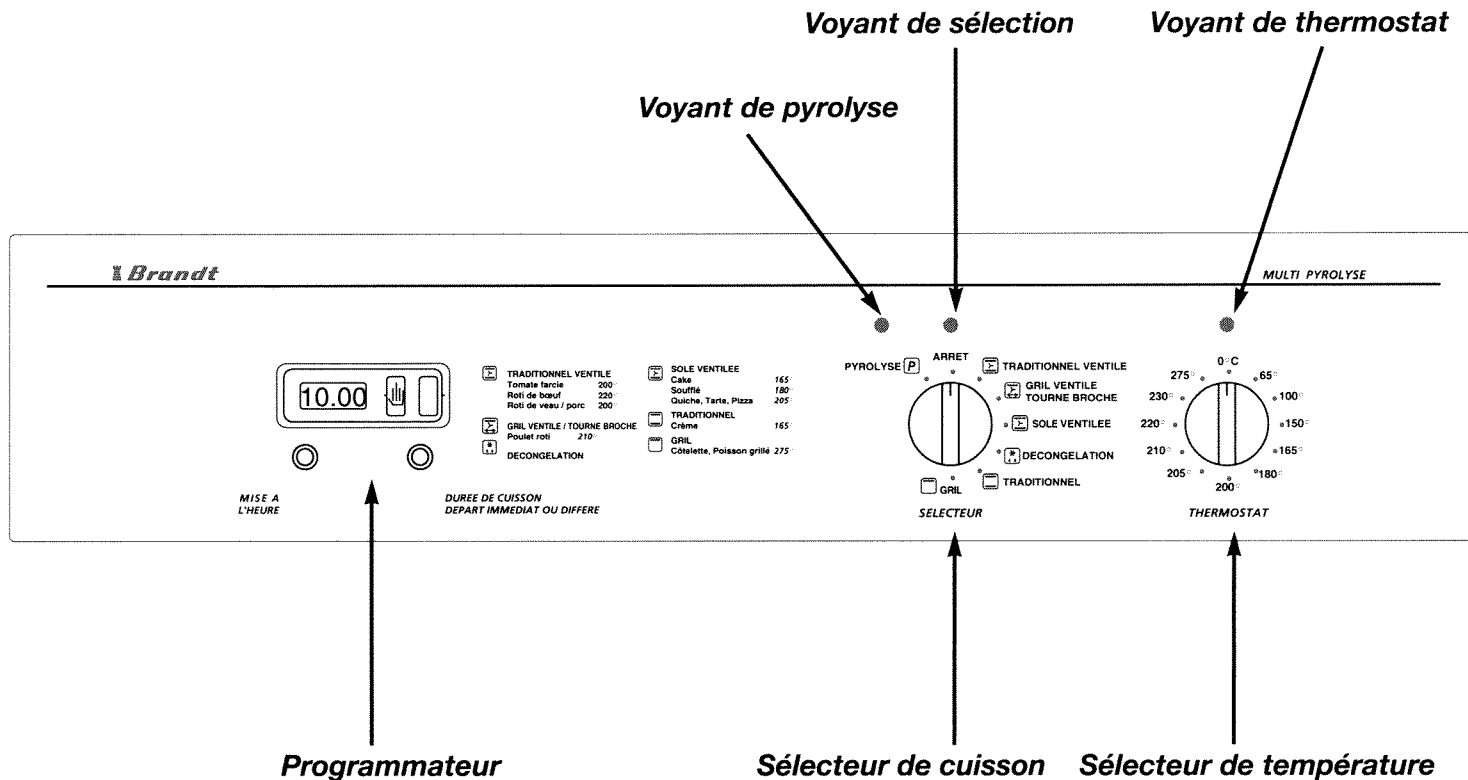


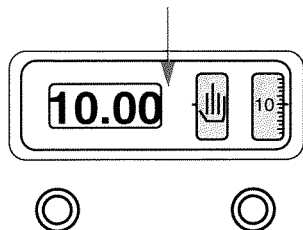


# Comment se présente le bandeau ?

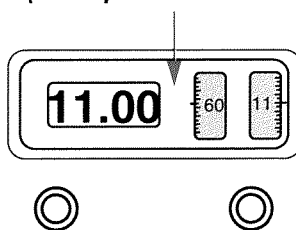


# 1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR

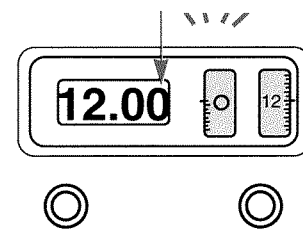
POSITION MANUELLE



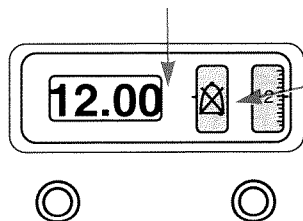
EN COURS DE CUISSON  
(Exemple : 60 minutes)




