



- FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION DES FOURS ENCASTRABLES**
- GB INSTRUCTIONS FOR THE USE AND INSTALLATION OF BUILT-IN OVENS**
- ES INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN HORNO EMPOTRABLE**
- BE GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDELEIDING VOOR INBOUWOVENS**
- NL GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTALLATIE VAN INBOUWOVENS**



F 248 P

F 279 P

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE ----- 3

RECOMMANDATIONS ----- 3

• PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

INSTALLATION DU FOUR

. Encastrement ----- 4 à 5

. Raccordement électrique ----- 6 à 7

LA FICHE TECHNIQUE ----- 8

• PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

PRESENTATION "TABLEAUX DE BORD" ----- 9

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE ----- 10 à 11

LES DIFFERENTES FONCTIONS DU FOUR ----- 12

UTILISATION DU FOUR EN MODE CUISSON ----- 13

CONSEILS DE CUISSON ----- 14 à 16

LE TOURNEBROCHE ----- 17

EQUIPEMENT DU FOUR ----- 18

ENTRETIEN DU FOUR

. Entretien général ----- 19 à 20

. La Pyrolyse ----- 21 à 22

CONSIGNES DE SECURITE

• Lire attentivement les instructions contenues dans la présente notice ; elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien, ainsi que quelques conseils pour la meilleure utilisation possible de votre four. Conserver ce document avec soin pour toute consultation ultérieure.

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

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- 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.
- Pendant le fonctionnement du four en mode grilloir ou en mode pyrolyse, les parties accessibles du four deviennent forcément chaudes, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants.
- 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, débranchez-le de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique agréé CANDY.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne vous appuyez pas et ne laissez pas 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 résistants à de très hautes températures.

INSTALLATION DU FOUR

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

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à la chaleur.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail (page 5).

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 page 5 selon le type d'encastrement.

Fixation dans la niche d'encastrement :

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation.

Pour la fixation :

lorsque la porte du four est ouverte, quatre trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux.

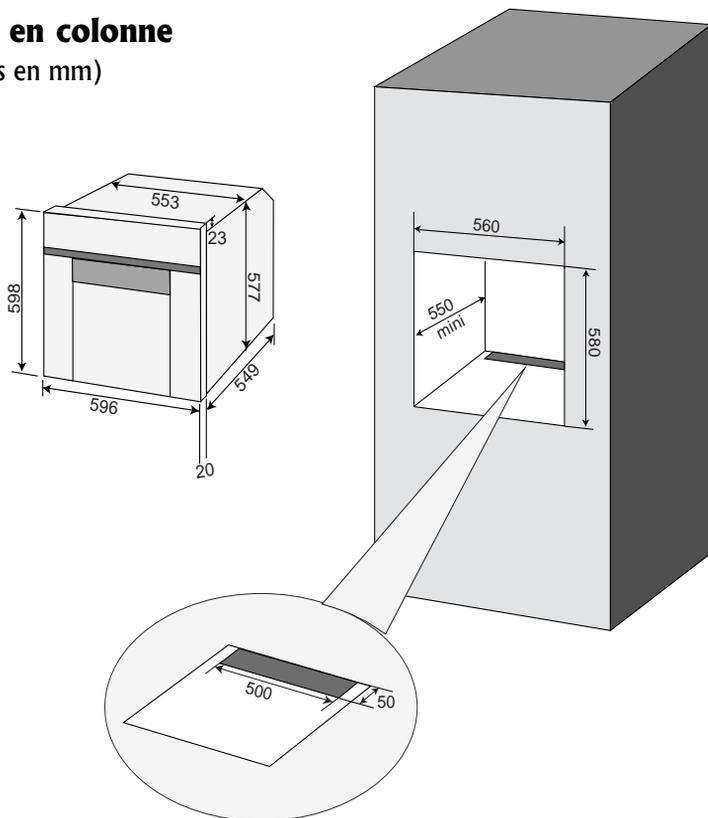
Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



