux de cuisson donnent les indications nécessaires aux cuissons d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants. Avant d'effectuer une cuisson, consulter ces tableaux pour choisir la séquence du sélecteur la plus appropriée, le réglage de la température et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

En coupant le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, on peut bénéficier de la chaleur accumulée dans le four et réaliser ainsi des économies d'énergie.

Proscrire l'utilisation du plat lèche-frite comme "plat à four". Son emploi provoque une salissure excessive des parois et une fumée importante par carbonisation des graisses (fig. 6).

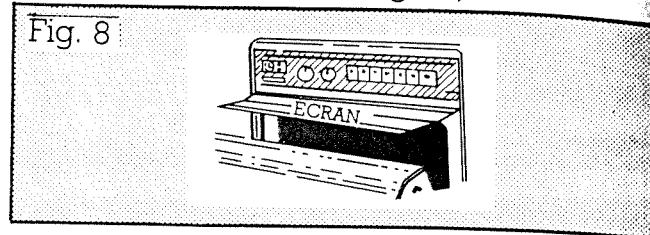


Dans le cas de cuisson au grilloir, glisser la lèche-frite un gradin en dessous de la pièce à griller (fig. 7).



Lors d'une cuisson porte entrouverte, ne pas oublier d'engager l'écran de

protection des manettes. Cet écran est pliable et peut être rangé dans un tiroir, une fois la cuisson terminée (fig. 8).



Ne rien placer sur le plancher des enceintes de cuisson : ni plat, ni papier d'aluminium.

## Cuissons simultanées

C'est une technique particulière, qui consiste à mettre au four, **simultanément** des aliments qui demandent la même température de cuisson.

**Les aliments demandent le même temps de cuisson :**

L'opération peut être programmée.

**Les aliments ne demandent pas le même temps de cuisson :**

L'opération ne sera pas programmée. Il suffira d'enfourner les préparations, de telle sorte qu'elles soient cuites juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'elles seront prêtes.

Les aliments en présence gardent chacun leur personnalité, sans transmission d'odeur ni de goût. Ainsi pourront être cuits ensemble : poissons, viandes, légumes, pâtisseries.

**Avantage :** il apparaît que la consommation d'énergie nécessaire à la cuisson simultanée de plusieurs préparations est moins élevée que celle nécessaire à la cuisson de ces mêmes préparations.

Des exemples de cuisson sont donnés dans le tableau p. 12 (four non pyrolytique) et p. 16 (four pyrolytique).

# UTILISATION


## Stérilisation

- Mettre la grille sur le gradin le plus bas du four.
- Poser dessus les bocaux préparés de façon qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent pas les parois du four.
- Placer à côté d'eux plusieurs petits récipients contenant de l'eau froide, pour éviter le dessèchement des caoutchoucs.
- Fermer la porte.
- Régler le sélecteur sur Sole (four non pyrolytique) ou Four pulsé (four pyrolytique).
- Régler le thermostat sur la graduation 175° jusqu'à la formation des premières bulles dans les bocaux, puis le ramener à 100° pour entretenir l'ébullition.

Les temps indiqués ci-dessous sont établis pour stériliser 5 bocaux d'un litre. Si l'on a un nombre inférieur à 5, compléter par des bocaux remplis d'eau au 3/4 et fermés, pour obtenir des temps conformes à ceux du tableau.

	Temps en minutes	
	Chauffage	Four éteint
<b>LEGUMES</b>		
Asperges .....	80	30
Haricots verts .....	60	30
Pois .....	90	30
<b>FRUTTS</b>		
Abricots - pêches ....	60	20
Cerises .....	70	15
Poires - prunes .....	90	20

## Décongélation

- Placer le sélecteur sur  (four pyrolytique) ou sur "traditionnel pulsé" (four non pyrolytique), thermostat à 0.
- Poser la pièce à décongeler sur la grille à la même hauteur que pour la cuisson (voir tableau de cuisson) et la lèchefrite en dessous.
- Quand la décongélation est terminée, remplacer la lèchefrite par un plat sur une deuxième grille, puis mettre le sélecteur sur la séquence choisie et régler la température de cuisson, en laissant la pièce dans le four.
- Pour cuire directement des produits congelés peu épais ou des aliments tout préparés en barquette par exemple, régler le thermostat sur la température de cuisson et ajouter au temps de cuisson la durée de décongélation.

# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four non pyrolytique

RECETTES		TRADITIONNEL (avec préchauffage)			TRADITIONNEL PULSE		
		Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas
BISCUIT DE SAVOIE	(1)	200	35	2	200	35	2
BŒUF : rôti	(2)	225-250	10 à 15*	2			
BRIOCHE	(1)	225	20	1 ou 2	225	25	1 ou 2
CAKE	(1)	175	55	2	175	55	2
CANARD ROTI	(2)	200	25 à 30*	2	200	25 à 30*	2
CHOUX (pâte à)	(3)	200	35	2	200	40	2
CLAFOUTIS	(1)	175	50	2	175	50	2
GRATIN DAUPHINOIS	(2)	175	40	2	175	40	2
KUGELHOF	(1)	175	25	2	175	30	2
MERINGUES	(3)						
MOUTON : - épaule	(2)	225-250	15*	2	250	15*	2
- gigot	(2)	225-250	15*	2	250	10*	2
- selle	(2)	225-250	15*	2	250	15*	2
ŒUF AU LAIT	(4)	150-175	35 à 45	2	175	40	2
PAIN	(3)	225	20	2	225	20	2
PATE FEUILLETEE	(3)	225	20	1	250	20	2
PATE SABLEE (TARTE)	(1)	175	35 à 40	1	175	35 à 40	1
PIZZA	(1)	225	30	1	250	30	2
PORC ROTI : - échine	(2)	200	40*	1 ou 2	200	40*	1 ou 2
- épaule	(2)	200	40*	1 ou 2	200	40*	1 ou 2
- filet	(2)	200	40*	1 ou 2	200	40*	1 ou 2
POULET ROTI	(2)	200	30*	2	200	30*	2
QUICHE LORRAINE	(1)	225	30 à 35	1	225	35 à 40	1
SABLES	(3)	175	18 à 20	2	175	30	1
SOUFFLE AU FROMAGE	(1)	200	25	2	200	30	2
TARTE FRUITS CRUS	(1)	225	35	1 ou 2	225	35	1 ou 2
TOMATES FARCIES	(2)	225	35 à 40	1	225	35 à 40	1
TRUITES AU FOUR	(2)	200	30	2	200	30	2
VEAU ROTI	(2)	200	40*	1 ou 2	200	40*	1 ou 2

RECETTES		SOLE (avec préchauffage)			SOLE PULSEE		
		Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas
BISCUIT DE SAVOIE	(1)	175	45	1	200	45	1
BŒUF : rôti	(2)						
BRIOCHE	(1)	225	30	1	225	30	1
CAKE	(1)	175	70	1	175	60	1
CANARD ROTI	(2)						
CHOUX (pâte à)	(3)				200	45	2
CLAFOUTIS	(1)	175	55	2	175	55	2
GRATIN DAUPHINOIS	(2)	175	55	2	175	55	2
KUGELHOF	(1)	175	35	2	175	35	2
MERINGUES	(3)	100	60	2			
MOUTON : - épaule	(2)						
- gigot	(2)						
- selle	(2)						
ŒUF AU LAIT	(4)				175	60	1
PAIN	(3)						
PATE FEUILLETEE	(3)						
PATE SABLEE (TARTE)	(1)						
PIZZA	(1)						
PORC ROTI : - échine	(2)						
- épaule	(2)						
- filet	(2)						
POULET ROTI	(2)						
QUICHE LORRAINE	(1)				225	40	1
SABLES	(3)						
SOUFFLE AU FROMAGE	(1)	200	35 à 40	2	200	35 à 40	2
TARTE FRUITS CRUS	(1)						
TOMATES FARCIES	(2)	225	55	1	225	55	1
TRUITES AU FOUR	(2)						
VEAU ROTI	(2)						

