



VEDETTE

**FOUR
multicuisson**

F 725

**Notice
d'utilisation
et d'entretien**



sommaire

UTILISATION

	Pages
Avantages du four	2
Tableau et organes de commande	2
Programmateur	5
Cuissons au four	7
Cuissons au grilloir	11
Stérilisations	12
Déconglations	12
Tableaux de cuisson	13

ENTRETIEN

Four autonettoyant	16
------------------------------	----

INSTALLATION

Encastrement	19
Raccordement électrique	20
Fixation dans le meuble	20
Caractéristiques	21

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type de l'appareil, suivi de l'indice à 4 chiffres et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique.

Cet appareil est conforme à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

avantages du four

Votre four possède six modes de cuisson (4 au four, 2 au gril), ce qui lui permet d'assurer à la fois les fonctions d'un four cuisinier (c'est-à-dire apte à réaliser cuissons de légumes, mijotages, tenues au chaud etc...), d'un four à pâtisserie, d'un gril et d'une rôtissoire.

Chaque préparation correspond en effet à un mode de cuisson préférentiel :

- four classique
- four pulsé (c'est-à-dire à chaleur tournante)
- combinaison classique / four pulsé
- sole pulsée
- gril pulsé
- gril fort.

Il présente en outre tous les avantages d'un four à chaleur tournante permettant :

- les décongélations régulières, douces et rapides des aliments congelés et surgelés,
- les cuissons simultanées sans échange d'odeurs par suite de leur destruction lors du passage de l'air sur la résistance chauffante,
- les cuissons à des températures plus basses, d'une durée un peu plus longue que dans un four traditionnel, donc avec moins de projections de graisse, moins de risques de cuissons trop fortes : le four se salira moins vite.

tableau et organes de commande

La commande du four est assurée par un sélecteur et un thermostat (fig. 1) dont les manœuvres sont indépendantes :

- le sélecteur permet de choisir la source ou les sources de chauffage.
- le thermostat permet de maintenir la chaleur à la valeur désirée.

Un PROGRAMMATEUR permet d'obtenir le fonctionnement automatique du four. Si on ne désire pas l'utiliser, mettre son sélecteur en position de fonctionnement manuel (voir page 6.)

Programmeur Thermostat Sélecteur

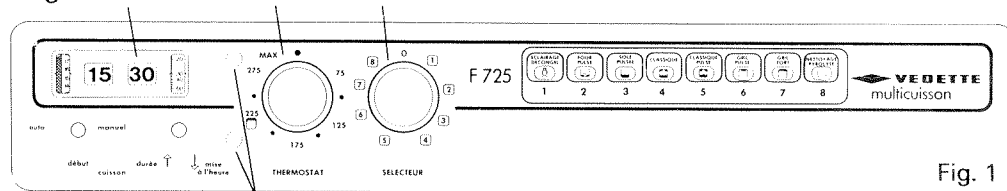


Fig. 1

Lampes témoin

BOUTON DE COMMANDE DU FOUR

On peut mettre le bouton de commande du four dans les deux positions suivantes : en repos ou en fonctionnement.

- En position repos, le bouton n'est que faiblement saillant par rapport au plan du tableau de commande (fig.2).
- Pour le mettre en position fonctionnement (fig. 3), appuyer sur le bouton. Cette pression le fait sortir. Vous pourrez ensuite le tourner pour placer son index face aux repères correspondant aux différents réglages. Afin de remettre le bouton en position repos, appuyer sur celui-ci.

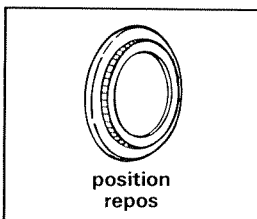


Fig. 2

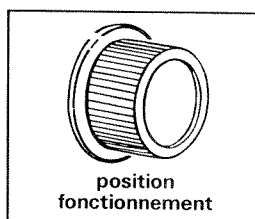

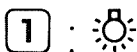


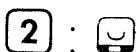
Fig. 3

SOURCES DE CHAUFFAGE

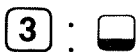
Partant de la position 0 (arrêt), en tournant le sélecteur (manette de droite) dans le sens , on assure successivement les opérations suivantes :



Eclairage/Décongélation :
Ventilation pour décongélation rapide des aliments et pour les fins de cuisson, chauffage arrêté.



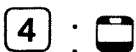
Four pulsé :
Chauffage du four en chaleur tournante pour les mets nécessitant une chaleur douce et les cuissons simultanées ; sauf pour les cuissons courtes ou les préparations très chargées en humidité, le préchauffage est inutile.



