

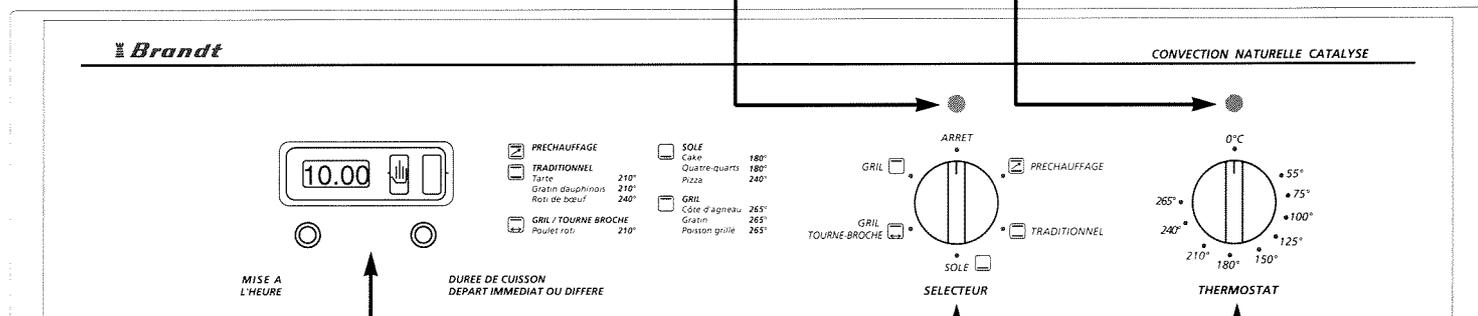
# UTILISATION

## *de votre four*

<b>COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?</b>	<b>P. 3-4</b>
1- Le détail de votre programmeur 2- Comment mettre à l'heure ?	
<b>COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?</b>	<b>P. 5-9</b>
1- Faire une cuisson immédiate 2- Faire une cuisson programmée	
<b>COMMENT NETTOYER VOTRE FOUR ?</b>	<b>P. 10</b>
<b>CASSEROLERIE</b>	<b>P. 11</b>
<b>CONSEILS DE CUISSON</b>	<b>P. 12-15</b>
<b>GUIDE DE CUISSON</b>	<b>P. 16</b>

# Comment se présente le bandeau ?

Voyant de sélection    Voyant de thermostat

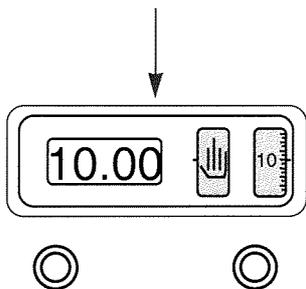


Programmeur

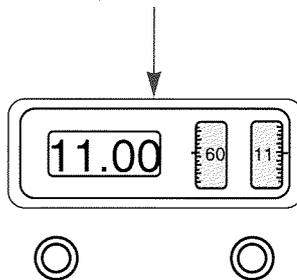
Sélecteur de cuisson    Sélecteur de température

# 1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR

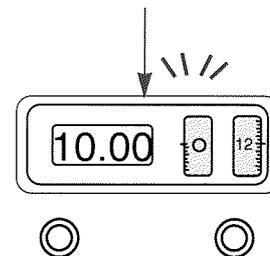
POSITION MANUELLE



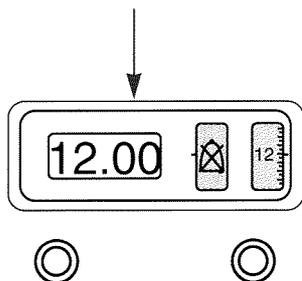
EN COURS DE CUISSON  
(Exemple : 60 minutes)



EN FIN DE CUISSON  
AVEC SIGNAL SONORE



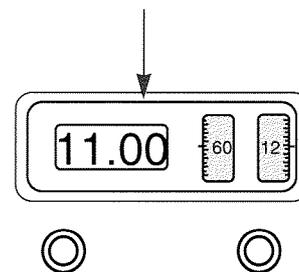
EN FIN DE CUISSON



Dans cette position, il y a émission continue de la sonnerie. L'arrêt se fait en positionnant le programmateur sur position  en tournant la partie arrière du bouton vers la droite.

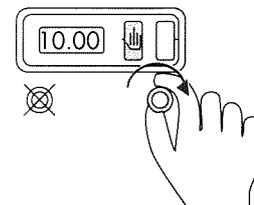
Si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.

