

UTILISATION

de votre four

COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?

P. 3-4

- 1- Le détail de votre programmeur
- 2- Comment mettre à l'heure ?

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

P. 5-9

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée

COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

P. 10-14

- 1- Faire une pyrolyse immédiate

CASSEROLERIE

P. 15

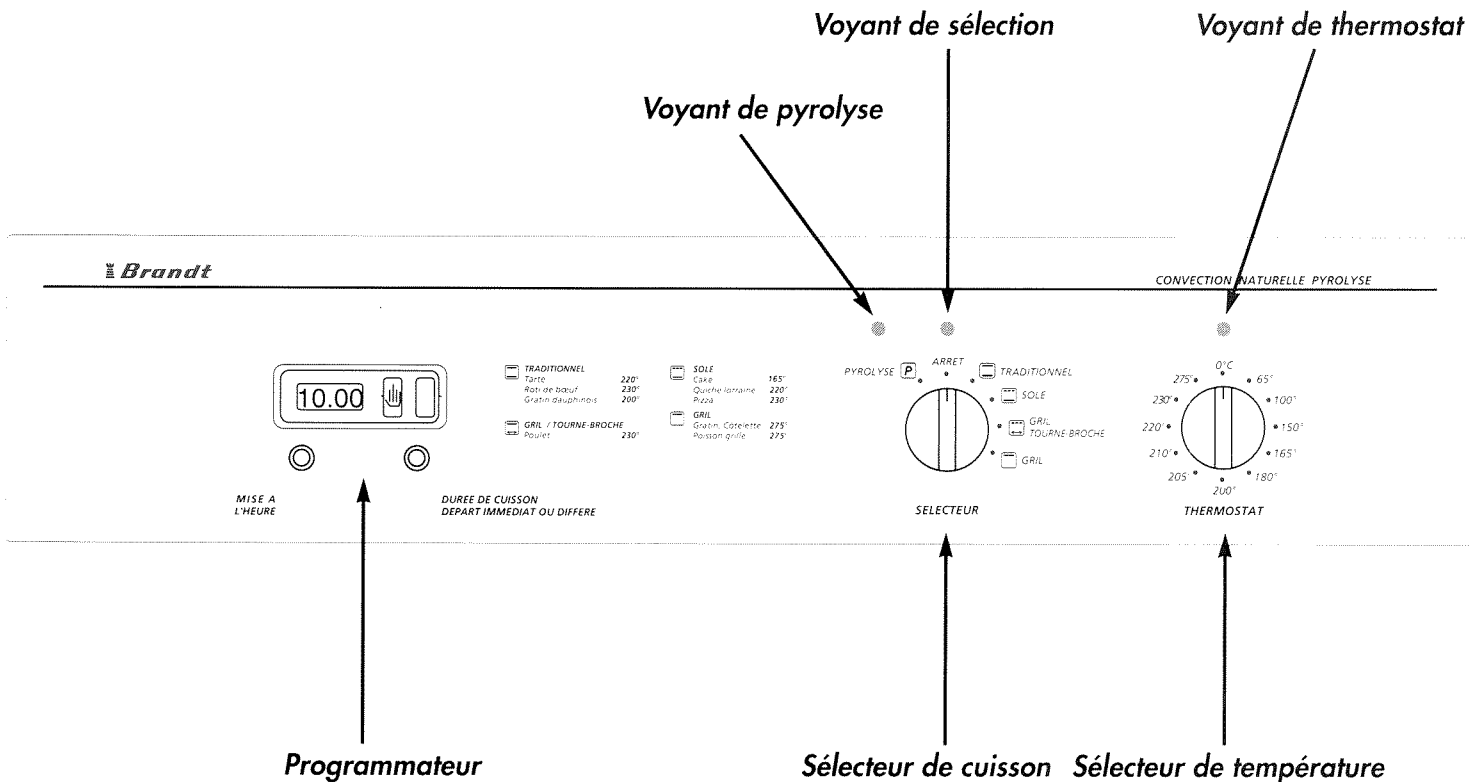
CONSEILS DE CUISSON

P. 16-19

GUIDE DE CUISSON

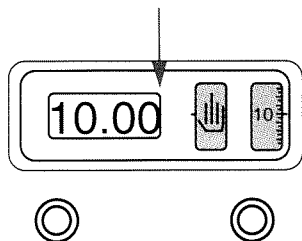
P. 20

Comment se présente le bandeau ?