3 :

Sole pulsée :

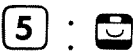
Chauffage de la sole avec ventilation, sans préchauffage, permettant d'obtenir des préparations dorées, cuites de façon particulièrement homogène.



4 :

Classique :

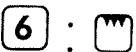
Chauffage du four sans ventilation pour toutes les cuissons traditionnelles, généralement avec préchauffage.



5 :

Classique pulsé :

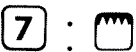
Chauffage du four classique avec air pulsé pour les cuissons programmées, sans préchauffage.



6 :

Gril pulsé :

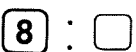
chauffage du gril central avec ventilation pour cuire et griller porte fermée.



7 :

Gril fort :

Pour les grillades traditionnelles porte ouverte.



8 :

En tournant le sélecteur dans le  :

Nettoyage pyrolyse

Choisir la position suivant la cuisson à réaliser en se reportant au tableau des pages 14 et 15.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Placer l'index de la manette de gauche sur la graduation (en degrés) choisie selon la cuisson à réaliser, en se reportant au tableau des pages 14 et 15.

programmateur

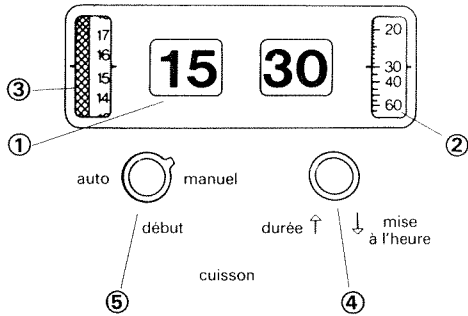


Fig. 4

Le programmateur (fig 4) comprend :

- une horloge 1 ;
- un minuteur de durée de cuisson 2 ;
- un minuteur de début de cuisson 3 ;
- un bouton 4 pour la mise à l'heure de l'horloge et pour le réglage de la durée de cuisson.
- un bouton 5 pour sélectionner le fonctionnement manuel ou automatique et pour le réglage du début de cuisson.

L'HORLOGE ELECTRIQUE

Elle affiche les heures et les minutes.

Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique.

Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant.

Pour la remettre à l'heure, tirer le bouton 4 ; l'indication défile : lorsque l'heure est atteinte, repousser le bouton.

LE MINUTEUR SONORE

Il n'est utilisable que lorsque le sélecteur du programmateur est en position de fonctionnement manuel (voir § A).

Il donne un signal sonore lorsque le temps choisi (maxi. 4 h) est écoulé. Pour afficher le temps désiré, appuyer sur le bouton 4. Dès que ce temps sera écoulé, le signal sonore fonctionnera : il s'arrêtera automatiquement au bout de 1 à 3 minutes. Pour l'arrêter plus tôt, appuyer sur le bouton 4 et afficher le temps 0.

A - FONCTIONNEMENT MANUEL

Si on ne désire pas utiliser le programmeur, mettre le bouton 5 sur la position "manuel".

B - FONCTIONNEMENT AVEC CUISSON IMMEDIATE

Pour obtenir la fin de cuisson automatique :
S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure, comme expliqué précédemment.

Ensuite :

1. Mettre le bouton 5 en position "auto".
2. Afficher d'abord l'heure du début de cuisson (c'est-à-dire l'heure de l'horloge) sur le tambour de gauche en appuyant sur le bouton 5 jusqu'à coïncidence entre la graduation du tambour et le trait-repère de l'indicateur (une ligne verte apparaît à côté du tambour de gauche).
3. Afficher ensuite la durée de cuisson sur le tambour de droite en appuyant sur le bouton 4, jusqu'à coïncidence de la graduation correspondante avec le trait-repère de l'indicateur.
4. Agir sur les manettes de commande du four.

C - FONCTIONNEMENT AVEC CUISSON DIFFEREE

A l'heure choisie, la minuterie de mise en marche enclenchera automatiquement le four et le thermostat le maintiendra en température pendant toute la durée programmée de la cuisson.

S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure, comme expliqué précédemment.

Ensuite :

1. Mettre le bouton 5 en position "auto".
2. Afficher d'abord l'heure de début de cuisson sur le tambour de gauche en appuyant sur le bouton 5 jusqu'à coïncidence de la graduation correspondante du tambour et le trait-repère de l'indicateur.
3. Afficher ensuite la durée de cuisson comme expliqué précédemment.
4. Agir sur les manettes de commande du four.

cuissons au four

MISE EN SERVICE


Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le laisser chauffer à vide pendant 1/2 heure environ porte fermée, sélecteur sur la position ② four pulsé (thermostat au maximum). La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur désagréable due à sa composition.