EN FIN DE CUISSON  
AVEC SIGNAL SONORE



EN FIN DE CUISSON

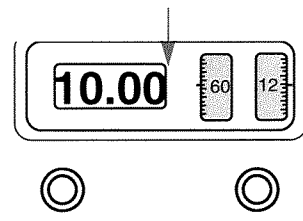


Dans cette position, il y a fonctionnement continu de la sonnerie.



L'arrêt se fait en positionnant le programmeur sur position  en tournant le bouton de droite vers la droite.


Si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.


EN ATTENTE DE CUISSON  
DEPART DIFFÉRÉ

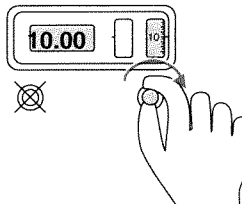
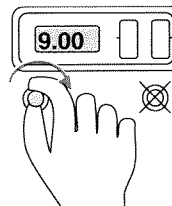
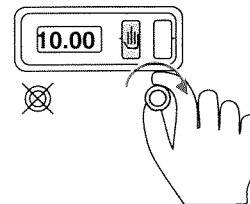


## 2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

 Tourner la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.

 Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de gauche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.

 Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de droite jusqu'au déclic (à ce moment les 2 heures des 2 cadrans seront identiques).



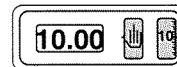
# Comment utiliser votre four ?

## 1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le programmeur doit être en position manuelle .

Les valeurs indiquées dans les 2 cadrans doivent être identiques.

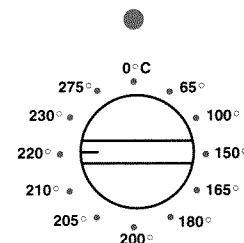
Pour bénéficier du préchauffage automatique, effectuer les opérations dans l'ordre ci-dessous :



### Ajuster la température de cuisson

Tournez le sélecteur de température (thermostat) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

- Exemple : repère de température **220°**.



### Choisir le mode de cuisson

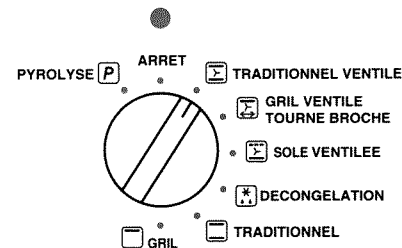
Tournez le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

- Exemple : position  "**Traditionnel ventilé**".

Après ces actions, le four chauffe les voyants de thermostat et de sélection s'allument.

**Remarques** Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

- Toutes les cuissons se font porte fermée



# Comment utiliser votre four ?


## 2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

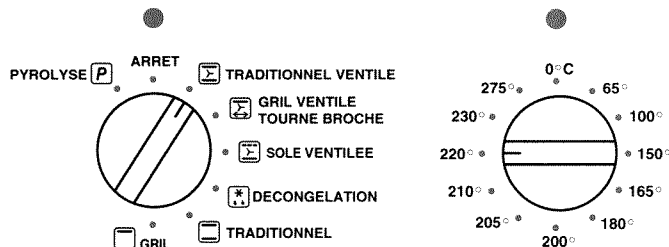
### 2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie



Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.

Les voyants de sélection et de température s'allument.

- Exemple : position  "**Traditionnel ventilé**"  
repère de température à **220°**.



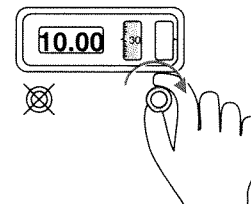
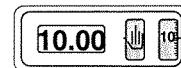
S'assurer que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.

- Exemple : 10 heures.

Tourner la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson désiré (de 120 minutes à 5 minutes).



- Exemple : 30 minutes de cuisson.





#### Nota


Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.


# Comment utiliser votre four ?

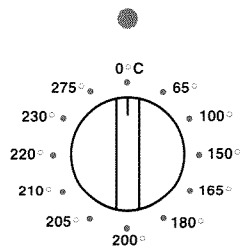
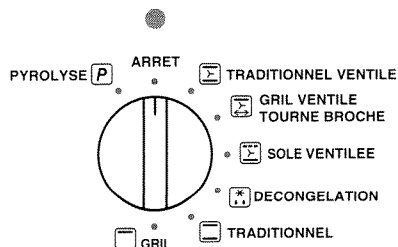
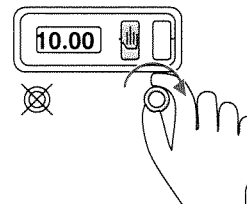
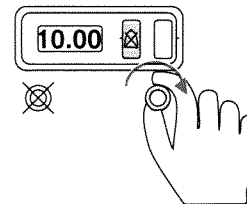
En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche.