Toutes les cuissons sont réalisées PORTE FERMEE

(1) : Moule sur grille

(2) : Dans plat à rôtir sur grille

(3) : Plaque à pâtisserie sur grille

(4) : Dans plat au bain-marie sur grille

\* : Les temps de cuisson sont indiqués pour 500 g

# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four non pyrolytique

RECETTES	GRIL (porte entrouverte)			GRIL PULSE (p. fermée)		
	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas
BŒUF : - Entrecôtes grillées	275 (P)	6 à 10	4 (1)	200 275 (P)	25 à 30 15 à 20	3 (1) 4 (1)
CANARD ROTI MAQUEREAUX GRILLES	275 (P)	20 à 25	3 ou 4 (1)			
MOUTON : - côtelettes grillées	275 (P)	6 à 8	3 ou 4 (1)	175	40*	2 (1)
PORC ROTI						

RECETTES	GRIL FORT (porte entrouverte)			GRIL FORT PULSE (porte fermée)		
	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas
BŒUF : - Entrecôtes grillées	275 (P)	8 à 10	4 (1)	275 (P)	6 à 10	4 (1)
CANARD ROTI MAQUEREAUX GRILLES	275 (P)	15 à 20	4 (1)			
MOUTON : - côtelettes grillées	275 (P)	8	4 (1)	275 (P)	6 à 8	4 (1)
PORC ROTI						

\* Les temps de cuisson sont indiqués pour 500 g  
 (P) : Avec préchauffage  
 (1) : Sur grille avec lèche-frite un gratin en dessous


# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four non pyrolytique

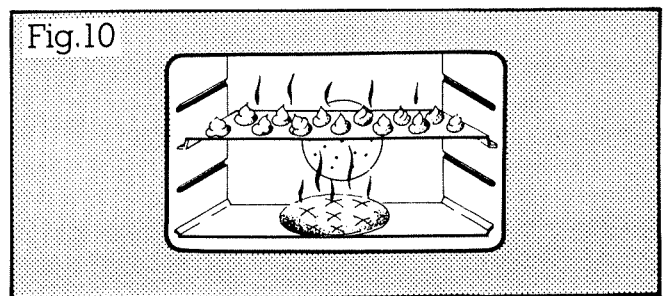
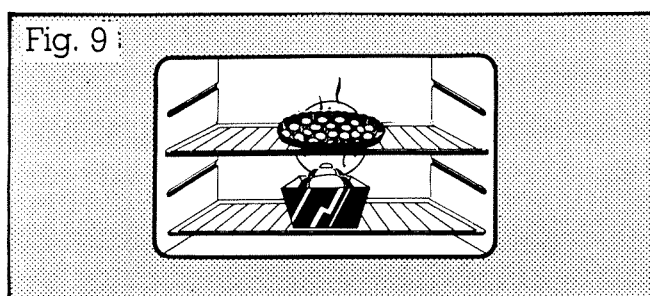
### Exemples de cuissons simultanées

En position "Traditionnel pulsé"

GRADIN A PARTIR DU BAS	PREPARATIONS	°C	DUREE DE CUISSON EN MIN.	PERIODE DE CUISSON EN MINUTES	CASSEROLERIE
3	Quiche aux tomates et au fromage	200°	40 min.	0 15 30 45 60 75 90 40 80	Grille droite
1	Rôti de veau (1 kg)	200°	80 min.	0 80	Grille support lèche-frite retournée
3	Truites au vin blanc	200°	30 min.	0 50 80	Grille droite
1	Rôti de porc avec pommes de terre	200°	80 min.	0 80	Grille support lèche-frite retournée
3	Truites au vin blanc	200°	30 min.	0 30	Grille droite
1	Tarte aux fruits - Pâte sablée	200°	30 min.	0 30	Grille support lèche-frite retournée
3	Tarte aux fruits - Pâte sablée	175°	35 min.	0 35	Grille support lèche-frite retournée
1	Soufflé au fromage	175°	35 min.	0 35	Grille droite
3	Tarte aux pommes - Pâte feuilletée	225°	25 min.	0 25	Grille droite
1	Quiche lorraine	225°	40 min.	0 40	Grille support lèche-frite retournée

NOTA - Le temps 0 correspond au début du chauffage. Durée de cuisson :  Lorsque l'on désire effectuer en même temps des cuissons de deux mets normalement exécutés, à des températures différentes, prendre la température moyenne et modifier le temps de cuisson en conséquence ; temps plus long pour le plat à température plus élevée, temps plus court pour le plat à température plus basse.

