


Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

| | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| Sauter MADE IN FRANCE | BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON | N° SER. <input type="text"/> |
| | | REF. <input type="text"/> |
| 220 - 240V ~ 50 Hz |  | TYPE <input type="text"/> |
| CONS.N°214 | | |

Service après-vente

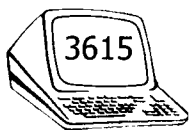
Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs



0,197 € TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

SAUTER c'est aussi le minitel...

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :



Service Consommateurs SAUTER

→ tarif en vigueur à la date d'impression du document

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Le guide d'utilisation de votre four

Référence : **SFP 465***

de

Sommaire

Edito

Comment se présente votre four ?

Descriptif de l'appareil

Accessoires

Conseils de sécurité

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique

Changement du câble d'alimentation

Dimensions utiles pour encastrer votre four

Comment utiliser votre four ?

Le détail de votre programmateur

Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

Comment faire une cuisson immédiate ?

Comment programmer une cuisson ?

Comment utiliser la minuterie ?

Comment faire une cuisson Economique ?

Comment utiliser la fonction Gril Saveur ?

La fonction "Booster" ?

Comment régler la luminosité de l'afficheur ?

Modes de cuisson du four

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Qu'est-ce une pyrolyse ?

Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Comment faire une pyrolyse ?

Comment changer les ampoules ?

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Qui contacter ?

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un nouveau **four SAUTER** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

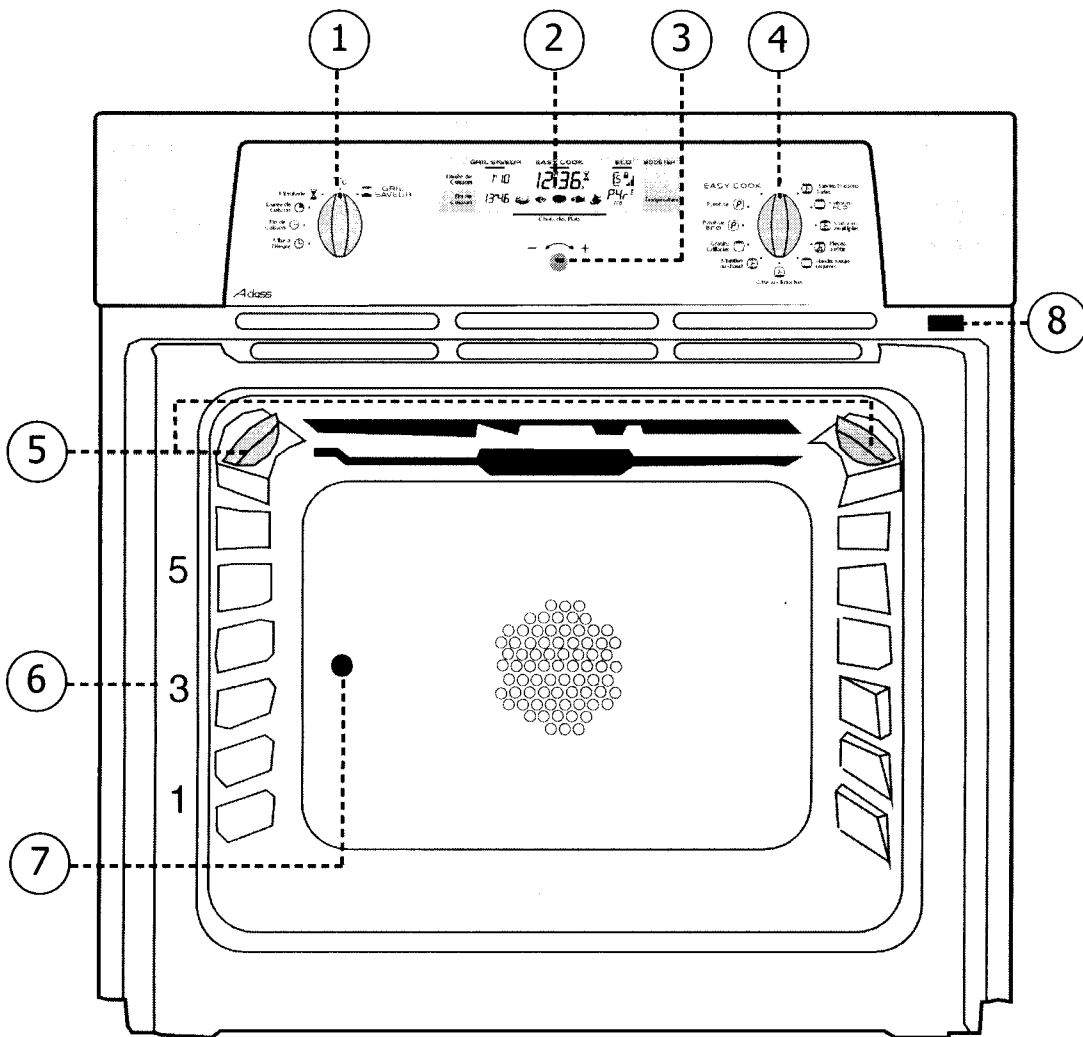
*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four SAUTER**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.*

La Marque SAUTER.