EN ATTENTE DE CUISSON  
DEPART DIFFÉRÉ

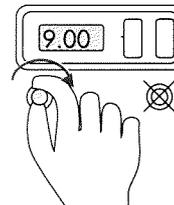


## 2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

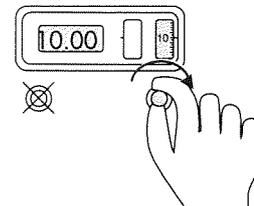
 Tourner la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



 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 dé clic (à ce moment les 2 heures des 2 cadrans seront identiques).

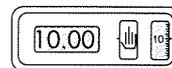


# Comment utiliser votre four ?

## 1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le programmeur doit être en position manuelle  .

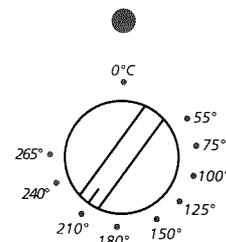
Les valeurs indiquées dans les 2 cadrans doivent être identiques.



### Ajuster la température de cuisson

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

- Exemple : repère de température **210°**.

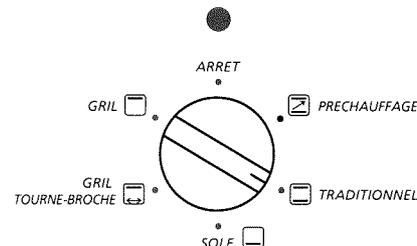


### Choisir le mode de cuisson

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

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

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



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

# 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 thermostat s'allument.

- Exemple : position  "**Traditionnel**"  
repère de température à **210°**.

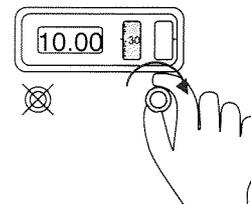
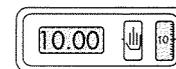
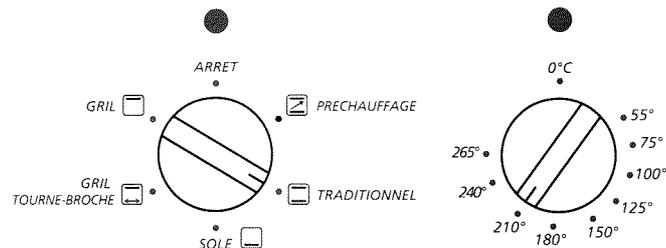
S'assurer que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.

- 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 ?

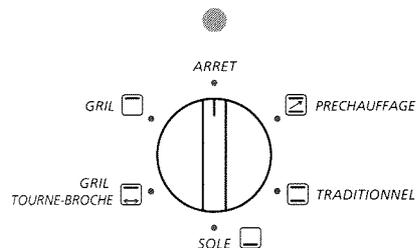
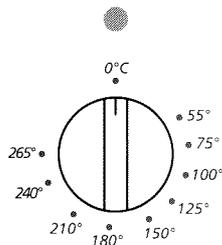
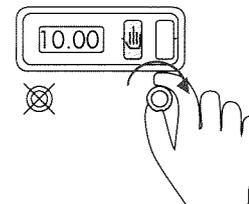
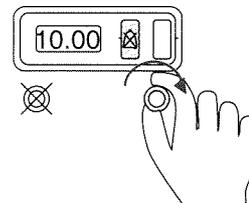
En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche.

☞ 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 le bouton pour afficher le symbole  (position manuelle).

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



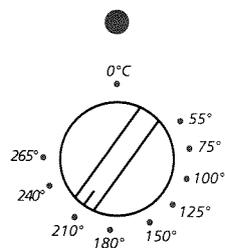
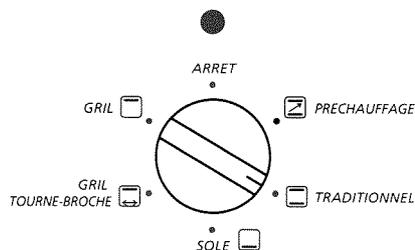
# Comment utiliser votre four ?

## 2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

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

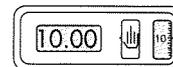
 Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.  
Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

- Exemple : position  **"Traditionnel"** repère de température à **210°**.



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.

● Exemple : 11h00.

