

# UTILISATION

## *de votre four*

### COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?

P. 2-4

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

### COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

P. 5-12

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée
- 3- Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie
- 4- Comment utiliser le minuteur

### COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

P. 13-15

Faire une pyrolyse immédiate

### CASSEROLERIE

P. 16

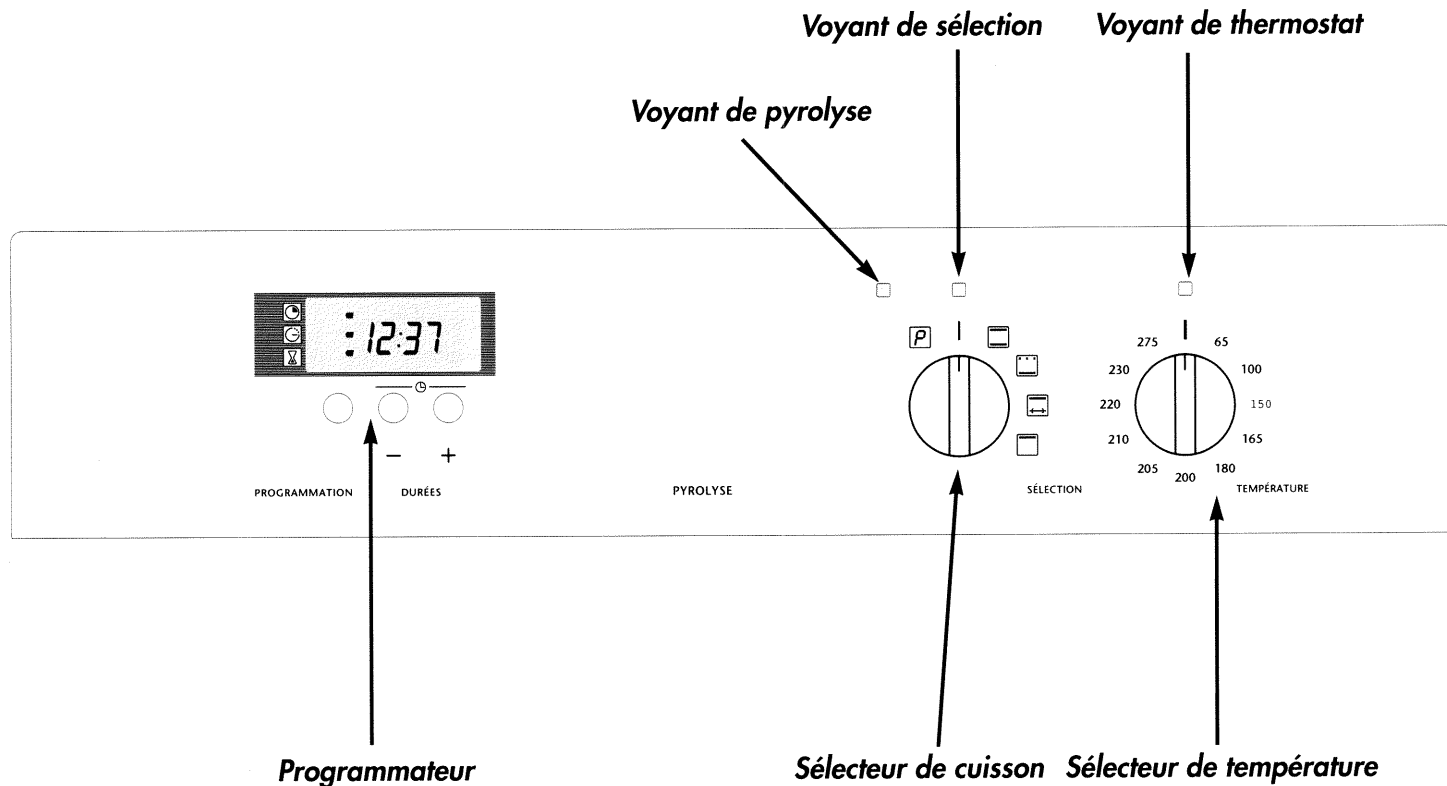
### CONSEILS DE CUISSON

P. 17-19

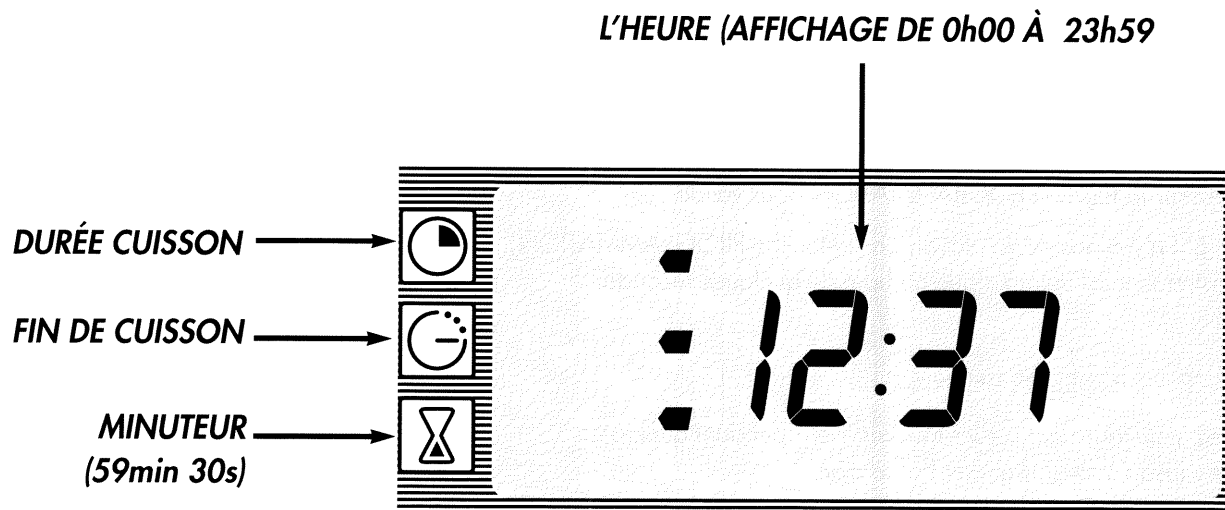
### GUIDE DE CUISSON

P. 20

# Comment se présente le bandeau ?



# 1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR

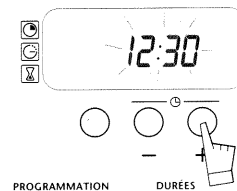
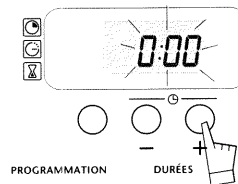


## 2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

### 1) A LA MISE SOUS TENSION

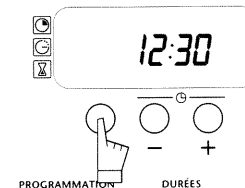
➡ Réglez l'heure avec **+** et **-** (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

● Exemple : 12h30.



➡ Appuyez sur la touche PROGRAMMATION pour valider.

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche PROGRAMMATION, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.



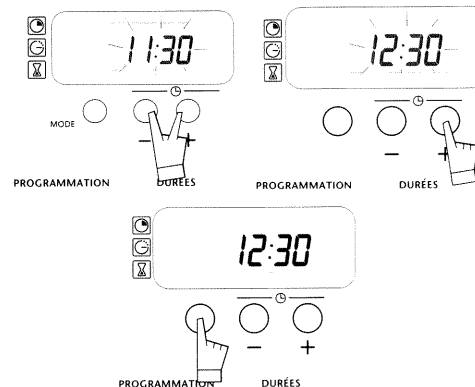