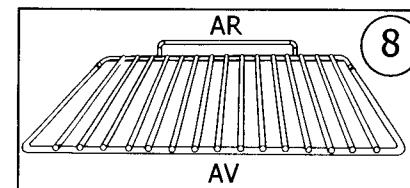
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

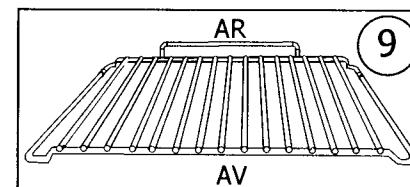
- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Sélecteur de mode | 5 Lampes |
| 2 Programmateur | 6 Indicateur de gratin |
| 3 Bouton de réglage | 7 Trou pour tourne broche |
| 4 Sélecteur de fonctions | 8 Contact de détection d'ouverture de porte |

Accessoires



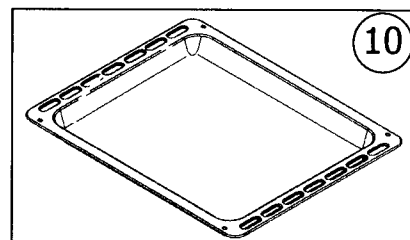
Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate. Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gratin.

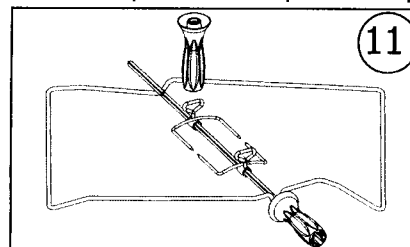


Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèchefrite)

Il sert de plat à gâteaux et dispose 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 gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gratin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfitez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfitez la deuxième

fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).

- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.

⚠ Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

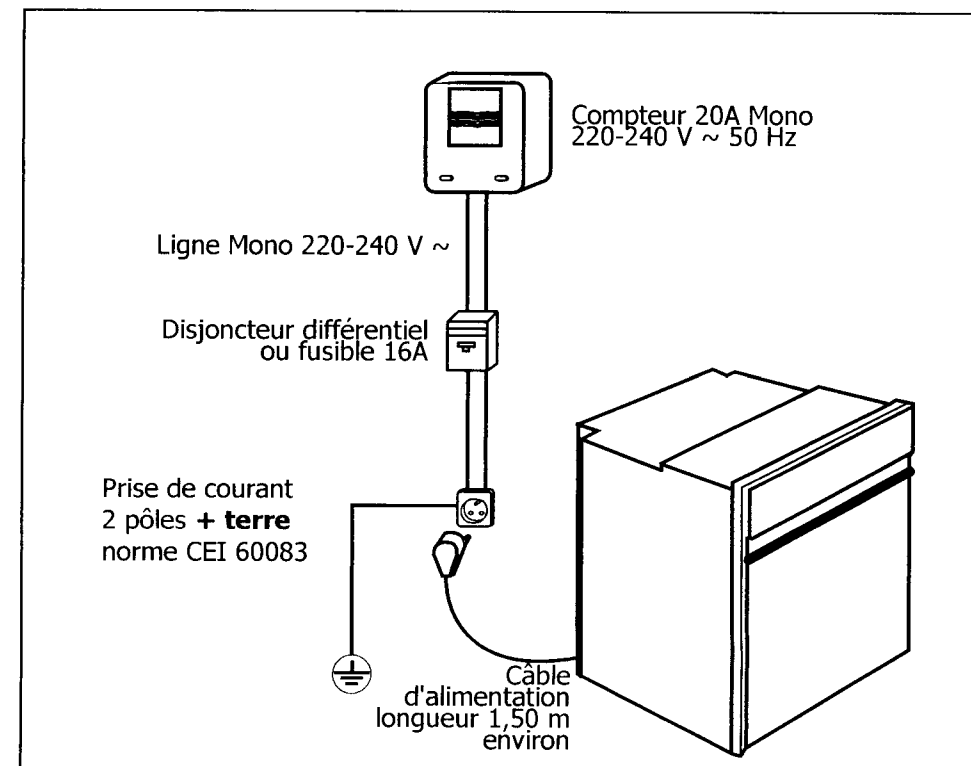
- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**
- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**
- **Pour votre sécurité votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE** si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction **AS** (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. **AS** s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

Comment installer votre four ?


Raccordement électrique



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

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.