INSTALLATION DU FOUR

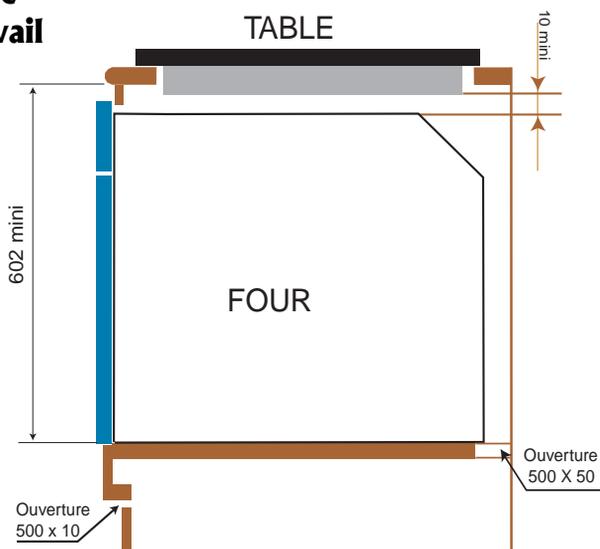
1 - Four en colonne

(dimensions en mm)



2 - Four enchâssé sous plan de travail

(dimensions en mm)



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.
CANDY 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 des tensions de 220/240 V ~ entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement devra être effectué conformément au schéma ci-contre, 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 :

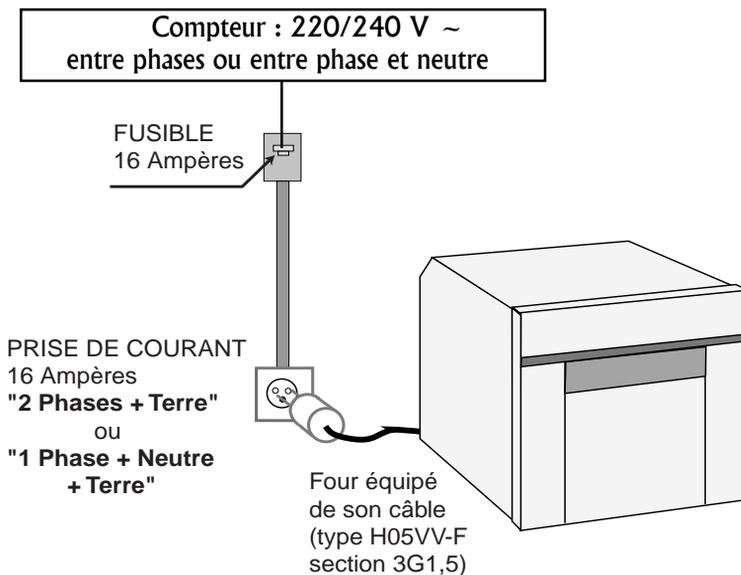
- . **Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.**
- . **Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.**

NOTA : N'oubliez pas 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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION AVEC PRISE



FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

 Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

F 279 P

F 248 P

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur x Hauteur x Profondeur 59,5 X 60 X 56

Dimensions intérieures du four (en cm)

Largeur x Hauteur x Profondeur 43 x 30 x 39 43 x 30 x 37,5
Volume en litres 50 48

Puissances en Watt

Eclairage	15	15
Décongélation	-	40
Convection Naturelle	2510	2510
Chaleur brassée	-	2540
Sole seule	1480	-
Sole brassée	-	1500
Grilloir	2150	2150
Tournebroche	2150	2150
Turbo grill	-	2170
Pyrolyse	2500	2500

Consommation en convection naturelle (kWh)

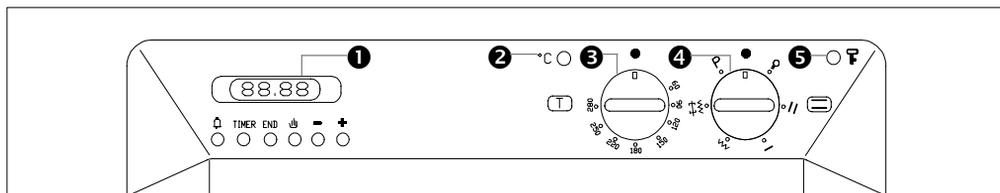
* de montée à 200°C	0,45	0,45
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,55	0,60
* Cycle Pyrolyse (80 minutes)	3,20	3,30

