

# UTILISATION

## *de votre four*

### **COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?** *P. 2-3*

- 1- Le détail de votre minuteur

### **COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?** *P. 4-6*

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson pendant une durée définie

### **COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?** *P. 7-9*

- 1- Faire une pyrolyse immédiate

### **CASSEROLERIE** *P. 10*

### **CONSEILS DE CUISSON** *P. 11-14*

### **NOTES PERSONNELLES** *P. 15*

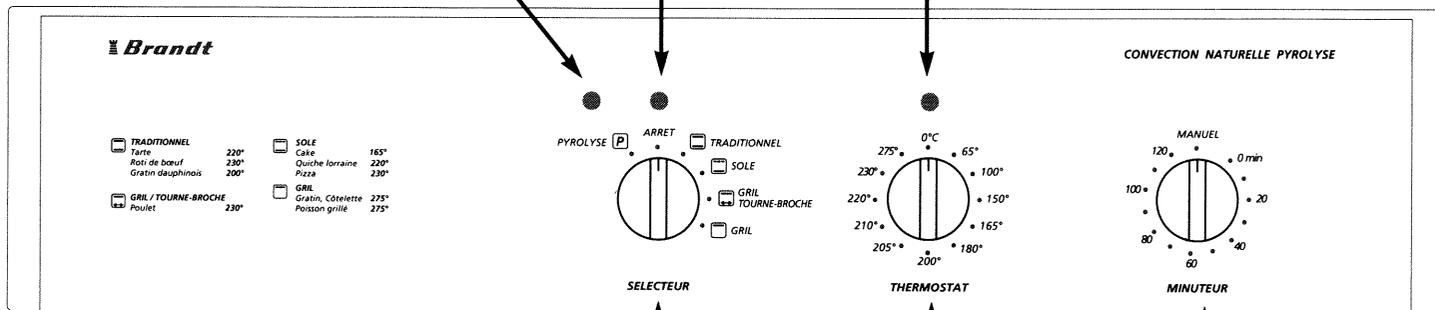
### **GUIDE DE CUISSON** *P. 16*

# Comment se présente le bandeau ?

Voyant de verrouillage

Voyant de sélection

Voyant de thermostat



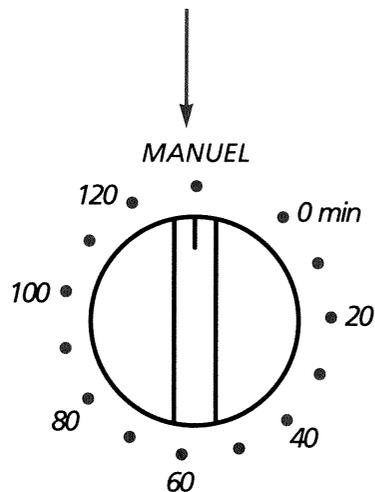
Sélecteur de cuisson

Sélecteur de température

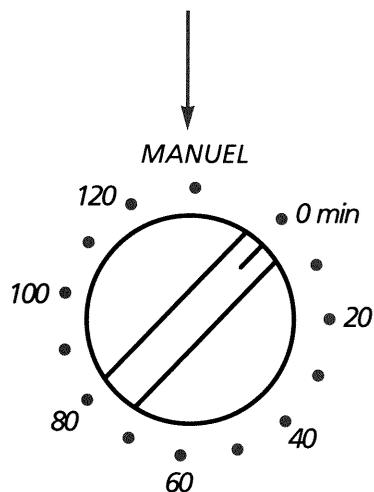
Minuteur

# 1. LE DÉTAIL DE VOTRE MINUTEUR

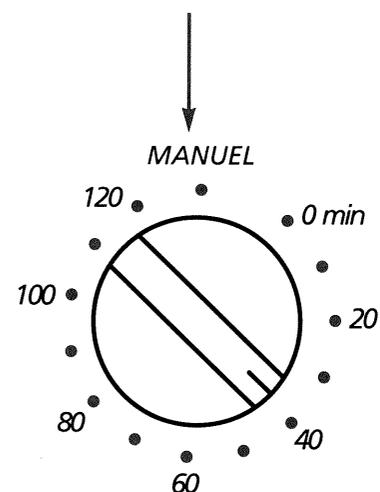
Position manuelle



Position ARRÊT fin de cuisson



Position en cours de cuisson



**Nota** Le minuteur permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

Mettre la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si le temps de cuisson prévu est inférieur à 30 minutes, armer la minuterie sur 30 et revenir ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée.

