

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

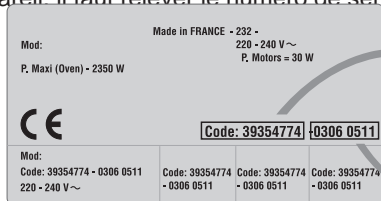
ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique
(située sur le côté de
l'enveloppe extérieure)



Code produit :
Numéro de série :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors de cycles de nettoyage Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé pour le constructeur.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistant à de très hautes températures (ex. en terre).

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

IMPORTANT:

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISEE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

RACCORDEMENT:

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

- Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:
 - . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
 - . le réglage du disjoncteur.

- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la borne Terre de l'appareil doit être relié à la borne Terre de l'installation.

Attention :

- . Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

- . Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA: Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

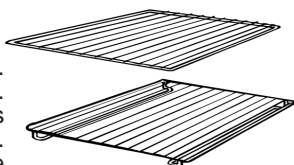
Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

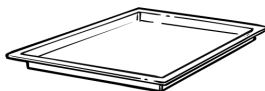
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, ou Turbogril (selon modèle de four). Il est soit posé sur la grille, soit glissé sous les rails.

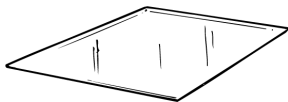


Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbogril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc... Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

LA CUISSON AU GRIL

La cuisson se fait porte fermée et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

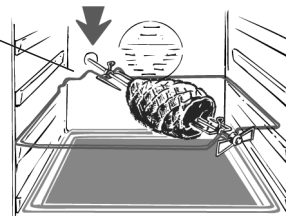
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèche-frite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèche-frite comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

TOURNEBROCHE

Bossage à l'arrière

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



TEMPS DE CUISSON

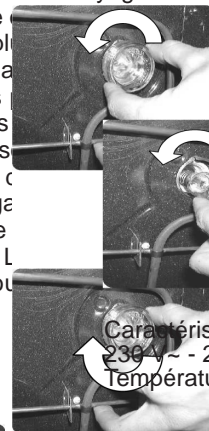
Dans les pages 6, 7 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

. Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une graisse encore plus difficile à nettoyer. Pour nettoyer les grilles, attendez que la surface soit froide au contact de l'eau. Cela évite de briser la vitre. Pour changer l'ampoule, débranchez le four. Elles sont conçues pour résister à des températures élevées.



Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- démonter le cache en verre en le dévissant,
- dévisser l'ampoule,
- la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
- après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évitent le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce: elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

Avant de réaliser une Pyrolyse :

- Retirer du four tous les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.
- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Ouvrir la porte de four.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques :

- un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.


POUR ACTIVER LA PYROLYSE :

Deux cycles de Pyrolyse sont proposés :

P 1:30 Préconisé pour un four normalement sale. Durée : 90 minutes*.


P 2:00 Préconisé pour un four très sale. Durée : 120 minutes*.

* Données non modifiables.

- Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode "Pyrolyse".
Le sigle P s'affiche et l'indication ECO clignotent. Les symboles Durée et Fin s'affichent.
- Choisir le mode de pyrolyse en fonction du degré de salissure avec les touches de réglage "+" et "-". Les indications ECO et SUP s'affichent.
- La validation est automatique après trois secondes. L'indication (ECO ou SUP) du cycle choisi devient fixe. Le sigle P clignote tant que la température de pyrolyse n'est pas atteinte. Le four démarre la montée en température. Lorsque la température atteint un niveau élevé, la porte se verrouille et le symbole  s'affiche.

Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses, et possibilité de programmer la pyrolyse hors présence de jeunes enfants). Se reporter au chapitre 'UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE'

Au terme du cycle Pyrolyse :

- Ramener la manette des fonctions sur la position "0". L'heure du jour apparaît.
- Le four s'arrête automatiquement. Les symboles durée de cuisson et fin de cuisson s'éteignent.
- La température va redescendre. Quand la porte se débloque, le symbole  s'éteint.
- La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque les organes du four seront suffisamment refroidis.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

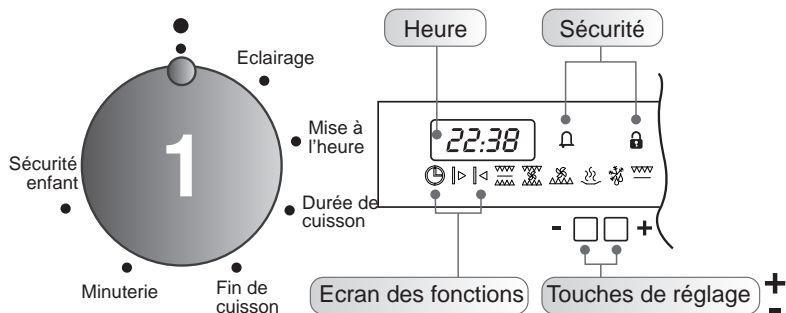
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