### 2) REMISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

➡ Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

➡ Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**

➡ Appuyez sur la touche PROGRAMMATION pour valider.

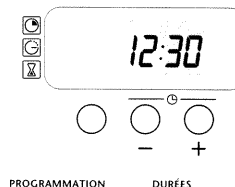
NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche PROGRAMMATION, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.



# Comment utiliser votre four ?

## 1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

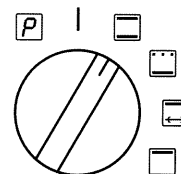
Le programmeur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter.



### Choisir le mode de cuisson

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

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

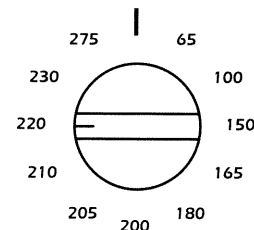


### Choisir la température de cuisson

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

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

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



**Nota** TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE.

*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

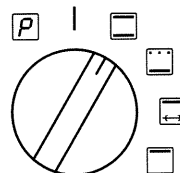
### 2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie



#### Choisir le mode de cuisson

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

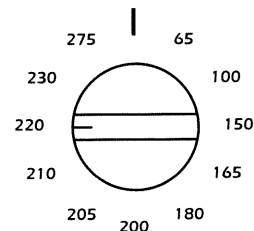
- Exemple : position  "Traditionnel".