Les pâtisseries seront, de préférence, placées sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.



# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four pyrolytique

RECETTES	FOUR PULSE			SOLE PULSEE		
	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Baba .....	200-225	2	20 à 30	200	2	25 à 35
Biscuit de Savoie .....	150	2	50	175	2	45
Brioche .....	200	2	35	175	2	35
Bœuf :						
- rôti .....	175-200	2 (3)	25 (1)	200	2 (3)	25 (1)
Cake .....	175	1	30	175	2	30
Canard .....	175-200	2 (3)	30 à 35 (1)			
Chaussons aux pommes .....	225-250	1 (4)	10 à 15	250	2	20
Choux (pâte à) .....	175-200	2 (4)	50	200	2	30
Clafoutis .....	175	1 ou 2	55 à 60			
Colinots au four .....	200-225	1 ou 2	30 à 35	200-225	2-3	35-40
Croque-Monsieur .....	225	2 (4)	10 à 15			
Daurade .....	200-225	1 ou 2	30	200-225	2-3	35-40
Dinde .....	225 puis 200	2 (3)	25 à 30 (1)			
Faisan .....	200	2 (3)	60-70			
Gougère .....	175-200	2	65			
Gratin dauphinois .....	175	1	35			
Kugelhof .....	200	2	35	175	2	25 à 30
Lapin mariné au four .....	225	2	25 (1)			
Macarons .....	150	2 (4)	20			
Madeleines .....	175	2 (4)	35	175	2	35
Maquereaux grillés .....						
Meringues .....	75-100	2 (4)	60 à 75			
Mouton :						
- gigot .....						
Œufs au lait .....	175	2	35 (5)	175	2	35 (5)
Pâte brisée .....	250	1 (4)	25	250	1 ou 2	45 à 50
Pâte feuilletée .....	250	2 (4)	20	250	2 ou 3	15 à 20
Pâte sablée .....						
Pintade .....	200	2 (3)	25 à 30 (1)			
Pithiviers aux amandes .....	225-250	1 ou 2	20 à 30			
Pizza .....	225-250	2 (4)	25 à 30	250	1 ou 2 (4)	30 à 35
Porc :						
- filet, échine .....	200	2 (3)	40 (1)	175-200	2 (3)	50 (1)
Poulet .....	175-200	2 (3)	25 à 30 (1)	175-200	2 (3)	25 (1)
Quatre-quarts .....	175	1	30	175	2	30
Quiche lorraine .....	225	1	35	225	1	30
Sablés .....	175	1 ou 2 (4)	17			
Soufflé au fromage .....	200	2	30	175-200	2	30-35
Tartes aux fruits crus .....	225	1 ou 2	35 à 40	250	1 ou 2	45-50
Tomates farcies .....				225	2	35
Veau :						
- épaule, quasi, rôti .....	200	2 (3)	40 (1)	175-200	2 (3)	50 (1)
- rognonnade .....	200	2	40			

### NOTA :

- Les chiffres soulignés indiquent le mode de cuisson préférentiel.

- Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les positions indiquées par le thermostat ne peuvent être qu'approximatives. Aussi, afin d'éviter les fortes odeurs et fumées pouvant résulter des salissures excessives, réduire la température en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

(1) cuisson pour 500 g - (2) selon l'épaisseur - (3) posé sur la grille - (4) dans un plat à pâtisserie - (5) au bain-marie - \* Avec préchauffage

# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four pyrolytique

RECETTES	TRADITIONNEL			TRADITIONNEL PULSE		
	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Baba .....	200	2	20 à 30	200-225	2	20 à 30
Biscuit de Savoie .....	175	2	45	150	2	50
Brioche .....	200	2	30	175	2	35
Bœuf :						
- rôti .....	250	2 (3) ou 1	15	200-225	2 (3)	20-25 (1)
Cake .....	175	2	35	175	2	30
Canard .....	200	1 ou 2	25 à 30 (1)	175-200	2 (3)	30-35 (1)
Chaussons aux pommes .....	225-250	2 (4)	10 à 15	225-250	2 (4)	15 à 20
Choux (pâte à) .....	200	2 (4)	35	200	2 (4)	30
Clafoutis .....	175	1 ou 2	55 à 60	175	1 ou 2	55 à 60
Colinots au four .....	200-225	1 ou 2	25 à 30			
Croque-Monsieur .....	200-225	2 ou 3 (4)	10 à 15			
Daurade .....	200-225	1 ou 2	30			
Dinde .....	225 puis 200	1	25 à 30 (1)	225 puis 200	2 (3)	25-30 (1)
Faisan .....	200	1 ou 2	60-70	200	2 (3)	60 à 70
Gougère .....	175-200	2 ou 3 (4)	40 à 45 (2)			
Gratin dauphinois .....	150-175	2	55 à 60	175	2	30
Kugelhof .....	200	2	25	175	2	30
Lapin mariné au four .....	225	1 ou 2	25 (1)			
Macarons .....	150	2 ou 3 (4)	15 à 20			
Madeleines .....	175	2 (4)	15 à 20	175	2	35
Maquereaux grillés .....						
Meringues .....	75-100	2 (4)	60 à 75	75-100	2	60 à 75
Mouton :						
- gigot .....	225 puis 200	2	15 (1)			
Œufs au lait .....	175	2	45 (5)			
Pâte brisée .....	250	1 (4)	20	250	2 (4)	20 à 30
Pâte feuilletée .....	225-250	1 (4)	25	250	2 (4)	20
Pâte sablée .....	175	1	30	175	1	25
Pintade .....	200	1 ou 2	25 à 30 (1)			
Pithiviers aux amandes .....	225-250	2	20 à 30			
Pizza .....	225-250	2 (4)	25	225-250	2 (4)	20
Porc :						
- filet, échine .....	225	1 ou 2	45 (1)	200	2 (3)	40 (1)
Poulet .....	225	3 (3) ou 2	30 (1)	200	2 (3)	30 (1)
Quatre-quarts .....	175	2	35	175	2	30
Quiche lorraine .....	225	1	25	225	1	25
Sablés .....	175	2 (4)	18	175	1 ou 2 (4)	17
Soufflé au fromage .....	225	2	35	200	2	30
Tartes aux fruits crus .....	225-250	1 ou 2	25 à 30	250	1 ou 2	30
Tomates farcies .....						
Veau :						
- épaule, quasi, rôti .....	200	1 ou 2	30 à 40 (1)	200	2 (3)	35-40 (1)
- rognonnade .....	200	1 ou 2	30 à 40			

NOTA :  
 - Les chiffres soulignés indiquent le mode de cuisson préférentiel.  
 - Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les positions indiquées par le thermostat ne peuvent être qu'approximatives.  
 Aussi, afin d'éviter les fortes odeurs et fumées pouvant résulter des salissures excessives, réduire la température en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

(1) cuisson pour 500 g - (2) selon l'épaisseur - (3) posé sur la grille - (4) dans un plat à pâtisserie - (5) au bain-marie - \* Avec préchauffage



# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four pyrolytique

RECETTES	GRIL PULSE (porte fermée)			GRIL FORT (p. entrouverte)		
	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas	Tempér. cuisson (°C)	Temps en minutes	Gratin à partir du bas
BŒUF : - Entrecôtes grillées				275*	8 à 10	4 (2)
CANARD ROTI	200	25 à 30	3 (2)			
MAQUEREAUX GRILLES	275*	15 à 20	4 (2)	275*	15 à 20	4 (2)
MOUTON : - côtelettes grillées				275*	8	4 (2)
PORC ROTI	175	40 (1)	2 (2)			