Raccordement électrique Fusible

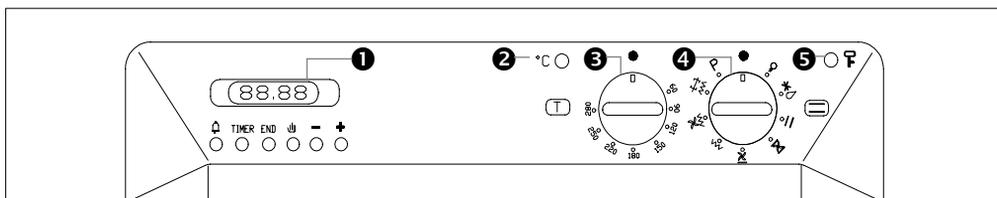
Monophasé 220/240 V ~ + Terre
16 A

PRESENTATION "Tableaux de bord"

F 279 P



F248 P



- 1 • Programmateur électronique :
il prend en charge toutes les fonctions du four.
- 2 • Voyant de régulation :
il indique le fonctionnement du thermostat en mode cuisson et en mode pyrolyse.
- 3 • Manette du thermostat de four :
elle est graduée en degré, de 60°C à 280°C.
- 4 • Manette de sélection des fonctions du four :
F 279 P :
Eclairage four - 4 fonctions cuisson (convection naturelle, sole seule, grilloir, et tournebroche) - 1 fonction de nettoyage par pyrolyse.
F 248 P :
Eclairage four - 7 fonctions cuisson (décongélation, convection naturelle, chaleur brassée, sole brassée, grilloir, turbogrill et tournebroche) - 1 fonction de nettoyage par pyrolyse.
- 5 • Voyant de verrouillage (Pyrolyse) :
il indique que le cycle pyrolyse est en cours, et que la porte est verrouillée.

LE PROGRAMMATEUR "ELECTRONIQUE"

• PRESENTATION

Symbole cuisson :

- . Lorsqu'il est allumé, le four est en position cuisson.
- . Lorsqu'il est éteint, la cuisson est terminée.

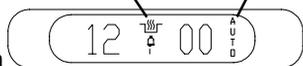
1: minuterie sonore indépendante

2: durée de cuisson

3: fin de cuisson

4: position manuelle

5/6: réglage de toutes les fonctions ("-" et "+")



Symbole auto :

- . **Lorsqu'il est éteint**, le programmeur est en position manuelle.
- . **Lorsqu'il est allumé**, il indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours.
- . **Lorsqu'il clignote**, le programme affiché est terminé, le programmeur se trouve donc encore en position automatique - remettre sur la position manuelle ou effectuer une nouvelle programmation.

• HORLOGE

La mise à l'heure doit être effectuée dès la mise sous tension du four.

Lors du premier branchement du four, ou après une coupure de courant, l'affichage clignote.

- . Appuyer sur les touches "1" et "2" en même temps, puis relâcher,
- . Appuyer sur les touches de réglage "5" ou "6" pour afficher l'heure du moment.

• MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire, un bip retentira à la fin du temps programmé.

- . Appuyer sur la touche "1" puis sur les touches de réglage "5" ou "6" pour programmer le temps souhaité.

Le symbole  s'affiche. Dès que les touches sont relâchées, l'heure du moment s'affiche.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, appuyer sur une des quatre premières touches du programmeur (1, 2, 3 ou 4).

Avant de réaliser une cuisson ou un cycle pyrolyse dans le four, il faut afficher sur le programmeur soit la position manuelle (mode cuisson), soit une durée de cuisson avec ou sans départ différé (mode cuisson ou pyrolyse).

• UTILISATION MANUELLE

La cuisson réalisée dans le four débute immédiatement. Dès que vous le souhaitez, arrêter le fonctionnement du four en ramenant les manettes sur arrêt.