 L'arrêt de la sonnerie se fait :

- en tournant la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position  .

**IMPORTANT : pour la prochaine utilisation, ne pas omettre de tourner à nouveau la partie arrière du bouton pour afficher le symbole  (position manuelle).**

 Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de cuisson sur arrêt.




# Comment utiliser votre four ?

## 2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

### 2.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et une heure de début choisie

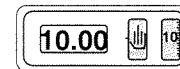
➡ Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.  
Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

- Exemple : position  "**Traditionnel ventilé**" repère de température à **220°**.




S'assurer que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.


- Exemple : 10 heures.






# Comment utiliser votre four ?


 Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de droite pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le début de cuisson.

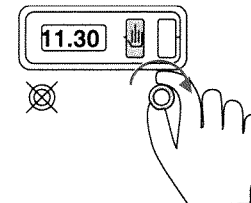
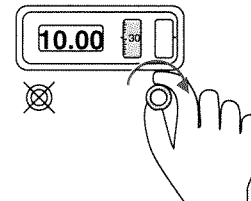
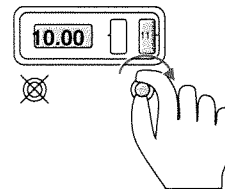
 Tourner la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson choisie (de 120 minutes à 5 minutes).


● Exemple : 30 minutes de cuisson.

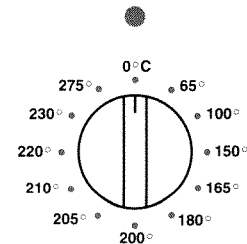
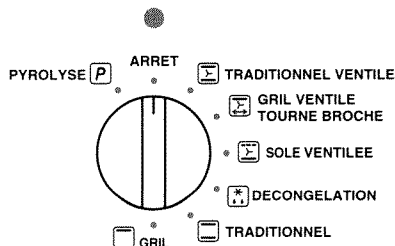
En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche. L'arrêt de la sonnerie se fait en tournant la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position  (voir page 7).

## Important

Revenir en position manuelle à la fin de la cuisson en tournant la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



 Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de cuisson sur arrêt.



# Comment fonctionne le nettoyage ?

## A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette "sélecteur" sur ARRET.

## Avertissement

- **Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloigner les jeunes enfants.**

# Comment fonctionne le nettoyage ?

## RECOMMANDATIONS

- Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :
  - Retirer tous les accessoires du four, y compris la casseroles (grilles, plats lèchefrite multi-usages,...).
  - Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.



**REMARQUE :** Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

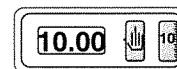
## FAIRE UNE PYROLYSE


Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- débiter, une pyrolyse après une cuisson.

### 1 Faire une pyrolyse immédiate

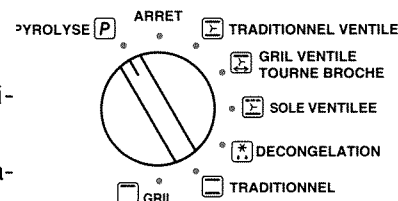
 S'assurer que le programmateur est en position manuelle  et que les heures indiquées dans les deux cadrans sont identiques.



 Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner le sélecteur sur la position **PYROLYSE P**.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



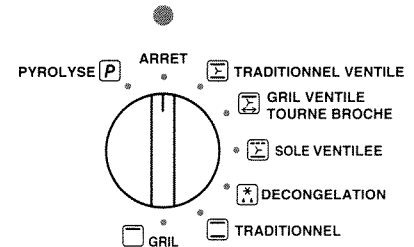
# Comment fonctionne le nettoyage ?

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement, le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.



Ramener le sélecteur de cuisson sur la position ARRET.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



**REMARQUE :** Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est effectué aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

# Comment fonctionne le nettoyage ?

## 2 Faire une pyrolyse avec une heure de début choisie

Positionner le sélecteur sur la position pyrolyse.



S'assurer que l'heure affichée dans les deux cadrans est identique.