\* : Avec préchauffage

(1) : Les temps de cuisson sont indiqués pour 500 g

(2) : Sur grille avec lèchefrite un gratin en dessous

# UTILISATION

## Tableau de cuisson : four pyrolytique

### Exemples de cuissons simultanées

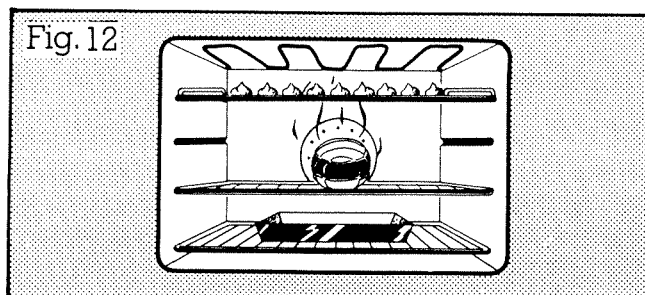
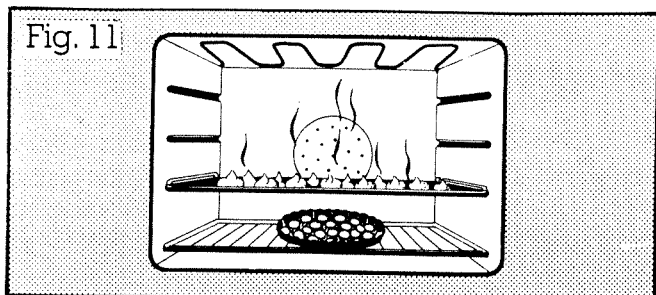
Sélecteur sur four pulsé

gradin à partir du bas		réglage therm.	durée de cuisson min.	Période de cuisson en minutes													
				0	15	30	45	60	75	90	0	15	30	45	60	75	90
4	Quiche lorraine 750 g		40	[Barre de 0 à 40 min]													
3	Tarte aux pommes 450 g		40	[Barre de 0 à 40 min]													
2																	
1	Poulet 1,4 kg		75	[Barre de 0 à 75 min]													
4	Rôti de veau 850 g		75	[Barre de 0 à 75 min]													
3																	
2																	
1	Soufflé au fromage (3 œufs) 650 g		80	[Barre de 35 à 75 min]													
4	2 tartes aux pommes 350 et 550 g		30	[Barre de 0 à 30 min]													
3																	
2																	
1	Rôti de bœuf avec Pommes de terre franc-comtoise (1 kg)		30	[Barre de 30 à 60 min]													
			60	[Barre de 0 à 60 min]													
4	Gougère 650 g		45	[Barre de 45 à 90 min]													
3																	
2																	
1	Rôti de porc 750 g avec Pommes de terre autour sur grils		90	[Barre de 0 à 90 min]													

NOTA - Le temps 0 correspond au début du chauffage. Durée de cuisson : [Barre noire]

Lorsque l'on désire effectuer en même temps des cuissons de deux mets normalement exécutés, à des températures différentes, prendre la température moyenne et modifier le temps de cuisson en conséquence ; temps plus long pour le plat à température plus élevée, temps plus court pour le plat à température plus basse.

Les pâtisseries seront, de préférence, placées sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.



# ENTRETIEN

## Four autodégraissant

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial microporeux, qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la surface de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. Cet émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras.

### Qualités du four autodégraissant

#### Il est toujours propre

et supprime économiquement la corvée des opérations de nettoyage.

#### Il n'est pas fragile

Il est recommandé toutefois de ne pas le choquer brutalement, ni de le gratter avec une brosse métallique ou des instruments agressifs.

#### Il ne conserve pas les odeurs

Les projections sont oxydées au fur et à mesure de leur formation ; il est donc parfaitement possible de cuire une pâtisserie sans craindre d'y retrouver l'odeur du plat précédent.

#### Il ne doit pas dégager de fumée

La cause principale de la fumée est une température trop élevée. Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.

#### Il reste efficace dans le temps

Il n'y a pas de corps chimique dont on pourrait craindre l'usure ; l'action se conservera donc très longtemps, sous réserve d'une utilisation normale.

### Conseils

Pour maintenir le four autodégraissant en bon état de propreté, la première précaution est d'éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire. La façon de cuisiner a une influence importante sur l'encrassement du four.

Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une

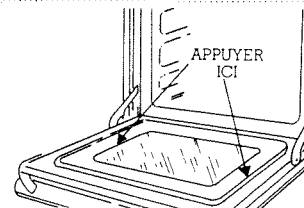
température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite. Limiter l'usage de la lèchefrite aux cuissons au tournebroche et aux grillades.

Pour les surfaces non revêtues d'émail antigraisse, utiliser les produits habituels du commerce.