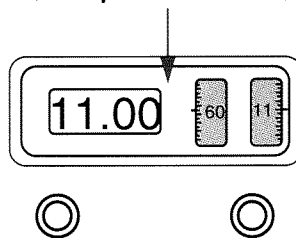


1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR

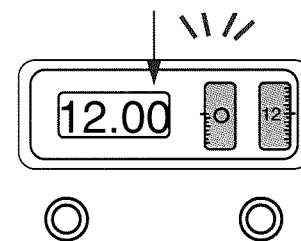
POSITION MANUELLE



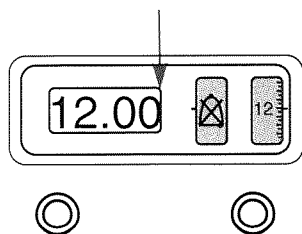
EN COURS DE CUISSON
(Exemple : 60 minutes)




EN FIN DE CUISSON
AVEC SIGNAL SONORE



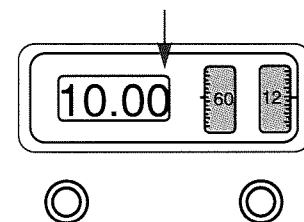
EN FIN DE CUISSON





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

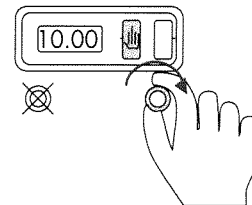
Si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.


EN ATTENTE DE CUISSON
DEPART DIFFÉRÉ

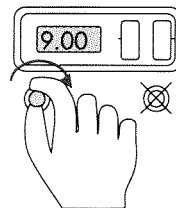



2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

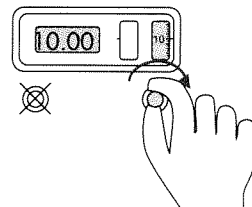
 Tourner la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



 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).



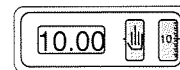
Comment utiliser votre four ?

1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le programmeur doit être en position manuelle .

Les valeurs indiquées dans les 2 cadrans doivent être identiques.

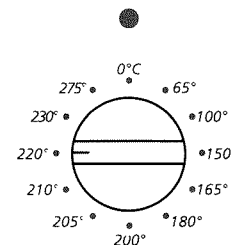
Pour bénéficier du préchauffage automatique, effectuer les opérations dans l'ordre ci-dessous :



Ajuster la température de cuisson


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

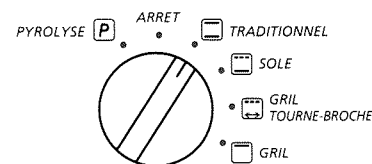
- Exemple : repère de température **220°**.



Choisir le mode de cuisson

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

- Exemple : position  "Traditionnel".



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

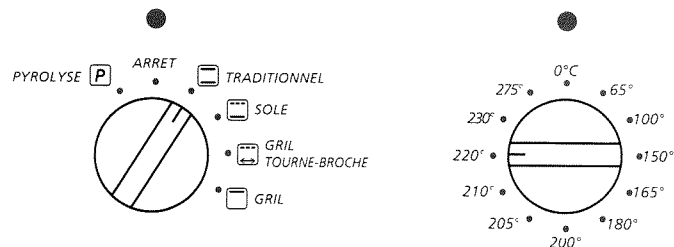
2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie



Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.

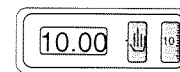
Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

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



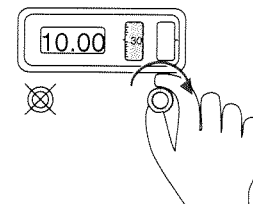
S'assurer que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.

- 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.