FONCTION	COMMENT LE METTRE EN MARCHÉ?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	CE QU'IL FAIT	À QUOI SERT-IL?
Eclairage	<ul style="list-style-type: none"> Quand la manette (1) est sur la position Eclairage, la lumière s'allume. 			<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile pour vérifier que le four fonctionne.
Mise à l'heure	<ul style="list-style-type: none"> Positionner la manette (1) sur le symbole Mise à l'heure. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant le réglage, les chiffres clignotent) 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner le sélecteur sur la position ● 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure qui apparaît sur l'écran 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -, (pendant le réglage, les chiffres clignotent) NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
Minuterie	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette 1 sur le symbole Minuterie. Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - (pendant le réglage, les chiffres clignotent) 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le temps à 0 (en plaçant la manette 1 sur la position Minuterie, et en utilisant les touches + et -) 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette 1 sur le symbole Sécurité enfant. L'écran clignote alors. Appuyez sur les touches + et - en même temps pendant 3 secondes. La sécurité enfant est en fonction quand l'écran ne clignote plus. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur les touches + et - en même temps pendant 3 secondes. L'écran clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> Les réglages du four ne sont pas modifiés (même si les manettes sont bougées accidentellement) 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est opérationnelle quand le four est en marche; elle sert à éviter toute modification non désirée des réglages par une manipulation accidentelle des manettes. NB: le four peut être arrêté en positionnant la manette 2 sur le symbole O.
Durée de cuisson (Suivre la même procédure pour le cycle pyrolyse)	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez une fonction de cuisson (manette 2) Tournez la manette sur la position Durée de cuisson Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - (pendant le réglage, les chiffres clignotent) 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner la manette de sélecteur sur O, soit régler le temps de cuisson à 00:00. (en plaçant la manette 1 sur la position Durée de cuisson, et en utilisant les touches + et -) 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson. Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette 1 sur le symbole ● afin de repasser à l'heure du jour. Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur le symbole Durée de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson (Suivre la même procédure pour le cycle pyrolyse)	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez une fonction de cuisson (manette 2) Tournez la manette sur la position Fin de cuisson. Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - (pendant le réglage, les chiffres clignotent) 	<ul style="list-style-type: none"> À la fin de la cuisson, le four s'arrêtera automatiquement. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez positionner la manette de sélecteur sur le symbole ●. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure de fin de cuisson. Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, tournez la manette 1 sur le symbole ● afin de revenir à l'heure du jour. Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionnez la manette 1 sur le symbole Durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement

LE PROGRAMMATEUR



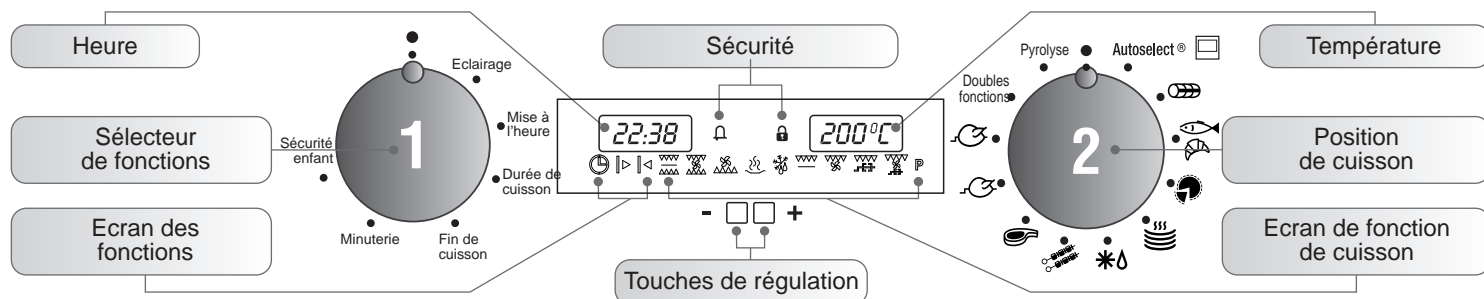
⌚ ATTENTION:

La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

Il peut se passer quelques instants avant que votre four ne valide une programmation, quelques instants pendant lesquels il procède au diagnostic interne.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

NB: certains modèles sont équipés de manettes de type "escamotable". Afin de pouvoir tourner la manette, appuyez d'abord sur celle-ci pour la libérer.



• Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas, et l'écran clignotera.

Pour démarrer une cuisson, une fonction doit être sélectionnée en utilisant la manette (2). Le symbole correspondant à la position de cuisson (fonction) apparaît alors à l'écran et la température pré sélectionnée clignote. Pour affiner le réglage de la température, appuyez sur les touches + et - . Après quelques secondes, le four commence à fonctionner, sauf si vous avez programmé une cuisson à départ différé (voir aussi le paragraphe "programmeur"). Le symbole de position de cuisson (fonction) clignote jusqu'à ce que la température demandée soit atteinte. Dès que la température demandée est atteinte, le symbole de cuisson s'arrête de clignoter et un signal sonore retentit. Le four peut être arrêté n'importe quand en positionnant simplement la manette (2) sur "●".

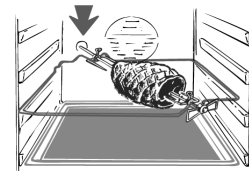
Symboles	Température pré sélectionnée	Plage d'utilisation optimale	Fonctions
Autoselect®			En fonction de la température affichée, le four choisit le mode de cuisson le plus approprié.
Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.	220° C	50°-280° C	Convection naturelle Les éléments haut et bas sont en fonction. C'est la cuisson traditionnelle, idéale pour les rôtis (mouton ou gibiers par exemple), pour les gâteaux, et les préparations croustillantes. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en plaçant votre préparation sur une plaque.
Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304.	210° C	50°-240° C	Chaleur brassée Les éléments haut et bas fonctionnent alternativement avec la turbine du four. Cette fonction est recommandée pour la cuisson des volailles, poissons, pains, etc. Elle vous assurera une répartition homogène de la chaleur, favorisant ainsi la cuisson de toute préparation sur un large plateau.
	210° C	50°-240° C	Sole brassée Recommandée pour la cuisson de pâtisserie délicates (ex: soufflés).
	60° C	—	Maintien au chaud Les éléments haut et bas fonctionnent alternativement avec la turbine. La température est pré sélectionnée à 60°C. Idéal pour maintenir au chaud tous vos plats, sans sur-cuisson. Cette fonction vous permet aussi de chauffer assiettes et plats.
	40° C	—	Décongélation à 40°C Les éléments haut et bas fonctionnent alternativement avec la turbine. La température est pré sélectionnée à 40°C. Cette fonction vous permet de décongeler une préparation juste avant de la cuire.
	210° C	180°-240° C	Gril porte fermée Grâce à cette fonction, c'est le gril infrarouge qui entre en action. Idéal pour cuire et griller des tranches fines de viandes (saucisses, côtes, bacon).
	210° C	180°-230° C	Gril ventilé porte fermée L'air chaud provenant du gril circule autour de votre plat grâce à la turbine, à une température recommandée comprise entre 180 et 230°C. La turbine produira le même résultat de cuisson qu'un tournebroche, pour les volailles, saucisses et viandes rouges même en grande quantité.
	240° C	180°-240° C	Gril plus tournebroche Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	240° C	180°-240° C	Turbo Grill + Tournebroche. L'utilisation de la position turbo-grill se fait porte fermée. Utilisation de la résistance de grilloir, de la turbine et du tournebroche qui permet la rotation de mets à cuire. Cette fonction bénéficie du fonctionnement de la turbine dans le fond de four qui évite le dessèchement des aliments.
Doubles fonctions			Sont disponibles deux doubles fonctions, sélectionnables avec les touches + et -, la fonction choisie s'affiche sur le display et est confirmée après trois secondes. DF1: décongélation à 40°C (30 minutes) + four ventilé à 200°C (45 minutes) DF2: four ventilé à 200°C (45 minutes) + maintien en température à 60°C (60 minutes) La durée de cuisson avec le four ventilé peut être modifiée en positionnant le sélecteur des fonctions sur Fin de cuisson (symbole durée de cuisson). Les temps de « décongélation » et du « maintien au chaud » ne sont pas modifiables. La température de cuisson avec le four ventilé est modifiable (touches + ou -) seulement quand cette fonction est active (symbole affiché sur le display).
Pyrolyse			Pyrolyse, voir chapitre s'y rapportant.

CONSEILS DE CUISSON

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.



POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

• Avant d'enfourner la grillade: sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

Enfourner la grillade.

• Pendant la cuisson: ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte à choux	Chaleur brassée	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.