# Comment utiliser votre four ?

## 1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le minuteur doit être en position manuelle.

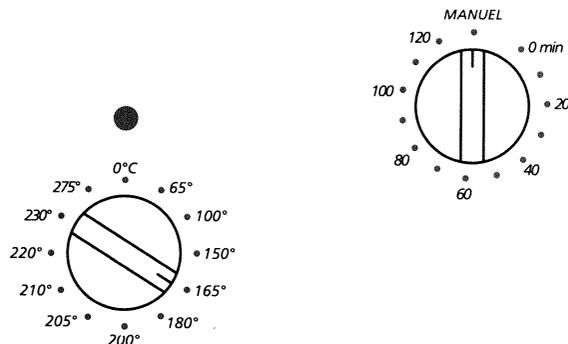
Pour bénéficier du préchauffage automatique, effectuer les opérations dans l'ordre ci-dessous :



### Choisir la température de cuisson

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

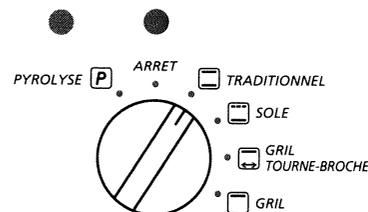
- Exemple : repère de température 165°.



### Choisir le mode de cuisson

Tourner 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 PENDANT UNE DURÉE DÉFINIE



### Choisir le temps de cuisson

Tourner le minuteur jusqu'à l'affichage du temps désiré.

- Exemple : 40 minutes de cuisson.



### Choisir la température de cuisson

Tourner le sélecteur de température (thermostat) recommandée par votre recette.

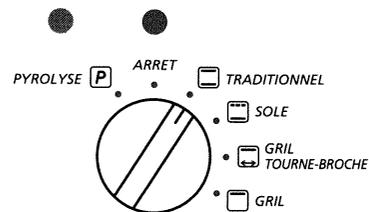
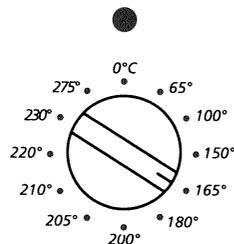
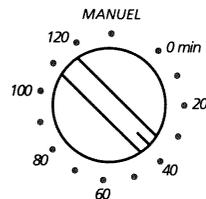
- Exemple : repère de température 165°.



### Choisir le mode de cuisson

Tourner 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.

# Comment utiliser votre four ?

En fin de cuisson, la manette "minuteur" est sur la position 0 min.

**Nota** Il n'y a pas de signal sonore de fin de cuisson.

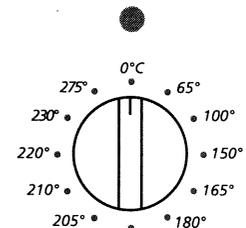
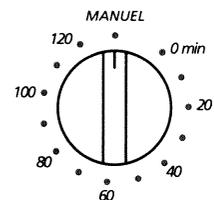
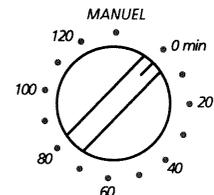
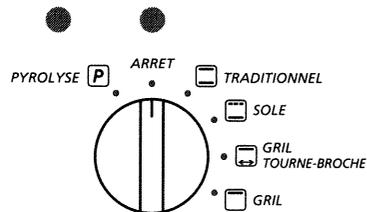


Remettre

- le minuteur sur la position manuel,

- le sélecteur de cuisson sur la position ARRET,

- le sélecteur de température (thermostat) sur la position 0°C.



**Nota** • Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.

# 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

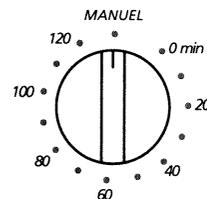
- Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :
  - Retirer tous les accessoires du four, y compris la casseroles (grilles, plats lèchefrite multi-usages,...).
  - Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le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

## 1. FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

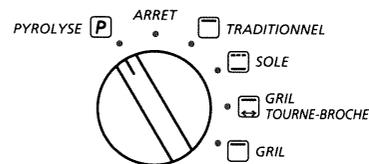
Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique : • débiter, une pyrolyse après une cuisson, • ou procéder à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

- La manette "minuteur" doit être sur la position manuelle.



Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner la manette "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.



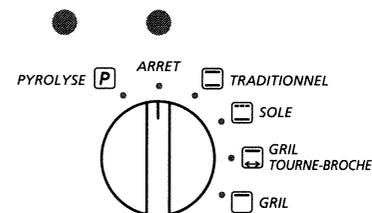
# Comment fonctionne le nettoyage ?

- 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.



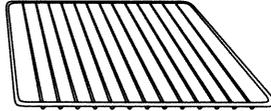
**REMARQUE :** Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est effectué aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

# Casserolerie

- **Grille support**

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

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

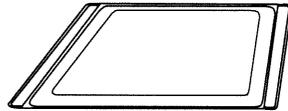


- **Plat lèchefrite multi-usages**

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.



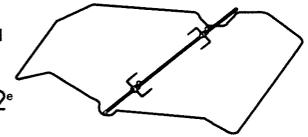
Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **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.

UTILISATION

# Conseils de cuisson

## **Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.**

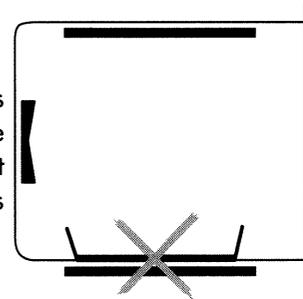
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans la fonction gril et gril tournebroche.

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.

## **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, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite multi-usages sur la sole.