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

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Changement du câble d'alimentation

• Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

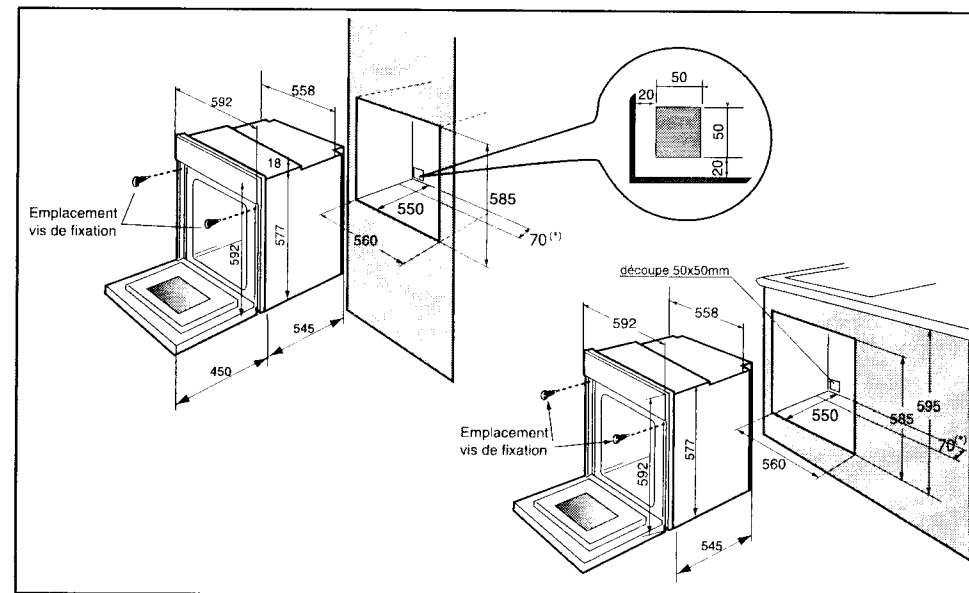
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



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

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

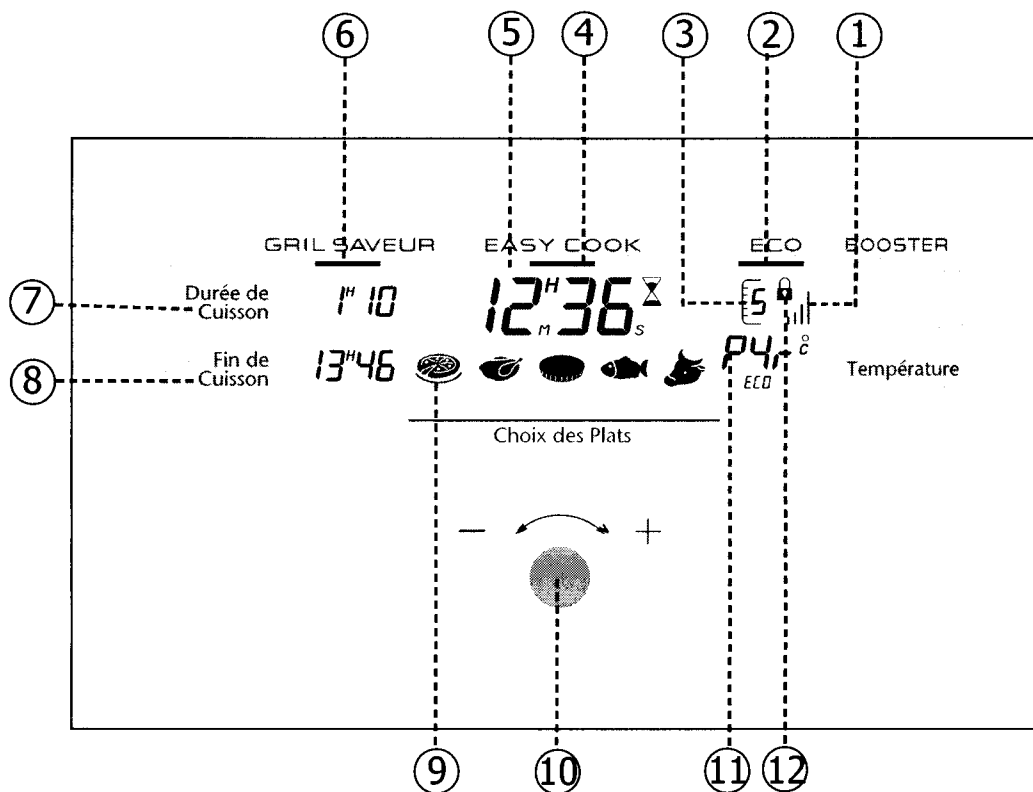
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



- | | |
|--|--|
| ① Indicateur de montée en température | ⑦ Durée de cuisson |
| ② Indicateur de la fonction ECO | ⑧ Heure de fin de cuisson |
| ③ Numéro du gradin sur lequel il est recommandé d'enfourner son plat | ⑨ Indicateur des plats EASY-COOK disponibles |
| ④ Indicateur de la fonction EASY COOK | ⑩ Bouton de réglage |
| ⑤ Affichage des temps (heure/minutes) | ⑪ Température du four /indicateur pyrolyse |
| ⑥ Indicateur GRIL SAVEUR | ⑫ Indicateur de porte verrouillée |