La porte du four catalytique comporte deux glaces ; la glace intérieure est montée sur ressorts pour assurer son placage sur la façade du four, lorsque la porte est fermée.

Son nettoyage manuel est facile après démontage. Pour cela, la porte du four étant ouverte en grand, appuyer sur l'arrière de la glace intérieure en la tirant vers soi jusqu'à son déboîtement. Pour sa remise en place, effectuer l'opération inverse.

Fig. 13



Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le placard situé au-dessus du four.

## Grillades

Des projections grasses importantes ont lieu sur les parois, dont la température n'est pas suffisante (en cas de porte entrouverte) pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes, thermostat à la position 275°C et commande du chauffage sur "Traditionnel pulsé".

# ENTRETIEN

## Four pyrolytique

Il est équipé d'un système assurant son nettoyage automatique par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction, à haute température, des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordements. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur, dont l'action commence dès la cuisson des aliments. La très bonne étanchéité du four accélère le rancissement des graisses déposées sur les parois lors des cuissons successives et leur accumulation favorise la production de fumées et d'odeurs désagréables pouvant nuire au goût des aliments à cuire. Aussi est-il conseillé, après chaque cuisson de laisser refroidir le four porte entrouverte. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage. Son coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four, rendu indispensable par la température élevée de pyrolyse.

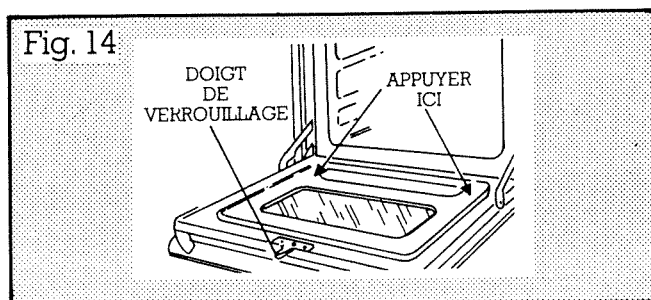
Cette opération n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie, afin d'éviter une dépense inutile d'énergie. Par mesure de sécurité, dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, la porte se verrouille automatiquement.

Afin d'obtenir une étanchéité parfaite lors de l'opération de nettoyage, la porte

comprend une partie montée sur ressorts (bouclier).

Dans le cas accidentel où des salissures auraient réussi à pénétrer sous le bouclier et à souiller les glaces normalement inaccessibles, leur nettoyage est facile après démontage du bouclier. Pour cela :

- ouvrir la porte du four à fond.
- dévisser la plaque portant le doigt de verrouillage (voir fig. 14).
- appuyer sur l'arrière du bouclier en le tirant vers soi jusqu'à son déboîtement.
- après nettoyage, remettre en place le bouclier en effectuant l'opération inverse et revisser ensuite la plaque de verrouillage.



**Il ne faut absolument pas effectuer de pyrolyse sans que le bouclier ait été remis en place.**

Pour nettoyer les surfaces non soumises à la pyrolyse, utiliser les produits habituels du commerce.

## Mise en route du nettoyage automatique

Cette opération ne peut être effectuée que programmée. Sa mise en route peut avoir lieu à n'importe quel moment de la journée et même la nuit – si l'on veut bénéficier du tarif heures creuses. Auparavant, il est nécessaire de prendre quelques précautions indispensables :

- Retirer tous les accessoires du four, y compris la casseroles (grille, lèchefrite...).
- Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque de leur inflammation ou une production excessive de fumées.

Ensuite :

- S'assurer que l'horloge indique bien l'heure exacte et que le thermostat est à la position ● .
- Mettre le sélecteur de four sur "Pyrolyse", en tournant la manette dans le sens ↻ .
- Programmer une durée de 1 h 45 (four sale), selon les indications des pages 6, ou 7

Le four chauffe. Au dessus de la température habituelle de cuisson, le voyant de verrouillage s'allume. Il est alors impossible d'ouvrir la porte du four. Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le nettoyage commence. Cette température est limitée par un thermostat. A partir de ce moment, il est normal que la lampe témoin du four s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

Lorsque la durée de la pyrolyse est terminée, le refroidissement commence. Dès que la température du four redescend en dessous de la température habituelle de cuisson, le voyant de verrouillage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte. Replacer le sélecteur de four à la position 0.