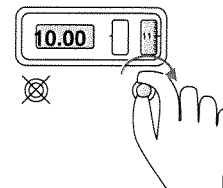
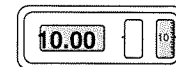
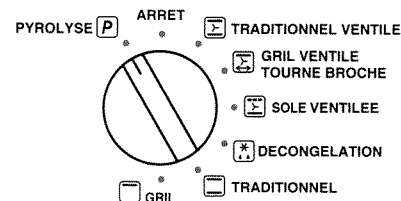
Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de droite pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le début de la pyrolyse.



● Exemple : 11h00.

Le programmeur doit être en position manuelle en tournant la partie arrière du bouton de droite (la gestion de la durée de la pyrolyse est faite automatiquement).

La pyrolyse débutera à 11h00 pour une durée d'indisponibilité de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte le temps de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



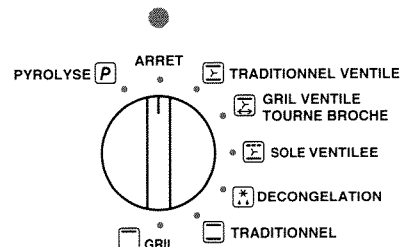
# Comment fonctionne le nettoyage ?

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement, le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.



Ramener le sélecteur de cuisson sur la position ARRET.

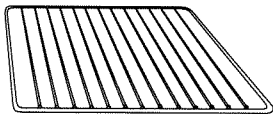
Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



- **Grille support**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

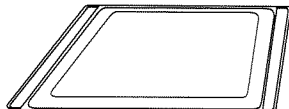


- **Plat lèchefrite multi-usages**

Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



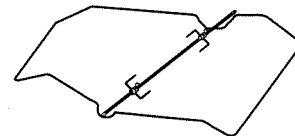
Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **Tournebroche : berceau**

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Engager le berceau au 2<sup>e</sup> gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2<sup>e</sup> pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.



Berceau

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

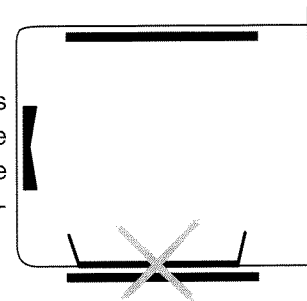
# Conseils de cuisson

## IMPORTANT

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans la fonction gril et gril tournebroche.

Votre four est équipé d'un système spécifique de régulation de température à l'ouverture de la porte. Cet avantage permet de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.**
- Ne pas garnir 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.
- Sauf dans les positions gril, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite multi-usages sur la sole.



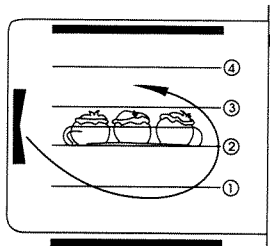


# Conseils de cuisson



## TRADITIONNEL VENTILÉ

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 225°C selon les mets.
- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées.
- Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.

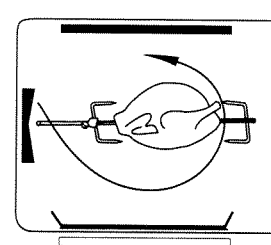


DANS UN SOUCI DE CONFORT A L'OUVERTURE DE LA PORTE, L'HELICE DE BRASSAGE D'AIR S'ARRETE.



## GRIL VENTILÉ + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose :
  - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,
  - d'un berceau
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

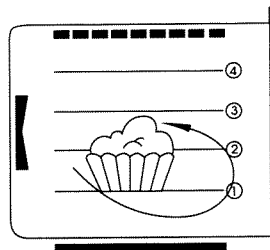


# Conseils de cuisson



## SOLE VENTILÉE

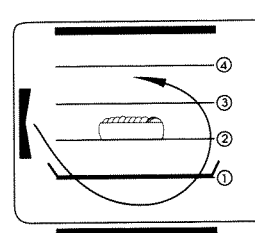
Cuissons sur 2 niveaux  
(voir page 20)



- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 165°C ou 220°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous.  
Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



## DÉCONGÉLATION

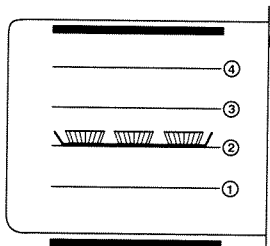


- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 65°C suivant les mets.
- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.  
Les viandes seront placées sur une grille, 2<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation ; le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gra-

# Conseils de cuisson



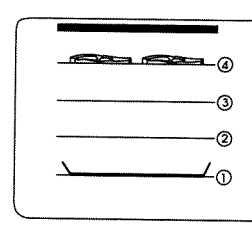
## TRADITIONNEL



- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus, sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèche-frite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir saupoudrées de cassonade.