CUISSONS

Le tableau de cuisson (pages 14 et 15) donne les indications nécessaires aux cuissons d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants. Avant d'effectuer une cuisson, consulter ce tableau pour choisir la séquence du sélecteur la plus appropriée, le réglage de la température et le niveau des grâds à utiliser pour la casserolierie.

Remarques générales

- 1) Pendant la cuisson, il est normal que la lampe témoin fixe du thermostat s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
- 2) En coupant le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, on peut bénéficier de la chaleur accumulée dans le four et réaliser ainsi des économies d'énergie. Dans ce cas, passer sur la position ①.
- 3) Ne rien placer sur le plancher de l'enceinte de cuisson, ni plat, ni papier aluminium.

②:  Four pulsé (chaleur tournante)

Convient particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, même en grande quantité (sur plusieurs niveaux), pour cuire simultanément plusieurs préparations identiques ou plusieurs aliments de nature différente.

Pour accentuer la coloration préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes en réglant la manette une position au-dessus de celle recommandée (voir tableau page 14) ou prolonger la cuisson pendant quelques minutes.

Si les pâtisseries sont effectuées sur un seul niveau, occuper le 1^{er} ou le 2^{ème} gradin à partir du bas (fig. 5).

Si l'on utilise deux niveaux, occuper le 1^{er} et le 2^{ème}, le 3^{ème} ou le 4^{ème} gradins suivant la hauteur de la pâtisserie du 1^{er} (fig. 6).

Pour les tartes, quiches, etc... utiliser, de préférence, un moule en tôle d'acier ou fonte émaillée, ou en fer étamé, plutôt qu'un moule en aluminium.

Pour les viandes blanches et les volailles, placer la pièce à cuire au 2^{ème} gradin sur une grille et le plat au 1^{er} gradin sur la 2^{ème} grille pour récupérer la sauce (fig. 7).

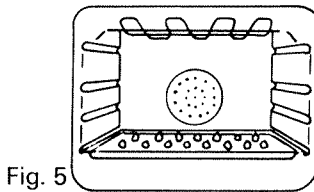


Fig. 5

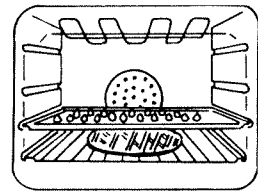


Fig. 6

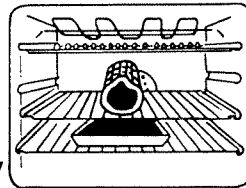


Fig. 7

Cuissons simultanées

C'est une technique particulière qui consiste à mettre au four, simultanément, des aliments qui demandent la même température de cuisson.


La cuisson simultanée peut être programmée si les divers aliments demandent, non seulement la même température, mais également le même temps de cuisson.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, l'opération ne sera pas programmée, il suffira de les enfourner de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

Dans la cuisson au four pulsé, les aliments en présence gardent chacun leur personnalité, sans transmission d'odeur ni de goût. Ainsi pourront être cuits ensemble : poisson, viande, légumes, pâtisseries. Les pâtisseries seront, de préférence, placées sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire (fig. 7, page 8).

Autre avantage : il apparaît que la consommation d'énergie nécessaire à la cuisson simultanée de plusieurs préparations est moins élevée que celle nécessaire à la cuisson séparée de ces mêmes préparations.

Des exemples sont donnés dans le tableau de cuisson de la page 13.

3 :  Sole pulsée

Pour les viandes blanches, poissons et volailles : placer directement la pièce à cuire sur la grille et au-dessous de celle-ci un plat sur une autre grille (fig 8).

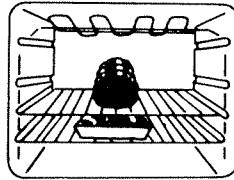


Fig. 8

La cuisson peut être effectuée sans retournement de la pièce à cuire.

Effectuer les pâtisseries (brioches, cakes), œufs au lait, tomates farcies sur un seul niveau : occuper le 1er ou le 2ème gradin à partir du bas.

4 :  Classique

Convient particulièrement pour des rôtis de viande rouge.

Préchauffer le four au même réglage que pour la cuisson afin de "saisir" la préparation à cuire dès son introduction dans le four. Enfourner dès que la lampe témoin s'éteint.

Placer directement sur la grille, au milieu du four, les mets dans des plats, de préférence en terre cuite. Employer toujours des plats très creux (fig. 9).

Placer les meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, etc . . . sur le plat à pâtisserie (fig. 10).

Proscrire l'utilisation du plat lèchefrite. L'emploi du plat lèchefrite comme "plat à four" provoque une salissure excessive des parois et une fumée importante par carbonisation des graisses (fig. 11).