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

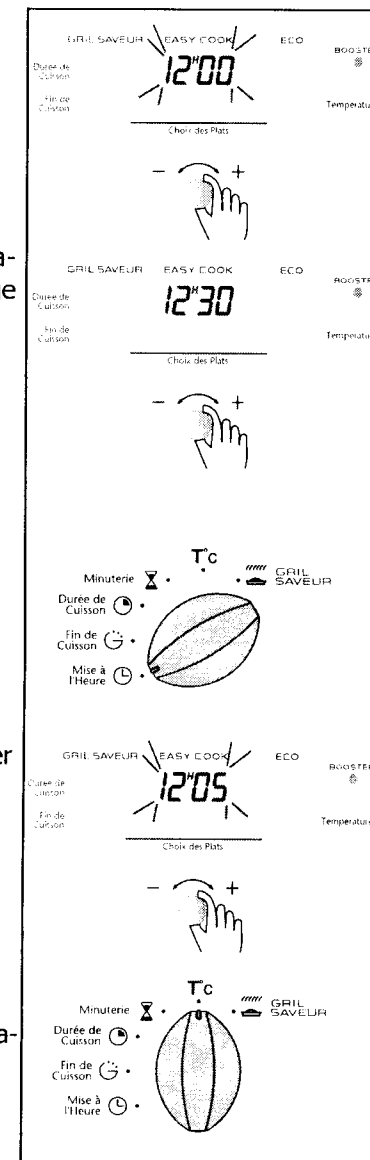
- Réglez l'heure en tournant le bouton (+ ou -). La vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure).

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.

Exemple: 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Mise à l'heure"
- L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.
- Pour le réglage, tournez le bouton de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.
- Après avoir réglé l'heure de votre choix, positionnez le sélecteur sur la position "T°C" (réglage de température) -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.



S'il n'y a pas de validation, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson : Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

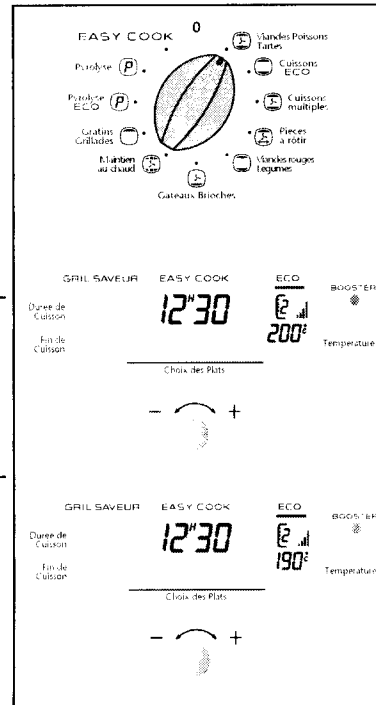
Exemple : position "☰" Viandes, Poissons, Tartes.

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "☰" -> gradins 1 ou 2 conseillés.

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi : 200°C. Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "☰" ajustée à 190°C.



- Après ces actions le four chauffe : L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

Exemple : position "☰" Viandes, Poissons, Tartes.

- Positionnez le sélecteur de mode sur la position "⌚" "

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité.

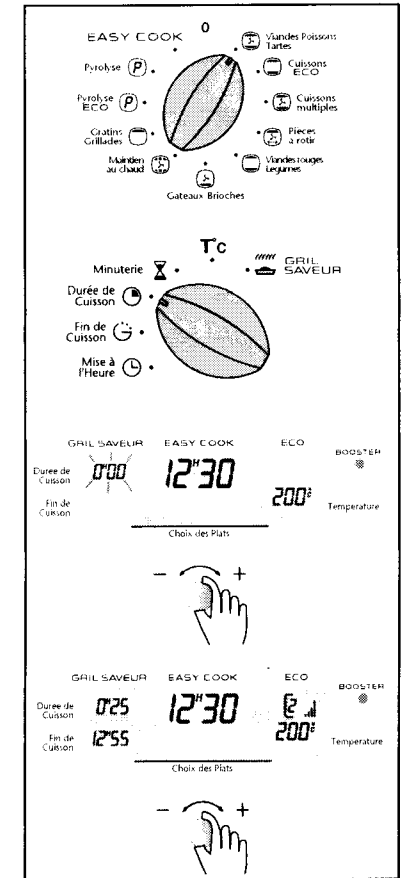
Exemple : 25 min

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'afficheur ne clignote plus.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson (heure de départ + heure de cuisson s'affiche automatiquement.

Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h55min



- Après ces actions le four chauffe : L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.

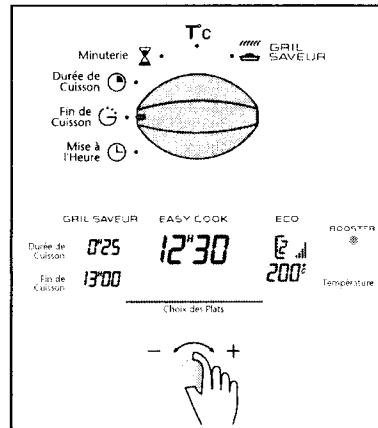
En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de mode sur "T°C" et en ramenant la manette sur "0".



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

b) Avec départ différé
(heure de fin choisie)

- Procédez comme en a) puis, après le réglage de la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de mode sur la position "☺". L'heure de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.
- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en tournant le bouton sous l'afficheur.
Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00. Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de mode sur "T°C" et le sélecteur de fonctions sur "0".

Il est possible

- de modifier à tout moment la durée de cuisson.
- d'annuler à tout moment la programmation en remettant la valeur de la durée à 0.00.