## GRIL



- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionner le plat lèche-frite au 1er gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...  
Idéal pour les toasts, le pain...

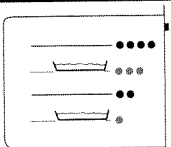
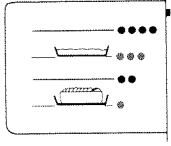
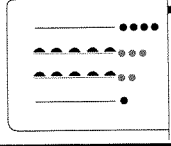
# Conseils de cuisson

## CUISSON SUR 2 NIVEAUX

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélectionner sur position "sole ventilée" 
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

NE LES ENFOURNER QU'APRES AVOIR LAISSÉ PRÉCHAUFFER LE FOUR À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON : CETTE OPÉRATION VOUS GARANTIT LES MEILLEURS RÉSULTATS.

### EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX

RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	205°C	30mn	1 et 3	
TARTE AUX POMMES	205°C	25 à 30 mn	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS	200°C	45 mn	3	
+ ROTI DE PORC		70 mn	1	
PETITS GATEAUX	180°C	8 à 10 mn	2 et 3	







# Guide de cuisson

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C							
Chiffre	1-2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

8720727

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> <p><b>ENTREES LEGUMES</b></p> </div> <div style="width: 15%; border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>4 - ****</p> <p>3 - ***</p> <p>2 - **</p> <p>1 - *</p> </div> </div>						
PIZZA		SOLE VENTILEE 205°C	2 <sup>e</sup>	PLAT A GATEAUX	18-20 MN	SELON EPAISSEUR
QUICHE LORRAINE *		SOLE VENTILEE 205°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-35 MN	MOULE 28 CM
SOUFFLE FROMAGE		SOLE VENTILEE 180°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35 MN	
GRATIN DAUPHINOIS		TRADITIONNEL VENTILEE 200°C-180°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	45-50 MN	SELON QUANTITE - REDUIRE APRES 30 MN
TOMATES FARCIES		TRADITIONNEL VENTILEE 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	40-45 MN	
TOMATES PROVENCALES		TRADITIONNEL VENTILEE 230°C	2 <sup>e</sup>	PLAT SUR GRILLE	20 MN	
<b>POISSONS</b>						
DORADE		TRADITIONNEL VENTILEE 180°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	25-30 MN	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX *		GRIL 275°C	3 <sup>e</sup> OU 4 <sup>e</sup>	POSES SUR GRILLE	6-7 MN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU *		GRIL 275°C	4 <sup>e</sup>	VIANDE SUR GRILLE	5-6 MN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
GIGOT		GRIL VENTILEE 200°C	1 <sup>er</sup>	VIANDE SUR GRILLE	15-20 MN/500G	LECHEFRITE SUR SOLE
ROTI DE BOEUF		TRADITIONNEL VENTILEE 220°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	10-15 MN/500G	
ROTI DE PORC/VEAU		TRADITIONNEL VENTILEE 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	35-40 MN/500G	
POULET / BROCHE		GRIL VENTILEE + TB 210°C	1 <sup>er</sup>	TOURNEBROCHE	20-25 MN/500G	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup>
PINTADE/LAPIN		TRADITIONNEL VENTILEE 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	20-25 MN/500G	
<b>PATISSERIES</b>						
BRIOCHE		SOLE VENTILEE 165°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35 MN	
CAKE		SOLE VENTILEE 165°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	45-50 MN	
SABLÉS		SOLE VENTILEE 165°C	3 <sup>e</sup>	PLAT A GATEAUX	15-18 MN	
QUATRE-QUARTS		SOLE VENTILEE 165°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	45 MN	
TARTE FRUITS JUTEUX		SOLE VENTILEE 205°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MN	MOULE DIAMETRE 28 CM
TARTE POMMES		SOLE VENTILEE 205°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MN	MOULE DIAMETRE 28 CM
PATE FEUILLETEE *		SOLE VENTILEE 220°C	2 <sup>e</sup>	PLAT A GATEAUX	15 MN	
CHOUX *		SOLE VENTILEE 200°C	2 <sup>e</sup>	PLAT A GATEAUX	30 MN	
OEUF AU LAIT		TRADITIONNEL 165°C	2 <sup>e</sup>	PLAT LECHFRIE	20 MN	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

0,45 kWh  
 0,65 kWh  
 3,10 kWh  
 - MONTÉE A 200°C  
 - MAINTIEN 1 HEURE A 200°C  
 - NETTOYAGE PYROLYSE 80 MINUTES.

CONSOMMATIONS :  
 VOLUME UTILI: 52 L