Placer les tartes aux fruits et pâtisseries en moule sur le plat à pâtisserie (premier ou deuxième gradin à partir du bas) (fig. 12).

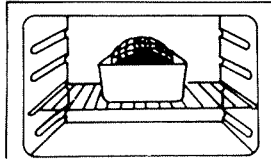


Fig. 9

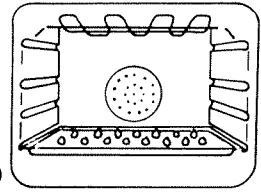


Fig. 10

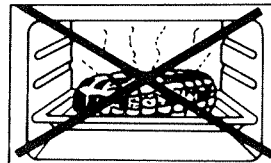


Fig. 11

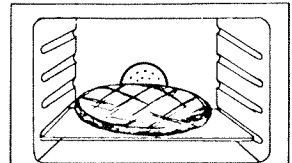


Fig. 12

5 : 🍳 Classique pulsé

Utiliser cette position pour les viandes blanches, volailles, pâtisseries (tartes, quatre-quarts, chaussons aux pommes), quiches, soufflés, gratins, pizzas, placés au 2ème gradin à partir du bas.

Pour les volailles cuites directement sur la grille au 2ème gradin, prévoir un plat sur une grille au 1er gradin pour récupérer les sauces (fig. 7, page 8).

cuissons au grilloir


6: Gril pulsé

Cette position permet de cuire et de griller porte fermée des rôtis de viandes blanches ou rouges et de gratiner.

Utiliser le 2ème ou le 3ème gradin à partir du bas avec lèchefrite au gradin inférieur.

Pour obtenir une homogénéité de coloration, il est conseillé de retourner les rôtis pendant leur cuisson.

7: Gril fort

Cette position est à utiliser pour les grillades. Mettre le thermostat sur .

Avant d'enfourner une pièce à griller, laisser chauffer 5 minutes, porte fermée, grille dans le four.

Enfourner en respectant les positions indiquées dans le tableau de cuisson pages 14 et 15 et glisser le plat lèchefrite sur un des gradins situés sous la grille (fig. 13).

Ensuite, effectuer les grillades porte du four ouverte ou entrouverte en engageant l'écran de protection des manettes, rebord vers le bas (fig. 14).

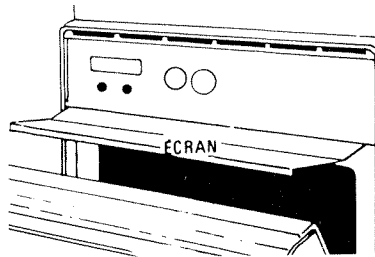


Fig. 14

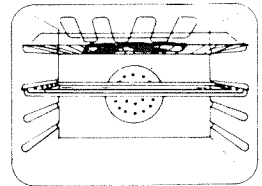


Fig. 13

stérilisations

- Mettre la grille sur le gradin le plus bas du four.
- Poser dessus les bocaux préparés de façon qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent pas les parois du four.
- Placer à côté d'eux plusieurs petits récipients contenant de l'eau froide pour éviter le dessèchement des caoutchoucs.
- Fermer la porte.
- Régler le sélecteur sur **2** : four pulsé.
- Mettre le thermostat sur 175° jusqu'à la formation des premières bulles dans les bocaux, puis le ramener sur 100° pour entretenir l'ébullition.

Les temps indiqués ci-dessous sont établis pour stériliser 5 bocaux d'un litre. Si l'on a un nombre de bocaux inférieur à 5, compléter par des bocaux remplis d'eau aux 3/4 et fermés, pour obtenir des temps conformes au tableau.

	TEMPS en minutes	
	Chauffage	Four éteint
LEGUMES		
Asperges	80	30
Haricots Verts	60	30
Pois	90	30
FRUITS		
Abricots - Pêches . . .	60	20
Cerises	70	15
Poires, Prunes	90	20

décongélation

- Placer le sélecteur du four sur **1**.
- Poser la pièce à décongeler sur la grille, à la même hauteur que pour la cuisson (voir tableau pages 14 et 15) et la lèche-frite en dessous.
- Quand la décongélation est terminée, remplacer la lèche-frite par un plat sur une deuxième grille, puis mettre le sélecteur sur la séquence choisie et régler sur la température de cuisson, en laissant la pièce dans le four.