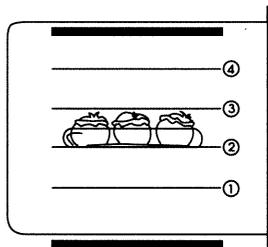


# Conseils de cuisson



## TRADITIONNEL

- 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 le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



## SOLE

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

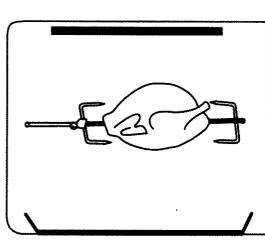


# Conseils de cuisson

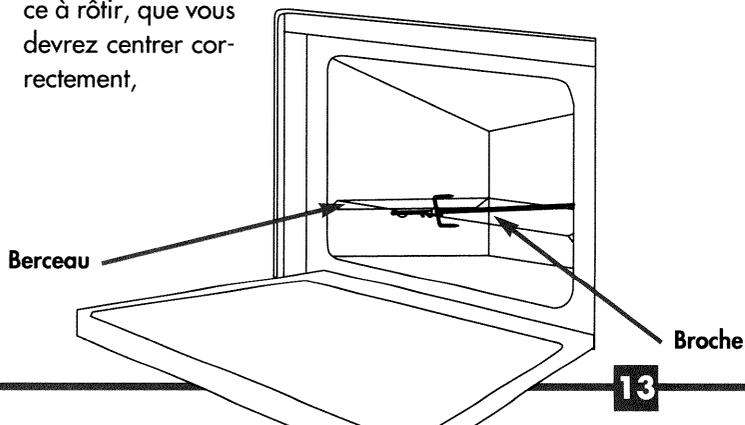


## GRIL + TOURNEBROCHE

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée entre 220°C et 230°C selon les mets.



- 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,



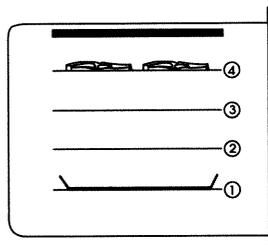
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

# Conseils de cuisson



## GRIL

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 275°C selon les mets.



- 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	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES</b> <b>LEGUMES</b> PIZZA * QUICHE LORRAINE * SOUFFLÉ FROMAGE * GRATIN DAUPHINOIS TOMATES FARCIES TOMATES PROVENÇALES *	<input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> GRIL	230°C 220°C 180°C 200°C 200°C 230°C	 2e 1er 1er 2e 2e 3e	PLAT À GATEAUX MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE	20-25 MN 35-40 MN 50 MN 45-50 MN 40-45 MN 20-25MN	SELON ÉPAISSEUR  SELON DIAMÈTRE DU MOULE SELON QUANTITÉ
<b>POISSONS</b> DORADE MAQUEREAUX *	<input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> GRIL	220°C 275°C	2e 3e OU 4e	PLAT SUR GRILLE POSÉS SUR GRILLE	25-30 MN 6-7 MN PAR FACE	SELON GROSSEUR LECHFRITE 1ER GRADIN
<b>VIANDES</b> COTES D'AGNEAU * POULET BROCHE GIGOT * ROTI DE BOEUF * ROTI DE PORC/VEAU * POULET PINTADE/LAPIN	<input type="checkbox"/> GRIL <input type="checkbox"/> GRIL + TB <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	275°C 230°C 220°C 230°C 220°C 220°C 220°C	4e - 1er 1er OU 2e 1er OU 2e 1er 1er	VIANDE SUR GRILLE TOURNÉBROCHE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE	5-6 MN PAR FACE 20-25MN/500G 15 MN/500G 10-15 MN/500G 35-40 MN/500G 25 MN/500G 20-25 MN/500G	LECHFRITE 1ER GRADIN LECHFRITE 1ER GRADIN
<b>PÂTISSERIES</b> BRIOCHE * CAKE * QUATRE-QUARTS * CHOUX * SABLÉS * TARTE FRUITS JUTEUX * TARTE POMMES * PÂTE FEUILLETÉE * OEUFS AU LAIT	<input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> SOLE <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL <input type="checkbox"/> TRADITIONNEL	165°C 165°C 165°C 180°C 180°C 220°C 220°C 230°C 165°C	1er 1er 1er 1er 3e 1er 1er 3e 2e	MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE PLAT À GATEAUX PLAT À GATEAUX MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE PLAT À GATEAUX PLAT À GATEAUX	35-40 MN 55-60 MN 55 MN 45 MN + 5 MN FOUR ÉTEINT 12-15 MN 40-45 MN 40-45 MN 10-15 MN 25 MN	MOULE DIAMÈTRE 28 CM MOULE DIAMÈTRE 28 CM  6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

- Montée à 200°C : ..... 0,46 kWh  
 - Maintenir 1 heure à 200°C : ..... 0,65 kWh  
 - Nettoyage pyrolyse 80 minutes : ..... 3,10 kWh

Consommations :

Volume utile : 56 l

OK

\* Dans ce cas, il est favorable d'enfourner four chaud.