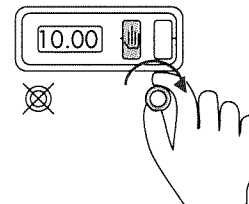
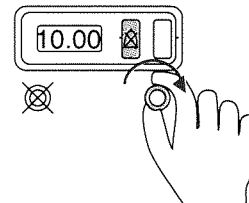
Comment utiliser votre four ?


En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche.

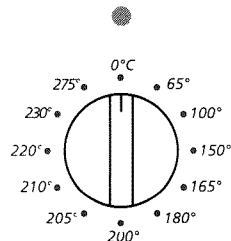
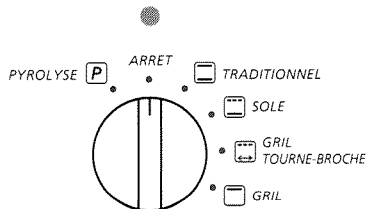
 L'arrêt de la sonnerie se fait :

- 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

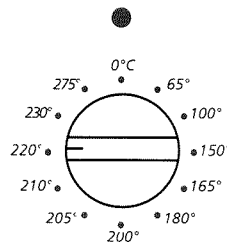
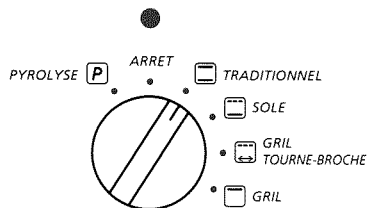
2.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et une heure de début choisie



Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.

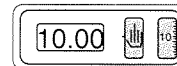
Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

- Exemple : position "Traditionnel" 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.


● Exemple : 11h00.

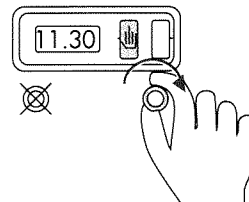
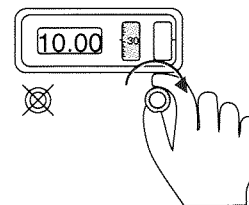
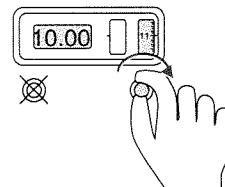
➡ Tourner la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson choisi (de 120 minutes à 5 minutes).

● Exemple : 30 minutes de cuisson.

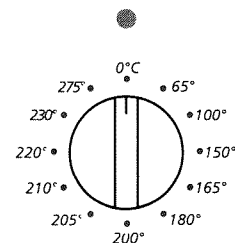
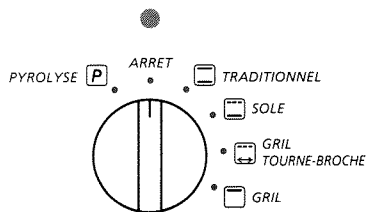
En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche. L'arrêt de la sonnerie se fait en tournant la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position  (voir page 7).

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 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 lèche-frite 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.

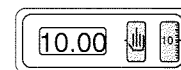
1. FAIRE UNE PYROLYSE


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.

1.1 Faire une pyrolyse immédiate

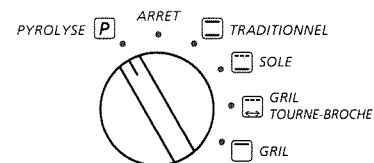
- S'assurer que le programmateur est en position manuelle  et que les heures indiquées dans les deux cadrans sont identiques.



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

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.

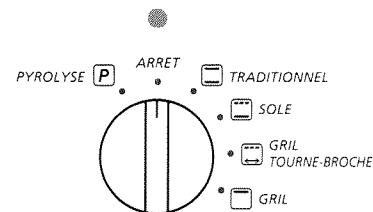


Comment fonctionne le nettoyage ?

- 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 ?

1.2 Faire une pyrolyse avec une heure de début choisie

 Positionner le sélecteur de cuisson sur la position pyrolyse.

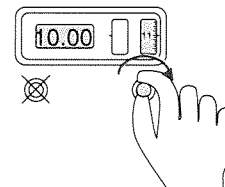
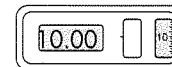
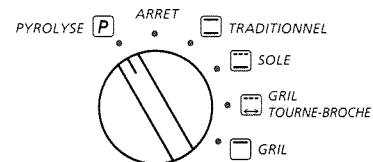
 S'assurer que l'heure affichée dans les deux cadrans est identique.