Pour cuire directement des produits congelés peu épais ou des aliments tout préparés, en barquette par exemple, régler le thermostat sur la température de cuisson et ajouter au temps de cuisson la durée de décongélation. Grâce à une répartition uniforme de la chaleur qui entoure la pièce à décongeler, le four pulsé convient particulièrement bien pour cette opération.

tableau de cuisson

Exemples de cuissons simultanées

sélecteur sur four pulsé : **2**

gradin à partir du bas		réglage therm.	durée de cuisson min	Période de cuisson en minutes													
				0	15	30	45	60	75	90							
4	Quiche lorraine 750 g		40	0			40										
3	Tarte aux pommes 450 g		40	0			40										
2																	
1	Poulet 1.4 kg		75	0												75	
4																	
3																	
2	Rôti de veau 850 g		75	0													75
1	Soufflé au fromage (3 œufs) (650 g)		40				35										75
4																	
3	2 tartes aux pommes 350 et 550 g		30	0			30										
2																	
1	Rôti de bœuf avec Pommes de terre franc-comtoise (1 kg)		30 60	0			30									60	60
4	Gougère 650 g		45													45	90
3																	
2																	
1	Rôti de porc 750 g avec Pommes de terre autour sur grils		90	0													90

NOTA - le temps 0 correspond au début du chauffage.

Durée de cuisson : 

Lorsque l'on désire effectuer en même temps des cuissons de deux mets normalement exécutés à des températures différentes, prendre la température moyenne et modifier le temps de cuisson en conséquence ; temps plus long pour le plat à température plus élevée, temps plus court pour le plat à température plus basse.

RECETTES	2 FOUR PULSÉ			3 SOLE PULSEE			4 CLASSIQUE *		
	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Agneau - baron - côte	200-225	2 (3)	25 (1)	175-200	2 (3)	40-50 (1)	200	1 ou 2	20 à 25 (1)
Baba	200-225	2	20 à 30	200	2	25 à 35	200	2	20 à 30
Biscuit manqué	175		35 à 40	175	2	45	150-175		35 à 40
Biscuit de Savoie	150	2	50	175	2	35	175	2	45
Brioche	200	2	35	175	2	35	200	2	30
Beuf - côte rôtie - entrecôte - filet - rumsteack - rôti	175-200	2 (3)	25 (1)	200	2 (3)	25 (1)	225	1 ou 2	15 (1)
Cake	175	1	30	175	2	30	250	2 (3) ou 1	15
Canard	175-200	2 (3)	30 à 35 (1)	200	2	30	175	2	35
Chausson aux pommes	225-250	1 (4)	10 à 15	250	2	20	225-250	2 (4)	10 à 15
Choux (pâte à)	175-200	2 (4)	50	200	2	30	200	2 (4)	35
Clafoutis	175	1 ou 2	55 à 60	200-225	2-3	35-40	175	1 ou 2	55 à 60
Colinots au four	200-225	1 ou 2	30 à 35	200-225	2-3	35-40	200-225	1 ou 2	25 à 30
Crêpe - Monsieur	225	2 (4)	10 à 15	200-225	2-3	35-40	200-225	2 ou 3 (4)	10 à 15
Dauphine	200-225	1 ou 2	30	200-225	1 ou 2	30	200-225	1 ou 2	30
Onde	225 puis 200	2 (3)	25 à 30 (1)	225 puis 200			225 puis 200	1	25 à 30 (1)
Faisan	200	2 (3)	60 - 70	250	2	15 à 20	200	1 ou 2	60 - 70
Friends	250	2 (4)	15	175-200	2	35	250	2 ou 3 (4)	15
Gougère	175-200	2	65	175	2	25 à 30	175-200	2 ou 3 (4)	40 à 45 (2)
Gratin dauphinois	175	1	35	175	2	25 à 30	150-175	2	55 à 60
Kugelhof	200	2	35	225	2	25 (1)	200	2	25
Lapin mariné au four	225	2	25 (1)	200-225	2 (3)	20 (1)	225	1 ou 2	25 (1)
Lievre rôti	200-225	2 (3)	20 (1)	150	2 (4)	15 à 20	200-225	1 ou 2	20 (1)
Macarons	150	2 (4)	20	175	2	35	150	2 ou 3 (4)	15 à 20
Macarons	175	2 (4)	35	175	2	35	175	2 (4)	15 à 20
Madeleines	175	2 (4)	35				75-100	2 (4)	60 à 75
Maquereaux grillés									
Meringues	75-100	2 (4)	60 à 75						
Mouton - côtelettes grillées - épaule - gigot							200-225	1 ou 2	15 (1)
Muffins	175	2	15 à 20	175	2	35 (5)	225 puis 200	2	15 (1)
Œufs au lait	175	2	35 (5)				175	2	15 à 20
Oie rôtie	200	2 (3)	30 (1)				200	1	30 (1)
Pain	225	2 (4)	20 à 30 (2)				250	2 (4)	25 (2)
Pain de mie	225	2	20 à 30 (2)				225	2	20 à 30 (2)
Pâte Brisée	250	1 (4)	25	250	1 ou 2	45 à 50	250	1 (4)	20
Pâte feuilletée	250	2 (4)	20	250	2 ou 3	15 à 20	225-250	1 (4)	25
Pâte sablée							175	1	30
Pigeon rôti	200-225	2 (3)	30 à 40				200	2	30
Pintade	200	2 (3)	25 à 30 (1)				200	1 ou 2	25 à 30 (1)
Pithiviers aux amandes	225-250	1 ou 2	20 à 30				225-250	2	20 à 30
Pizza	225-250	2 (4)	25 à 30	250	1 ou 2 (4)	30 à 35	225-250	2 (4)	25
Pommes de terre F. Comt.	200	1	45	225	2	35	225	2	35
Porc - épaule - achine - filet - Poullet	175-200	2 (3)	35 à 40 (1)	175-200	2 (3)	50 (1)	175-200	1 ou 2	40 (1)
Quatre-quarts	200	2 (3)	40 (1)	175-200	2 (3)	25 (1)	225	2 ou 1	45 (1)
Quiche lorraine	175	1	30	175	2	30	175	2	35
Sablés	225	1	35	225	1	30	225	1	25
Soufflé au fromage	175	1 ou 2 (4)	17	175	2	30-35	175	2 (4)	18
Tartes aux fruits crus	200	2	30	175-200	2	30-35	225	2	35
Tomates farcies	225	1 ou 2	35 à 40	250	1 ou 2	45-50	225-250	1 ou 2	25 à 30
Tomates farcies				225	2	35			
Toules	225	2	5				225	3	5
Veau - épaule - quasi - rognonnade - rôti	200	2 (3)	40 (1)	175-200	2 (3)	50 (1)	200	1 ou 2	30 à 40 (1)
	200	2	40	175-200	2 (3)	50 (1)	200	1 ou 2	30 à 40
	200	2 (3)	40 (1)				225	1 ou 2 (3)	45 (1)