#### Choisir la température de cuisson

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

- Exemple : 220°C.



# Comment utiliser votre four ?

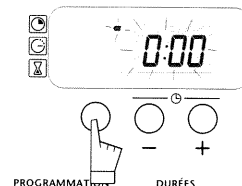


## Choisir la durée de cuisson

Appuyer une fois sur la touche "PROGRAMMATION".

La durée de cuisson (à 0:00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible.

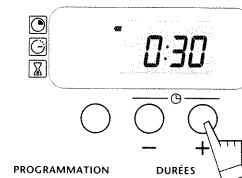
( Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59)



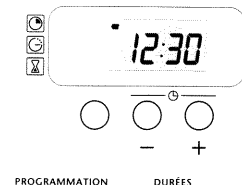
Appuyer sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.

● Exemple : 30 min de cuisson

Le décomptage de la durée se fait quelques secondes après le relâchement des touches **+** ou **-**.



Le symbole est fixe et l'heure du jour se réaffiche.



Après ces actions, la cuisson s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

**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,

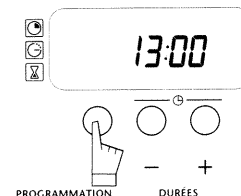
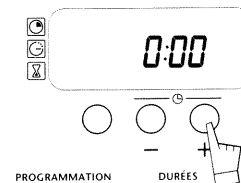
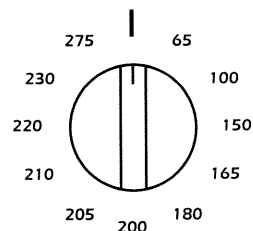
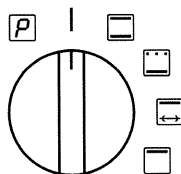
- le four s'arrête.
- le symbole de durée de cuisson s'éteint.
- la cuisson est affichée à 0:00.
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION: A ce moment, votre four se remet à chauffer.**

Pour arrêter la chauffe :




Remettre les sélecteurs de température et de cuisson sur arrêt.



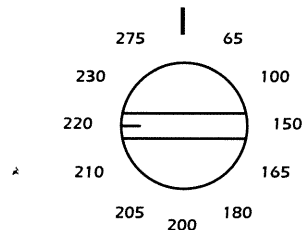
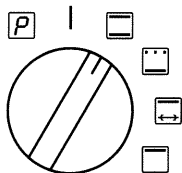



# Comment utiliser votre four ?

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

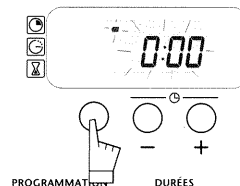
 Ajuster la température et régler le mode de cuisson.

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



 Appuyer une fois sur la touche "PROGRAMMATION".

La durée de cuisson clignote à 0H00.



# Comment utiliser votre four ?

- ➡ Appuyer sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.  
● Exemple : 25 min de cuisson

Au premier appui sur **+**, le clignotement s'arrête.

- ➡ Appuyer sur la touche "PROGRAMMATION" jusqu'à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

- ➡ Ajuster l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches **+** ou **-**.  
● Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

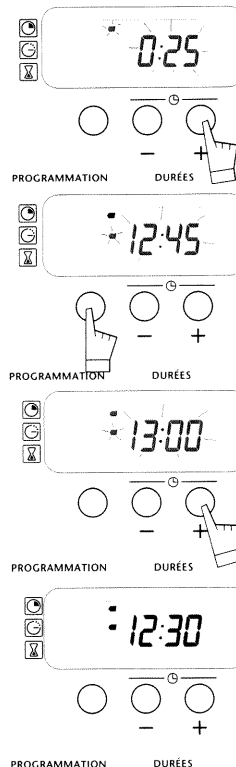
L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (EX: 13h00).

Au démarrage de la cuisson, le symbole fin de cuisson s'éteint.