- . Vérifier que le symbole Auto n'est pas affiché : si besoin, appuyer sur la touche "4" de façon à le faire disparaître.
- . Régler le thermostat sur une température.
- . Positionner le sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi.

Le voyant de régulation s'allume. La cuisson démarre alors immédiatement.

Pour stopper le fonctionnement du four, ramener la manette du sélecteur des fonctions et celle du thermostat sur arrêt.

LE PROGRAMMATEUR "ELECTRONIQUE"

• PROGRAMMATION AVEC UNE DUREE

Programmation pour une durée de cuisson, ou de pyrolyse, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four.

- ❶ Sur le programmateur, régler une durée :
 - . Appuyer sur la touche "2" puis relâcher.
 - . A l'aide des touches de réglage "5" ou "6", afficher une durée.Les symboles Auto et  s'allument.
- ❷ Régler la manette du thermostat sur une température, pour la cuisson.
- ❸ Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi, pour la cuisson ou le cycle pyrolyse.

Le ou les voyants correspondants s'allument. Le four chauffe.

Il s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

La fin du temps programmée sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur une des quatre premières touches du programmateur (1, 2, 3 ou 4). Le symbole Auto clignote ; pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle en appuyant sur la touche "4".

• PROGRAMMATION AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

Le programmateur prend en charge la totalité du cycle "cuisson ou pyrolyse" réalisé dans le four, avec départ et arrêt automatiques.

- ❶ Régler une durée :
 - . Appuyer sur la touche "2" puis relâcher.
 - . A l'aide des touches de réglage "5" ou "6", afficher une durée.Les symboles Auto et  s'affichent.
- ❷ Afficher une heure de fin de programmation :
 - . Appuyer sur la touche "3" puis relâcher.
 - . Avec les touches de réglage "5" ou "6", régler une heure de fin de programmation.Le symbole  disparaît, il ne s'affichera que lorsque le cycle cuisson ou pyrolyse débutera.
- ❸ Régler le thermostat sur une température, pour la cuisson.
- ❹ Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi, ou sur la fonction pyrolyse.

Le programmateur calcule l'heure de début de programmation en fonction de l'heure de fin et de la durée programmées. Il déclenchera automatiquement le cycle cuisson ou pyrolyse et s'arrêtera une fois le temps écoulé. Pendant le cycle cuisson ou pyrolyse, le ou les voyants correspondants s'allument.

La fin du cycle sera signalée par une sonnerie, pour arrêter cette dernière appuyer sur une des quatre premières touches du programmateur (1, 2, 3 ou 4).

Le symbole Auto clignote, pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle en appuyant sur la touche "4".

LES DIFFERENTES FONCTIONS DU FOUR

Les modes de cuisson sont différents selon le modèle de four



Eclairage de four : se met en fonctionnement dès que la manette du sélecteur est tournée (sauf en mode pyrolyse).



Convection Naturelle : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte, sans turbine. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, rosbif, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage du four de 10 minutes environ est conseillé.



Décongélation : permet une décongélation rapide des mets. Cette fonction est intéressante car elle permet de réaliser une décongélation avant une cuisson.



Sole seule : utilisation de la résistance de sole uniquement. A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés, et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.



Gril : utilisation de la résistance de grilloir uniquement. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes, elle est très utile pour les gratinages. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Les viandes rouges et filets de poissons doivent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous ou encore positionné sur une grille d'un niveau inférieur. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. **L'utilisation du grilloir se fait porte entr'ouverte.**



Chaleur Brassée : utilisation des résistances sole et voûte simultanément, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins.



Sole brassée : utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres. Cuisson par le dessous. Placer la grille au niveau inférieur.



Turbo-gril : utilisation de la résistance de grilloir plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. **L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.** Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.



Tournebroche : utilisation de la résistance de grilloir plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. **L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.** On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

P

Pyrolyse : nettoyage intégral du four par brûlage de toutes les salissures (graisses, sucres) en portant la température à environ 480°C. Retirer tous les accessoires du four pendant le cycle de nettoyage.

UTILISATION DU FOUR EN MODE CUISSON

Attention :

- . La porte est chaude pendant le fonctionnement du four ; éloigner les jeunes enfants.
- . 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.