(1) cuisson pour 500 g
(2) selon l'épaisseur
(3) posé sur la grille

* Avec préchauffage
(4) dans un plat à pâtisserie
(5) au bain-marie

RECETTES	5 CLASSIQUE PULSE			6 GRIL PULSÉ			7 GRIL FORT *		
	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Température	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Agneau :									
- baron	200	2 (3)	25-30 (1)	200	4 (3)	10		4 (3)	6 à 8
- côte	200-225	2	20 à 30						
Baba									
Biscuit manqué	150	2	50						
Biscuit de Savoie	175	2	35						
Brioche									
Bœuf :									
- côte rôtie				200	4 (3)	15-20		4 (3)	6-8-10 (2)
- entrecôte	200-225	2 (3)	20 (1)						
- filet - rumsteack	200-225	2 (3)	20-25 (1)	220	2 (3)	15-20 (1)			
- rôti	175	2	30						
Cake	175-200	2 (3)	30-35 (1)	200	2 (3)	30-35 (1)			
Canard	225-250	2 (4)	15 à 20						
Chausson aux pommes	200	2 (4)	30						
Choux (pâte à)	175	1 ou 2	55 à 60						
Clafoutis									
Colinots au four				200	2 ou 3	10 à 15			
Croque-Monsieur									
Daurade									
Dinde	225 puis 200	2 (3)	25-30 (1)						
Faisan	200	2 (3)	60 à 70	200	1 ou 2 (3)	50 à 60			
Friands	250	2 (4)	15 à 20						
Gougère									
Gratin dauphinois	175	2	30						
Kugelhof	175	2	30						
Lapin mariné au four									
Livre rôt									
Macarons									
Madelines	175	2	35	175	3 ou 4 (3)	20 à 25 (2)		3 ou 4 (3)	20 à 25 (2)
Maquereaux grillés									
Meringues	75-100	2	60 à 75						
Mouton :									
- côtelettes grillées				200	4 (3)	10 (2)		3 ou 4 (3)	6 à 8 (2)
- épaule									
- gigot									
Muffins									
Œufs au lait									
Oie rôtie	200	2 (3)	30 (1)						
Pain	250	2 (4)	20 (2)						
Pain de mie									
Pâte brisée	250	2 (4)	20 à 30						
Pâte feuilletée	250	2 (4)	20						
Pâte sablée	175	1	25						
Pigeon rôt				200	1 ou 2 (3)	20 à 25 (1)			
Pintade									
Pithiviers aux amandes									
Pizza	225-250	2 (4)	20						
Pommes de terre F. Comt.	200	2	30						
Porc :									
- épaule - échine	175-200	2 (3)	35-40 (1)						
- filet	200	2 (3)	40 (1)	200	2 ou 3 (2)	40 (1)			
Poulet	200	2 (3)	30 (1)	200	2 (3)	20-25 (1)			
Quatre quarts	175	2	30						
Quiche lorraine	225	1	25						
Sablés	175	1 ou 2 (4)	17						
Soufflé au fromage	200	2	30						
Tartes aux fruits crus	250	1 ou 2	30						
Tomates farcies									
Touilles									
Veau :									
- épaule - quasi	200	2 (3)	35-40 (1)						
- rognonnade									
- rôti	200	2 (3)	40 (1)	200	2 ou 3 (3)	40 (1)			