**Nota** Il est possible de consulter à tout moment la durée programmée en appuyant sur la touche "PROGRAMMATION".



# Comment utiliser votre four ?

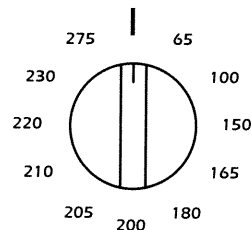
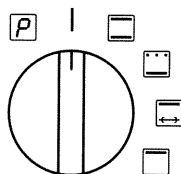
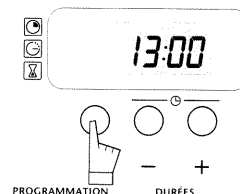
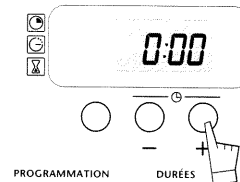
En fin de cuisson,

- le four s'arrête
- le symbole de durée de cuisson s'éteint
- la cuisson est affichée à 0:00.
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION: A ce moment, votre four se remet à chauffer.**

Pour arrêter la chauffe :

Remettre les sélecteurs de température et de cuisson sur arrêt.



# Comment utiliser votre four ?

## ● Comment utiliser le minuteur ?

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

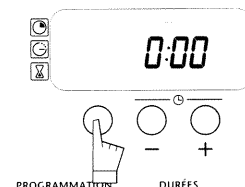
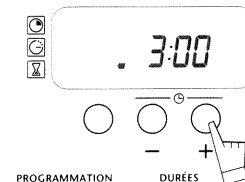
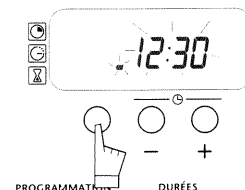
Appuyer sur la touche "PROGRAMMATION" jusqu'à faire clignoter le symbole minuteur et l'affichage correspondant.

Ajuster le temps choisi en appuyant sur les touches + ou -. Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde (0 à 59 min 30 s).

Le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débutera quelques secondes après la fin du réglage et sera visible en permanence sur l'affichage.

***En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise. (affichage 0:00)  
L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur une touche quelconque.***



# *Comment fonctionne le nettoyage ?*

---

## **A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?**

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette "sélecteur" sur ARRET.

## **Avertissement**

- **Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloigner les jeunes enfants.**

# Comment fonctionne le nettoyage ?

## RECOMMANDATIONS

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

**REMARQUE :** *Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.*

## 1. FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

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

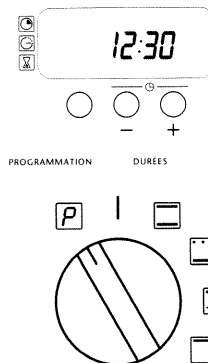
Le programmeur doit afficher l'heure du jour.



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


La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

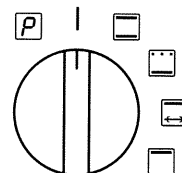
Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



# Comment fonctionne le nettoyage ?

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de nettoyage 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 nettoyage 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.



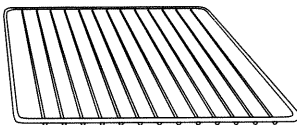
**REMARQUE :** Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

# Casserolerie

## Grille support

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

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



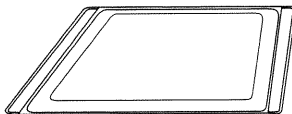
## Plat lèchefrite multi-usages

Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



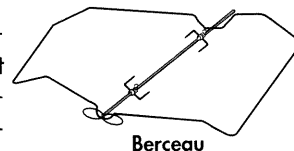
Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

## Tournebroche

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

Pour l'utiliser :

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





# Conseils de cuisson

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

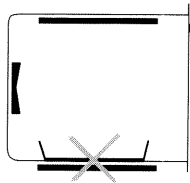
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température souhaitée.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril et gril pulsé.

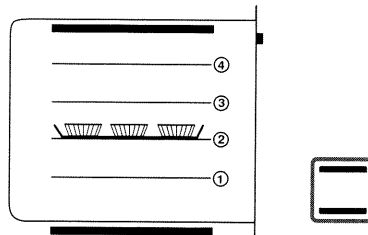
Votre four est équipé d'un système spécifique permettant de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de porte.

## **IMPORTANT**

- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.**
- Ne pas garnir votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Sauf dans les positions gril ou gril pulsé, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèche-frite multi-usages sur la sole.