5. Comment utiliser la minuterie ?

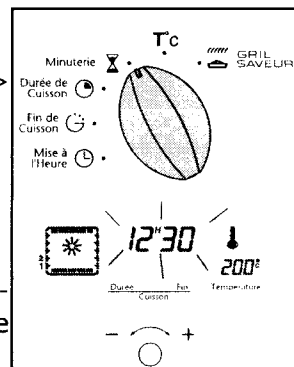
Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Placez le sélecteur de mode sur la position "Minuterie" -> l'afficheur clignote et un petit sablier s'allume.

Tournez le bouton de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir.



6. Comment faire une cuisson économique ?*

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

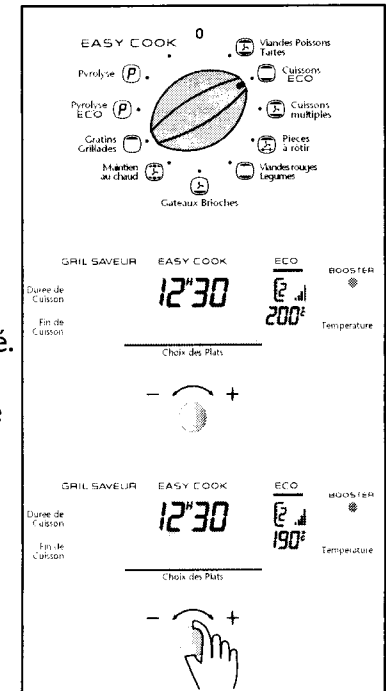
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO". L'indicateur "ECO" s'allume dans l'afficheur.

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "ECO" -> gradin 2 conseillé.

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C. Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "ECO" ajustée à 190°C.



Après ces actions le four chauffe : L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.


Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.

*** Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.**

Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

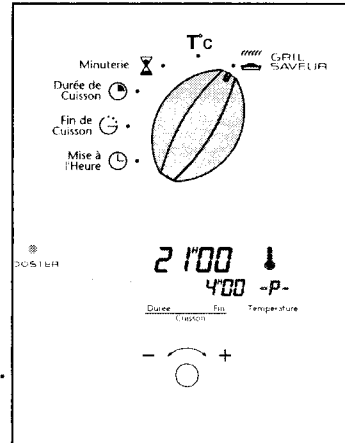
7. Comment utiliser la fonction Gril Saveur ?

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle est active sur les fonctions de cuisson suivantes : 

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRIL SAVEUR"**.

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température
- Positionnez le sélecteur de mode sur la position "GRIL SAVEUR", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).
- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l'afficheur ne clignote plus.
- Après ces 3 actions, le four chauffe et une barre horizontale dans l'afficheur, sous le texte "GRIL SAVEUR" s'allume, vous indiquant que la fonction est en service.



Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote.

Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :

- Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : "GRIL SAVEUR"
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 min restantes.



Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage. Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

8. La fonction "Booster"

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le voyant "Booster" situé à gauche de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

NOTA : La fonction "BOOSTER" est active pour les fonctions :









"Viandes, poissons, tartes - Cuissons multiples - Viandes rouges, Légumes - Gâteaux, brioches.

9. Comment régler la luminosité de l'afficheur ?

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez l'heure de votre programmeur à 12 h 10 min
- Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" tout en effectuant une rotation (+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.
- Après avoir réglé votre luminosité de votre choix, remettre votre programmeur à l'heure du jour.

9. Modes de cuisson du four

| Symbole | Nom de la fonction | Description de la fonction |
|---|----------------------------------|---|
| *  | Traditionnel pulsé | La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air. ▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid. |
| *  ECO | Traditionnel ECO | La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air. ▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique. |
|  | Traditionnel pulsé | La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air. ▶ Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents. |
|  | Gril pulsé + Tournebroche | La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air. ▶ Préchauffage inutile. Les volailles et rôti juteux et croustillants sur toutes les faces. Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gradins du bas. |
|  | Traditionnel | La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air. ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat. |
|  | Sole pulsée | La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air. ▶ Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. ▶ Placez la grille sur le gradin bas. |
|  | Maintien au chaud | Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air. ▶ Maintien au chaud. |
|  | Gril | La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air. ▶ Effectuez un préchauffage de 5minutes. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas. |

Modes de cuisson du four

| Recommandations | Préco T° |
|--|-----------------------------------|
| ▶ Recommandé pour les VIANDES, POISSONS, TARTES, posés dans un plat en terre de préférence. ▶ Pizza | mini préco maxi 35° 200° 275° |
| ▶ Nota : toutes les cuissons se font sans préchauffage . | mini préco maxi 35° 200° 275° |
| ▶ Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson. | mini préco maxi 35° 180° 275° |
| ▶ Recommandé pour les volailles ou rôtis au tourne-broche. ▶ Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons. | mini préco maxi 180° 200° 230° |
| ▶ Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux...Pour saisir les rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...) | mini préco maxi 35° 240° 275° |
| ▶ Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...La pâte sera bien cuite dessous. ▶ Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus. | mini préco maxi 35° 205° 275° |
| ▶ Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes- décongélation). | mini préco maxi 35° 80° 100° |
| ▶ Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. | mini préco maxi 180° 275° 275° |

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce qu'une 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.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h00), ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| CUISSONS PEU SALISSANTES | Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés | Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée |
| CUISSONS SALISSANTES | viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis | la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons |
| CUISSONS TRES SALISSANTES | grosses pièces de viandes à la broche | la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes |



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

1) Faire une pyrolyse immédiate

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.
- Positionnez la manette "sélecteur de fonctions" sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO".