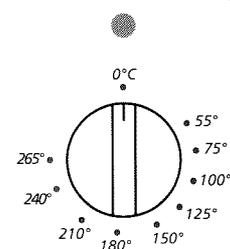
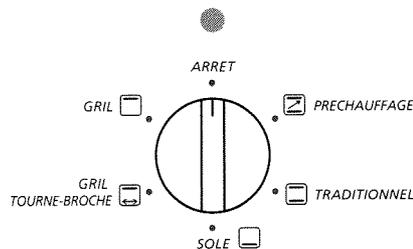
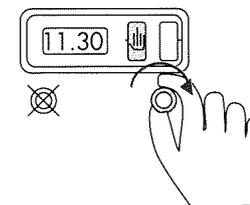
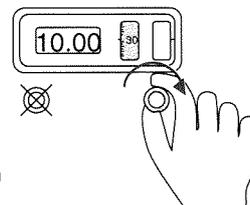
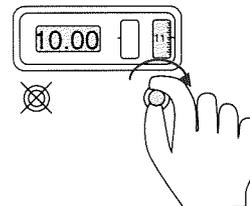
➡ Tourner la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson choisi (de 120 minutes à 5 minutes).

● 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).

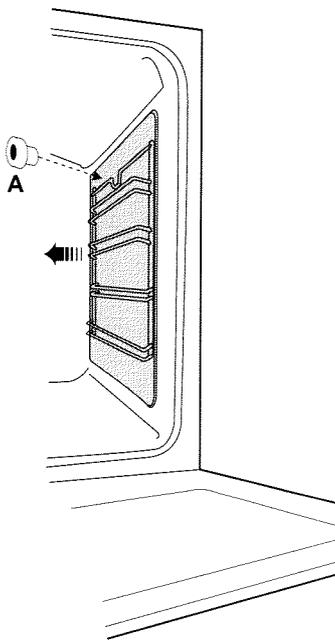
**Important** : Revenir en position manuelle à la fin de la cuisson en tournant la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.

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



# Comment nettoyer votre four ?

**Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que la manette est sur la position ARRÊT.**



Votre four est équipé d'une enceinte à parois amovibles :

*Ces parois sont recouvertes d'un émail spécial microporeux ( émail catalytique ) qui lui confère des qualités autodégraissantes.*

Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement.

L'émail catalytique est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres.

C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

**Pour le nettoyage manuel de votre four, vous pouvez procéder au démontage des parois catalytiques :**

Dévissez les écrous **A** de chaque cotés

Enlevez les gradins fils et les parois catalytiques

**Précautions envers les parois catalytiques**

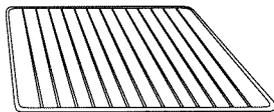
- Ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants
- Ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.

# Casseroleries

- **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).

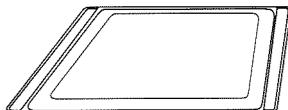


- **Plat lèchefrite multi-usages**

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...

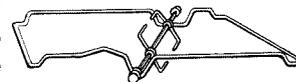
Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



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 :**

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



Berceau

**Pour l'utiliser :**

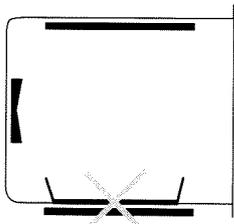
- Engager le berceau au 2<sup>e</sup> gradin à partir du bas.
- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2<sup>e</sup> pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.
- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

UTILISATION

# Conseils de cuisson

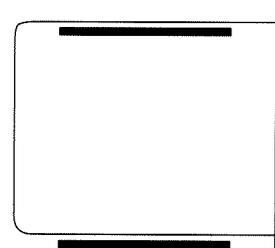
## IMPORTANT

- 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 ou gril pulsé, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèche-frite multi-usages sur la sole.



## PRECHAUFFAGE

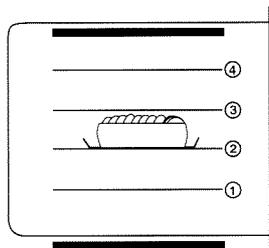
- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson de plats tels que rôtis, volailles, tartes (pâte brisée ou feuilletée) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffer à la température de cuisson choisie sur le sélecteur  "Préchauffage" jusqu'à extinction du voyant de thermostat.



# Conseils de cuisson



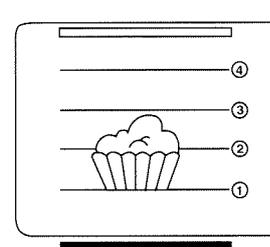
## TRADITIONNEL



- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



## SOLE

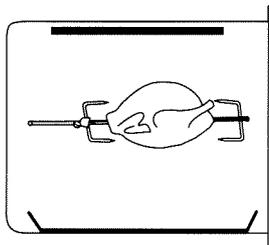


- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous.