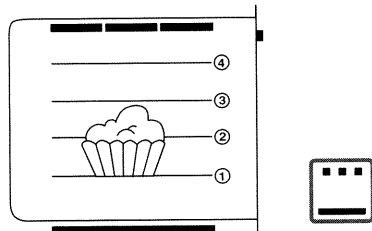
## **TRADITIONNEL**



- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.

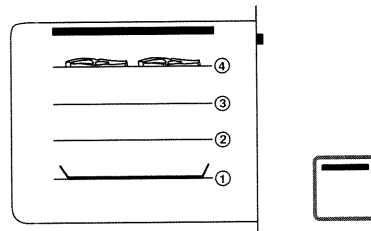
# Conseils de cuisson

## SOLE



- 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 détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

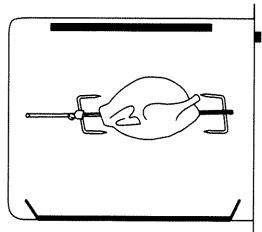
## GRIL



- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuer un préchauffage de 5 minutes avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionner le plat lèche-frite au 1<sup>er</sup> gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain...

# Conseils de cuisson

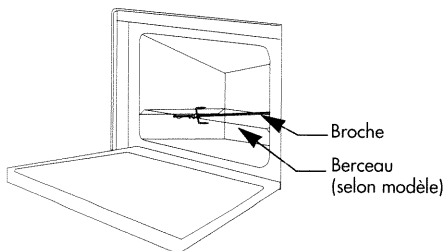
## GRIL + TOURNEBROCHE



- Disposer le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.












- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose :
  - d'un berceau
  - 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.

A la fin d'une cuisson programmée, le tournebroche continue sa rotation pour maintenir un dorage uniforme ; ceci jusqu'à l'ouverture de la porte, et pour un temps maximum de 30 minutes.



# Guide de cuisson

Equivalence chiffre <span style="float: right;">→ °C</span>						
Chiffre °C	1-2 65°C	3-4 100°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 230°C
						<b>MAXI</b> 275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLÉE	GRADIN 	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
Pizza *		230°C	2e	Plat lèche-frite	20-25 min	Selon épaisseur
Quiche lorraine *		220°C	1er	Moule sur grille	35-40 min	
Soufflé fromage *		180°C	1er	Moule sur grille	50 min	Selon diamètre du moule
Gratin dauphinois		200°C	2e	Plat sur grille	45-50 min	Selon quantité
Tomates farcies		200°C	2e	Plat sur grille	40-45 min	
Tomates provençales *		230°C	3e	Plat sur grille	20-25 min	
<b>POISSONS</b>						
Dorade		225°C	2e	Plat sur grille	25-30 min	Selon grosseur
Maquereaux *		275°C	3e ou 4e	Posés sur grille	6-7 min par face	Lèche-frite 1er gradin
<b>VIANDES</b>						
Cotes d'agneau *		275°C	4e	Viande sur grille	5-6 min par face	Lèche-frite 1er gradin
Poulet broché		230°C	-	Tournebrotche	20-25 min / 500g	Lèche-frite 1er gradin
Gigot *		230°C	1er	Plat sur grille	15 min / 500g	
Rôti de bœuf *		230°C	1er ou 2e	Plat sur grille	10-15 min / 500g	
Rôti de porc / Veau *		220°C	1er ou 2e	Plat sur grille	35-40 min / 500g	
Poulet		220°C	1er	Plat sur grille	25 min / 500g	
Pintade / Lapin		220°C	1er	Plat sur grille	20-25 min / 500g	
<b>PATISseries</b>						
Brioche *		165°C	1er	Moule sur grille	35-40 min	
Cake *		165°C	1er	Moule sur grille	55-60 min	
Quatre-quarts *		165°C	1er	Moule sur grille	55 min	
Choux *		180°-200°C	2e	Plat lèche-frite	45 min + 5 mn four éteint	
Sablés *		165°C	2e	Plat lèche-frite	12-15 min	
Tarte fruits juteux *		230°C	1er	Moule sur grille	40-45 min	Moule diamètre 28 cm
Tarte pommes *		230°C	1er	Moule sur grille	40-45 min	Moule diamètre 28 cm
Pâte feuilletée *		230°C	3e	Plat lèche-frite	10-15 min	
Oeufs au lait		165°C	2e	Plat lèche-frite	25 min	6 ramequins au bain-marie