La durée de la pyrolyse est de 2h en "PYRO ECO" ou 2h30 en "PYRO". Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

Le **P4r** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou pyro éco).

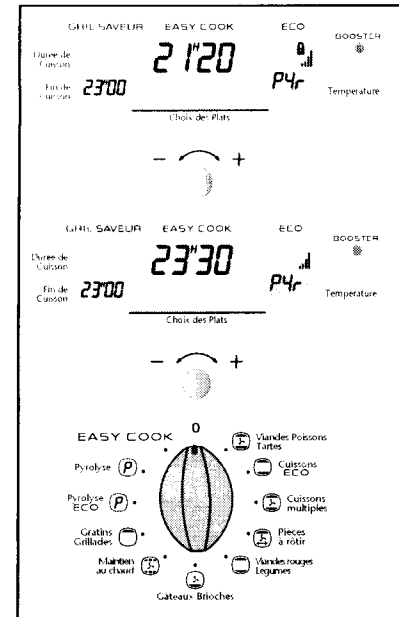
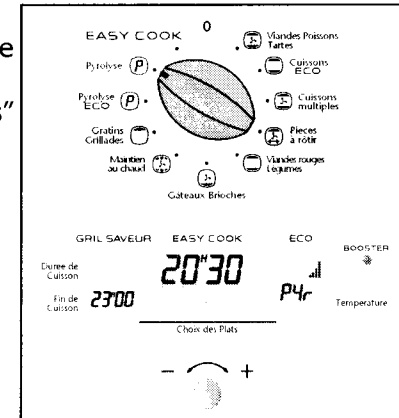
Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.....>

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

• Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

• Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



Avant d'effectuer la pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

2) Faire une pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "faire une pyrolyse immédiate", puis :

- Positionnez le sélecteur de mode du temps sur la position "0".

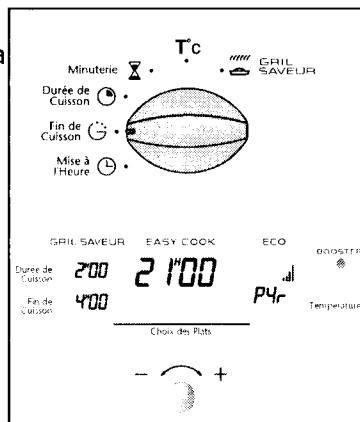
La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de pyro à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de mode sur "T°C" et le sélecteur de fonctions sur "0".



Comment changer les ampoules ?

- Les lampes se situent au plafond de la cavité de votre four.

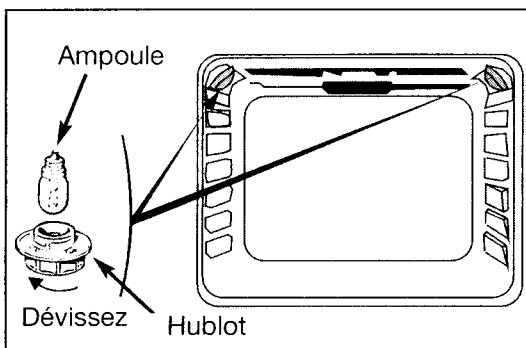
⚠ Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four.



Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :

| Vous constatez que... | Les causes possibles | Que faut-il faire ? |
|--|--|---|
| Le four ne chauffe pas. | <ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. | <ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. |
| L'indicateur de verrouillage clignote. L'indicateur de T°C (bargraphe) clignote. | <ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. |
| La lampe du four ne fonctionne plus. | <ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. | <ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe (voir p.26). - Brancher le four ou changer le fusible. |
| Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. | <ul style="list-style-type: none"> • La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum après la cuisson, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure | <ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement. - Faire appel au Service Après-Vente. |
| Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. | <ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. |
| Après une cuisson programmée, le tourne-broche continue de tourner pendant un certain temps. | <ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter que l'élément du gril encore chaud ne brûle la viande | <ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte |

Quelques recettes

Poissons

Dorade grise au cidre brut:

- 1 dorade de 1,5 kg.
- 500 g de champignons de Paris.
- 2 pommes acides.
- 2 échalotes.
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- 100 g de beurre.
- 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées.

A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.

Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Poulet

Farctissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Rôti de boeuf Sauces d'accompagnement.

Sauce SAUTERNES PERSILLÉE au ROQUEFORT:

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.
Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.
Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.
Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.
Ajoutez 1 jaune d'oeuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.
En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITÉE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.
Ebouillantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.
Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.
Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.
Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.
Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

EASY COOK

de

Sauter

Avantage et principe

1. Avantage et principe

Avec la fonction "EASY COOK" vous n'avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.

Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d'obtenir une cuisson optimale.

Le mode de cuisson "EASY COOK" s'effectue en 2 phases:

1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat. Cette phase se symbolise par une animation dans la zone droite de l'afficheur: Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l'enregistrement des données.

2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. Le symbole de l'animation "Auto" défile. Le four indique le temps de cuisson restant ainsi que l'heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l'aliment...).

3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

2. Mode d'utilisation

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT SANS PRECHAUFFAGE DU FOUR

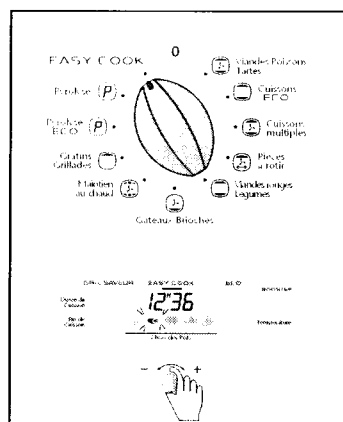
a) Cuisson immédiate :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction "EASY COOK".

Le choix des différents plats défile dans l'afficheur. A l'aide du bouton, choisissez le plat.

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l'afficheur. Fermez la porte. Le four débute sa cuisson.

La phase de recherche commence symbolisée par l'animation dans l'afficheur: un temps est proposé. La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.



Avantage et principe

b) Cuisson différée :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur "EASY COOK". Choisissez votre plat à l'aide du bouton de sélection. Enfourez votre plat et fermez la porte.

Positionnez le sélecteur de mode sur "G".

Tournez le bouton de réglage + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

ex.: Fin de cuisson 13h00.

Après ces actions, le départ de cuisson est différé. "Auto" défile jusqu'au début de la cuisson.

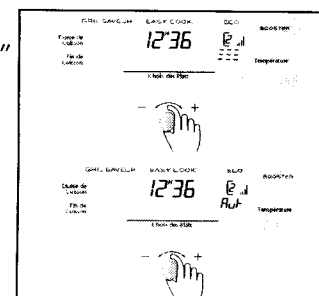
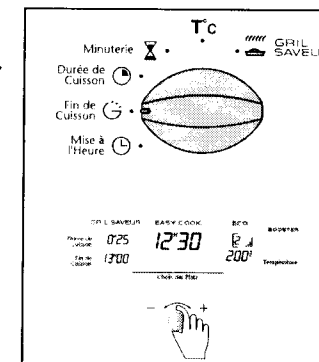
La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu'une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l'heure peut varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale.

3. Conseils

Si vous ouvrez la porte en phase d'analyse excepté lors de la première minute, votre four émet des "bips" d'avertissement et les symboles des plats clignotent.

Dès que le symbole "Auto" défile, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four.

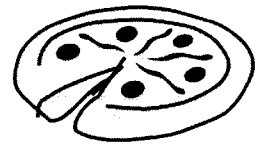
La cuisson en mode "EASY COOK" DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire les symboles "°C" et plats clignotent dans l'afficheur vous empêchant de débiter une cuisson ainsi que des bips).



4. Que faire en cas d'anomalies ?

| Vous constatez que... | Les causes possibles | Que faut-il faire ? |
|--|--|---|
| Bips | • Vous avez ouvert la porte pendant la phase d'analyse lors de la 1 ^{ère} minute : le programme est annulé. | - Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson. |
| Le symbole --- clignote dans l'afficheur. | • Le four cherche à déterminer le temps de cuisson idéal. | - C'est une étape normale. |
| "Auto" s'affiche | • Le four a maintenant déterminé le temps de cuisson approprié. | - C'est une étape normale. |
| Le sélecteur de fonctions sur "EASY COOK" pictogrammes + bip + °C clignotent | • Le four est trop chaud pour réaliser une cuisson "EASY COOK". | - Attendez que le four refroidisse ou utilisez une fonction de cuisson classique. |

GUIDE DE FONCTIONS EASY COOK

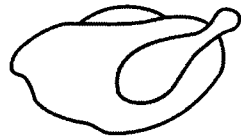


Pizza

- pizza traiteur fraîches
- pizza pâtes prêtes à l'emploi
- pizza pâtes "maison"
- pizza surgelées
 - roulés au fromage
 - petits pains (en boîte)

• CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.

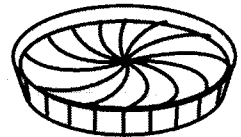


Poulet

- poulets de 1 kg à 1,800 kg
- canette, pintade...

• CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer la graisse.
- cuisson dans un plat : en terre de préférence pour éviter les projections de gras
- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.



Tartes

- Tartes fraîches
- Tartes surgelées
- Quiches
- Feuilletés crus à la viande surgelés

• CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille

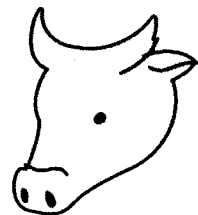


Poissons

- Poissons entiers (dorade, colinot...)
- ou entiers individuels (truites, maquereaux)
- avec aromates et vin blanc rôti de poisson

• CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).