En ouvrant la porte, on constate, sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

# INSTALLATION

## Raccordement électrique

Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée pour le câble d'alimentation).

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Les fours sont livrés avec cordon

d'alimentation H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (2 phases + terre) et doivent être branchés sur réseau 220 V monophasé ; le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre  $\overline{\text{=}}$  de l'appareil.

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**

## Encastrement

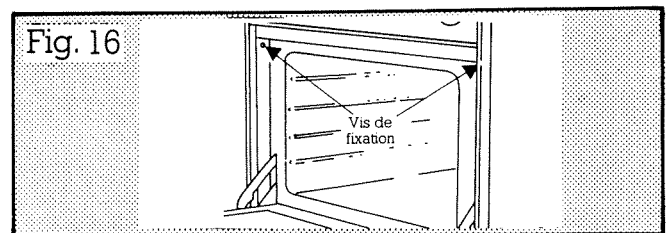
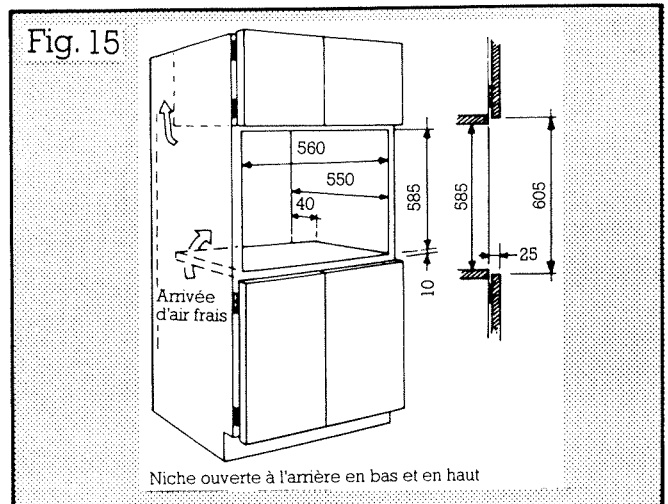
Votre four est prévu pour s'encaster dans un meuble répondant aux exigences de la figure 15.

Dans ces conditions, la sortie des gaz chauds s'effectue à l'arrière par la partie supérieure du meuble. Cependant, si la disposition du meuble ne le permet pas, un kit "cheminée horizontale", réf. 5200.0410, livré séparément, permet de faire sortir les gaz chauds à l'avant, par la grille de façade du four.

### Fixation dans le meuble

Fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur sa façade avant (fig. 16).

Effectuer un avant trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.



### Caractéristiques techniques

REGIME	Fours multicuisson	
	non pyrolytique	pyrolytique
Eclairage + Décongélation	-	75 W
Four pulsé	-	2.525 W
Four traditionnel	1.940 W	2.140 W
Four traditionnel pulsé	1.975 W	2.092 W
Sole	1.240 W	-
Sole pulsée	1.275 W	1.475 W
Gril	1.840 W	-
Gril pulsé	1.875 W	1.875 W
Gril fort	2.540 W	2.540 W
Gril fort pulsé	2.875 W	-
Nettoyage	-	2.132 W

### Dimensions utiles

DIMENSIONS	Fours multicuisson	
	non pyrolytique	pyrolytique
Hauteur	305 mm	305 mm
Largeur	435 mm	435 mm
Profondeur	395 mm	375 mm
Volume utile	52 l	49 l
Masse brute	42 kg	45 kg

### Consommations (suivant NF-C 73.211)

	Fours multicuisson	
	non pyrolytique	pyrolytique
Montée à 200°C	0,5 kWh	0,5 kWh
Maintien à 200°C	0,6 kWh	0,5 kWh
Total	1,1 kWh	1,0 kWh
Cycle de nettoyage	-	2,1 kWh



## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice : pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.



### PIÈCES D'ORIGINE

Demandez à votre distributeur que lors d'une intervention d'entretien seules des

### Pièces détachées certifiées d'origine

soient utilisées

Comme celles qui se trouvent dans votre appareil, elles sont fabriquées avec le même soin par les mêmes hommes qui leur font subir les mêmes contrôles.