# Conseils de cuisson

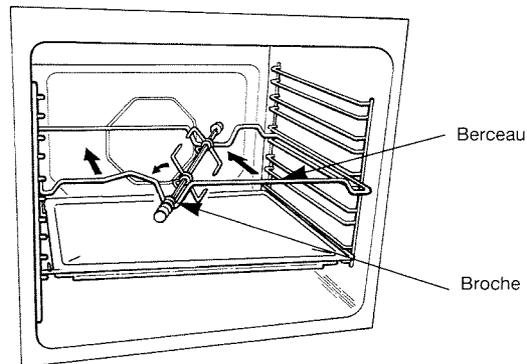


## GRIL + TOURNEBROCHE



- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.

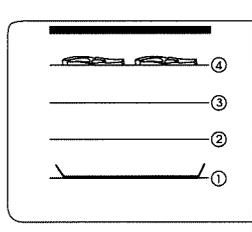
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose :
  - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



# Conseils de cuisson



## 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 lèchefrite au 1<sup>er</sup> 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...

# Guide de cuisson

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
PIZZA *	<input type="checkbox"/> SOLE	240°	3 <sup>E</sup>	PLAT À GATEAUX	18-20 MN	SELON GARNITURE
SOUFFLE FROMAGE *	<input type="checkbox"/> SOLE	180°	1 <sup>ER</sup>	MOULE SUR GRILLE	35 MN	
QUICHE LORRAINE *	<input type="checkbox"/> SOLE	210°	1 <sup>ER</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-35 MN	
GRATIN DAUPHINOIS *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	180° / 210°	2 <sup>E</sup>	PLAT SUR GRILLE	45-50 MN	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 MN
TOMATES FARCIES *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	2 <sup>E</sup>	PLAT SUR GRILLE	40-45 MN	
TOMATES PROVENÇALES *	<input type="checkbox"/> GRIL	210°	2 <sup>E</sup>	PLAT SUR GRILLE	20 MN	
<b>POISSONS</b>						
DORADE	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	180°	2 <sup>E</sup>	PLAT SUR GRILLE	25-30 MN	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX *	<input type="checkbox"/> GRIL	265°	3 <sup>I</sup> OU 4 <sup>E</sup>	POSÉS SUR GRILLE	6-7 MN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>ER</sup> GRADIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU *	<input type="checkbox"/> GRIL	265°	4 <sup>E</sup>	VIANDE SUR GRILLE	5-6 MN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>ER</sup> GRADIN
POULET BROCHE	<input type="checkbox"/> GRIL + TOURNEBROCHE	210°		TOURNEBROCHE	20-25MN/500G	LECHEFRITE 1 <sup>ER</sup> GRADIN
GIGOT *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	1 <sup>ER</sup>	PLAT SUR GRILLE	15-20 MN/500G	
ROTI DE BOEUF *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	240°	2 <sup>E</sup>	PLAT SUR GRILLE	15 MN/500G	
ROTI DE PORC/VEAU *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	2 <sup>E</sup>	PLAT SUR GRILLE	35-40 MN/500G	
POULET	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	1 <sup>ER</sup>	PLAT SUR GRILLE	25 MN/500G	
PINTADE/LAPIN	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	1 <sup>ER</sup>	PLAT SUR GRILLE	20-25 MN/500G	
<b>PÂTISSERIES</b>						
BRIOCHE *	<input type="checkbox"/> SOLE	150° / 160°	1 <sup>ER</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MN	SELON DIAMETRE DU MOULE
CAKE *	<input type="checkbox"/> SOLE	180°	1 <sup>ER</sup>	MOULE SUR GRILLE	50-55 MN	
QUATRE-QUARTS *	<input type="checkbox"/> SOLE	180°	1 <sup>ER</sup>	MOULE SUR GRILLE	45-50 MN	
CHOUX *	<input type="checkbox"/> SOLE	180°	2 <sup>E</sup>	PLAT À GATEAUX	20 MN	A 15 MN RÉDUIRE À REPERE 5
OEUFS AU LAIT	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	150°	2 <sup>E</sup>	PLAT LECHEFRITE	20 MN	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	150°	3 <sup>E</sup>	PLAT À GATEAUX	15 MN	
TARTE POMMES *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	1 <sup>ER</sup>	MOULE SUR GRILLE	40 MN	SELON GARNITURE
TARTE FRUITS JUTEUX *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	210°	2 <sup>E</sup>	MOULE SUR GRILLE	40-45 MN	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	240°	3 <sup>E</sup>	PLAT À GATEAUX	15-20 MN	



0,50kWh  
 0,30kWh  
 1,30kWh  
 - MONTÉE À 200°C .....  
 - MONTÉE 1 HEURE À 200°C .....  
 - TOTAL .....  
 CONSOMMATIONS :  
 VOLUME UTILISÉ : 58 L