Rôti de Boeuf

- Rôtis de boeuf (cuisson saignante à coeur)

• CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson (voir conseils page suivante).
- Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d'eau et une cuillerée à café d'huile.
- Ne salez qu'en fin de cuisson.
- respectez les conseils page suivante.

Conseils et astuces

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Poulet

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

Tartes / Quiches:

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chape lisse, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons :

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Boeuf :

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras. Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Quelques recettes

Pizza

Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'au bergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Tartes / Quiches

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dés roulés dans 70 g de pralin.
Déposez crème + pommes. Enfournes.

Quiches :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi
3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:

200 g de lardons précuits,
ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

| PLATS | Viande rouge | | Volaille | | Viande blanche | | Poisson | | Gratin | | Grillade | | Légume | | Gâteau | | Biscuit | | Tarte | | Préchauff | Temps en min | | Indications | | |
|--------------------------|--------------|-------|------------|-----------|----------------|---------------|---------|--------|--------|-------|------------|---------------|------------|----------|--------|-------|---------|-------|-------|-------|-----------|--------------|----|-------------|----------------------|--|
| | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | T° | Grad. | | | | | | |
| Rôti de Porc | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rôti de veau | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rôti de Bœuf | 220/240 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *** | 90 | 1kg | ajoutez un peu d'eau | |
| Gigot agneau | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volaille | | | 200 | 1 | 180 | 1 ou 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volaille + 1,5 kg | | | 210 | TB | 180 | 1 ou 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuisses de poulet | | | | | | | | | | | 220 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Côtes de porc | | | | | | | | | | | 220 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Côte de bœuf | | | | | | | | | | | 220 | 2 ou 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Côtes de mouton | | | | | | | | | | | 275 | 3 ou 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| Poisson grillés | | | | | | | | | | | | | 275 | 3 ou 4 | | | | | | | | | | | | |
| Poisson au plat | | | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Poisson papillotes | | | | | | | 200 | 2 ou 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratins cuits | | | | | | | | | 260 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratin dauphinois | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lasagnes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Légumes farcis | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Génoise/Savoie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Biscuit roulé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brioche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brownies | | | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Cake | | | | | | | | | | | | | 180 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| Cakes (petits) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quatre-quarts | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clafoutis | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crèmes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cookies / Sablés | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kougelhopf | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Meringues | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Madeleines | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pâte à choux | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Petits fours | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Savarin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte pâte brisée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte pâte feuil. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte pâte levée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brochettes | | | | | | | | | | | | 275 | 3 ou 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Pâté / Terrine | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pizza P.brisée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pizza pâte à pain | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quiche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Soufflé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tourte | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pain | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pain grillé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cocotte fermée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Croque monsieur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

TB = Tourne Broche *** Préchauffez à la température indiquée Toutes les cuissons se font **PORTE FERMÉE**

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des Viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- Temps de cuisson
- Rôti de bœuf saignant
 - pour 500 g de 10 à 15 min
- Rôti de bœuf à point
 - pour 500 g de 20 à 25 min
- Rôti de porc
 - pour 500 g de 35 à 40 min
- Rôti de veau
 - pour 500 g de 30 à 40 min
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont les moelleux.
- Pour les grillades enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des Légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, le peau se retirera ensuite plus facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des Pâtisseries

- Choix des moules :
Évitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson.
- Ils nécessitent de préchauffer le four.
Préférez les moules en tôles anti-adhésive pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous. Les placer toujours sur la grille.
- Astuces :
- N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé d'une feuille de papier sulfurisé : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.
- Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation d'air. Découpez le à la bonne dimensions.

Les produits surgelés

- Décongélation : **MAINTIEN AU CHAUD**
La décongélation des aliments délicats (Tarte à la crème, aux fruits, etc...) se fait à 35° C. La décongélation des autres produits poulets, saucisses et viandes, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries se fait à 50°C.
- Viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable.
- Cuisson : **MULTICUISSONS**
- Ø Pizza surgelées
Préchauffez à 240° au 2ème gradin, Sur la grille pour une pizza croustillante, Dans le plat émail pour une pizza moelleuse. Temps selon indications de l'emballage.
- Ø Frites au four
Préchauffez à 180° au 3ème gradin, Frites étalées dans le plat émail Temps de 15 à 20 min.
- Ø Plats cuisinés (traditionnels ou industriels)
Température 180° au 2ème gradin
Barquette posée sur la grille
Temps selon indications de l'emballage.

· Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 min avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

· Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

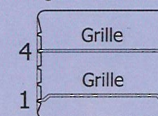
CUISSONS SUR 2 NIVEAUX FONCTION MULTICUISSONS EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température.

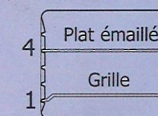
Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent alors être prolongés.

Certains gâteaux, comme les cakes, peuvent être placés l'un à côté de l'autre sur la même grille.

Quiches 210°



Choux à 180°



| °C | 35 | 55/60 | 90/100 | 120 | 150 | 180 | 200/210 | 220/240 | 275 |
|----------|----|-------|--------|-----|-----|-----|---------|---------|--------|
| Chiffres | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 MAXI |