NOTA :

- Les chiffres soulignés indiquent le mode de cuisson préférentiel.
- Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les positions indiquées par le thermostat ne peuvent être qu'approximatives. Aussi, afin d'éviter les fortes odeurs et fumées pouvant résulter de salissures excessives, réduire la température en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.


Le four se nettoie lui-même. Il est équipé d'un système assurant son nettoyage automatique par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction, à haute température, des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordements. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. La très bonne étanchéité du four accélère le rancissement des graisses déposées sur les parois lors des cuissons successives et leur accumulation favorise la production de fumées et d'odeurs désagréables pouvant nuire au goût des aliments à cuire. Aussi est-il conseillé, après chaque cuisson, de laisser refroidir le four porte entrouverte. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage, dont le coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four, rendu indispensable par la température élevée de pyrolyse. Cette opération n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie, afin d'éviter une dépense inutile d'énergie. Par mesure de sécurité, dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, la porte se verrouille automatiquement.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Cette opération est obligatoirement réalisée en utilisant le programmateur. Avant la mise en route, qui peut-être effectuée à n'importe quel moment de la journée et même la nuit si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses" grâce au programmateur, il y a lieu de prendre quelques précautions indispensables :

- **retirer tous les accessoires du four, y compris la casserolierie (grille, plat lèchefrite, plat à pâtisserie) ;**
- **enlever les débordements importants qui auraient pu se produire afin d'éviter le risque de leur inflammation ou une production excessive de fumées.**

Ensuite :

1. S'assurer que l'horloge indique bien l'heure exacte.
2. Mettre le sélecteur de four sur .
3. Programmer comme pour une cuisson devant durer 1 h 45 (four très sale).

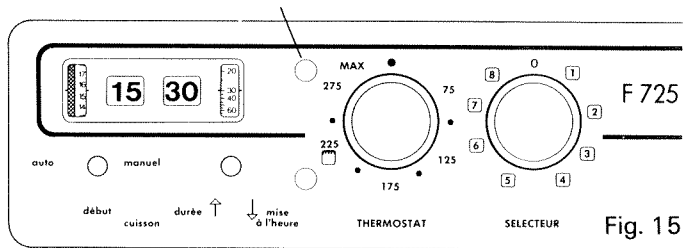
Le four chauffe. Lorsque la porte est condamnée, la lampe témoin de verrouillage (fig. 15) s'allume. Le nettoyage commence lorsque la température de pyrolyse est atteinte. Lorsque la pyrolyse est finie, le ventilateur du four s'arrête.

Au cours du refroidissement, dès que la lampe témoin de verrouillage s'éteint, la porte est déverrouillée.

A ce moment là seulement, replacer le sélecteur du four à la position 0.

En ouvrant la porte, on constate, sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Lampe témoin de verrouillage



Afin d'obtenir une étanchéité parfaite lors de l'opération de nettoyage qui s'effectue porte verrouillée celle-ci comporte une partie montée sur ressorts (bouclier).

Dans le cas accidentel où des salissures auraient réussi à pénétrer sous le bouclier et à souiller les glaces normalement inaccessibles, leur nettoyage est facile après démontage du bouclier. Pour cela :

- ouvrir la porte du four à fond.
- Dévisser la plaque portant le doigt de verrouillage. (voir figure ci-dessous).
- Appuyer sur l'arrière du bouclier en le tirant vers soi jusqu'à son déboîtement.
- Après nettoyage, remettre en place le bouclier en effectuant l'opération inverse et revisser ensuite la plaque de verrouillage.

Il ne faut absolument pas effectuer de pyrolyse sans que le bouclier ait été remis en place.