 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.

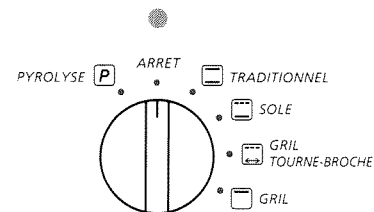


Comment fonctionne le nettoyage ?

- 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.

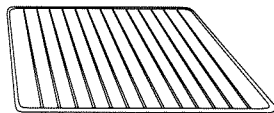
Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



- **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).

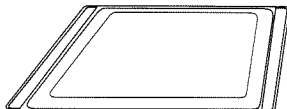


- **Plat lèchefrite multi-usages**

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...

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.



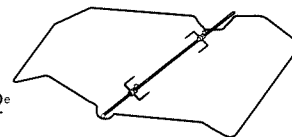
Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **Tournebroche : 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^e gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2^e 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

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

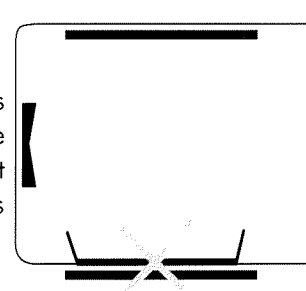
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans la fonction gril et gril tournebroche.

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.

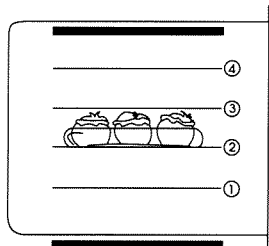


Conseils de cuisson



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.



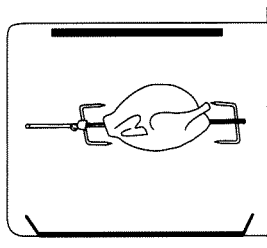
- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

Conseils de cuisson

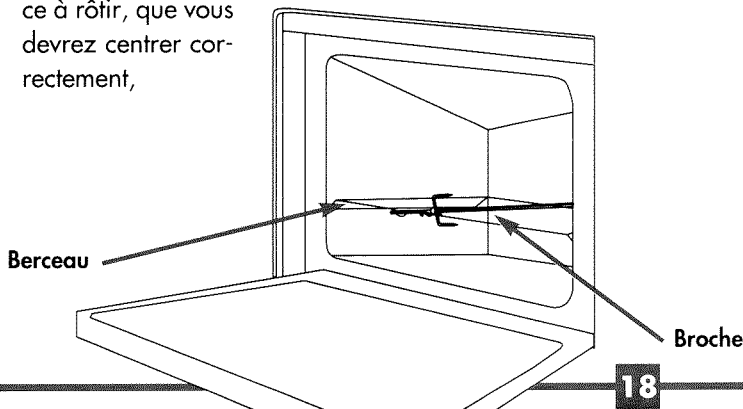


GRIL + TOURNEBROCHE

- 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,



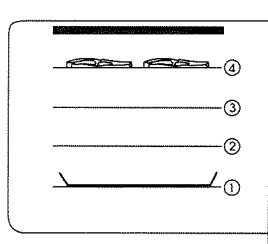
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

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^{er} 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
ENTREES LEGUMES PIZZA * QUICHE LORRAINE * SOUFFLÉ FROMAGE * GRATIN DAUPHINOIS TOMATES FARCIÉS 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
POISSONS DORADE MAQUEREUX *	<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 LÈCHEFRITE 1ER GRADIN
VIANDES 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	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 TOURNEBROCHE PLAT SUR GRILLE 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	LÈCHEFRITE 1ER GRADIN LÈCHEFRITE 1ER GRADIN
PÂTISSERIES BRIOCHE * CAKE * QUATRE-QUARTS * CHOUX * SABLÉS * TARTE FRUITS JUTEUX * TARTE POMMES * PÂTE FEUILLETÉE * ŒUFS 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 <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 Ô RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

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

Consommations :

Volume utile : 50 l