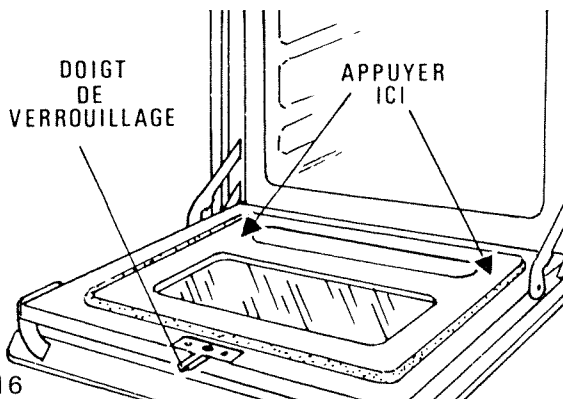


Fig. 16

NOTA - Pour nettoyer les surfaces non soumises à la pyrolyse, utiliser les produits habituels du commerce.

IMPORTANT - Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le placard situé au dessus du four.

encastrement

Votre four est prévu pour s'encaster dans un meuble répondant aux exigences du croquis de la figure 17. Dans ces conditions, la sortie des gaz chauds s'effectue à l'arrière par la partie supérieure du meuble. Si la disposition du meuble ne le permet pas (par exemple si le four est enchassé sous une table de cuisson), une cheminée adaptable fournie séparément permet la sortie des gaz chauds à l'horizontale par la grille de façade du four.

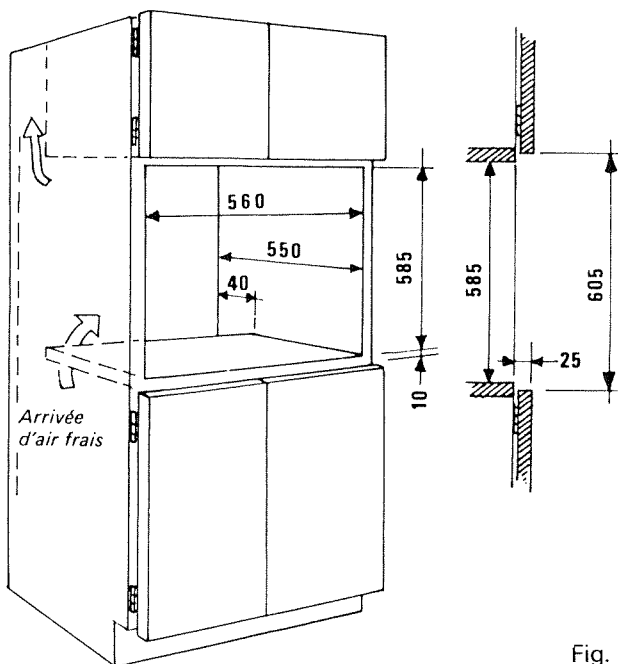


Fig. 17

raccordement électrique

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

Les fours sont livrés avec cordon d'alimentation H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) et doivent être branchés sur réseau 220 V monophasé. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre (\equiv) de l'appareil.

Nota :

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

fixation dans le meuble

Fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur la face avant du four (fig. 18).

Effectuer un avant-trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

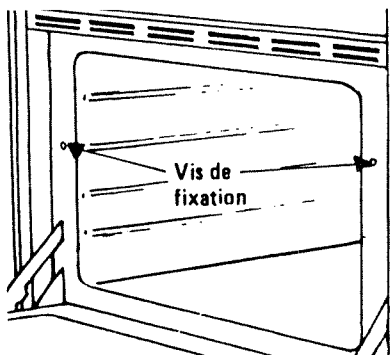


Fig. 18

caractéristiques techniques

Régime	
Eclairage + ventil.	75 W
Four pulsé	2650 W
Sole pulsé	1600 W
Classique	2265 W
Classique pulsé	2263 W
Gril pulsé	1875 W
Gril fort	2540 W
Nettoyage (pyrolyse)	2257 W

dimensions utiles (suivant NF C 73 - 211)

Hauteur	305 mm
Largeur	435 mm
Profondeur	375 mm
Volume utile	49 l
Masse	45 kg

consommations (suivant NF C 73 - 211)

Montée à 200°C	0,5 kWh
Maintien à 200°C	0,5 kWh
Total	1 kWh
Cycle de nettoyage	2,9 kWh

PIÈCES D'ORIGINE

Demandez à votre distributeur que lors d'une intervention d'entretien seules des

**Pièces détachées
certifiées d'origine**

soient utilisées

Comme celles qui se trouvent dans votre appareil, elles sont fabriquées avec le même soin par les mêmes hommes qui leur font subir les mêmes contrôles.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice ; pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

CODES 87 x 0272 9953-771 09/84