1. Choisir un mode de cuisson :

- . Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson souhaité.

Chaque mode de cuisson a une plage de température idéale qu'il faut respecter ; se reporter aux indications citées ci-dessous.

2. Régler une température :

- . Tourner la manette du thermostat sur la température souhaitée pour votre cuisson.



Décongélation : manette du thermostat sur arrêt,



Convection naturelle : entre 60°C et 280°C,



Chaleur brassée : entre 60°C et 240°C,



Sole brassée : entre 60°C et 240°C,



Sole seule : entre 60°C et 280°C,



Grilloir : température maxi. 280°C,



Turbo-gril : entre 180°C et 230°C,



Tournebroche : température maxi. 280°C.

3. Régler le programmeur électronique :

- . Afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé.

Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

Nota : la turbine de refroidissement des organes du four continue de fonctionner même si le four est en position arrêt et ce tant que la température centre four est supérieure à 150°C.

CONSEILS DE CUISSON

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 PRECHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA REUSSITE 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..).

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.

POUR LES PATISSERIES :

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 ou avec une aiguille à tricoter. 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.

Reportez-vous aux tableaux pages suivantes pour faciliter la prise en main de votre appareil. Vous pourrez ensuite affiner si nécessaire, tout en sachant que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte et l'apparition des fumées.

Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter quelque peu une augmentation du temps de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE

Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Dorade-Lotte	1 kg	200 / 220	20 minutes	1
Viandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.	220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 1 heure	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

CONSEILS DE CUISSON

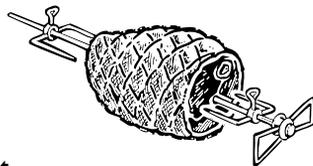
CHALEUR BRASSEE

Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons en filets				
Dame de saumon	6 pièces	140 / 160	8 / 10 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	140 / 160	5 min environ	1
Viandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pièces	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 h environ	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules individuels	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	selon grosseur	60 / 80	60 / 90 minutes	1
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

LE TOURNEBROCHE

UTILISATION DU TOURNEBROCHE :

- retirer du four les grilles, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support,
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin en partant du bas. Pour le tournebroche transversal, respecter le placement du bossage à l'arrière avant de l'insérer dans le four (voir photo ci-dessous). L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement,
- placer le récolte-sauce dans le bas du four,
- ensuite, tourner la manette du sélecteur sur la fonction "tournebroche" .
- et la manette du thermostat sur 280°C.



On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

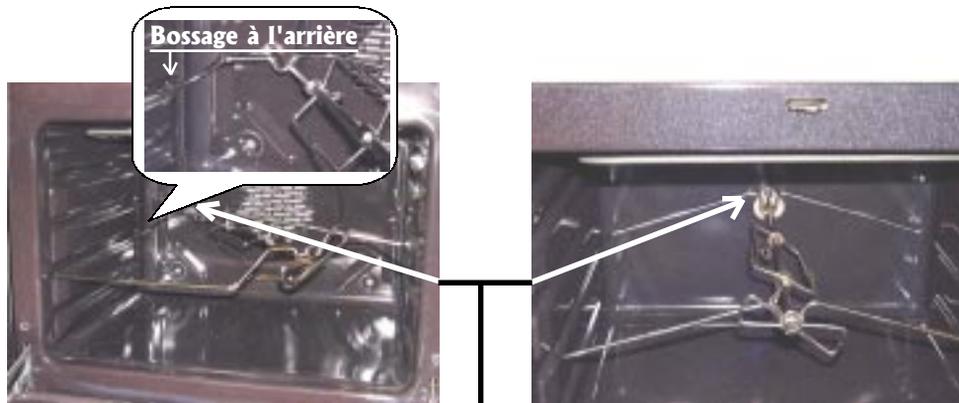
TEMPS DE CUISSON :

- . 20/30 minutes par kg de boeuf,
- . 30/40 minutes par kg d'agneau, de mouton,
- . 60/70 minutes par kg de veau, volaille,
- . 55/65 minutes par kg de porc.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE

Tournebroche transversal

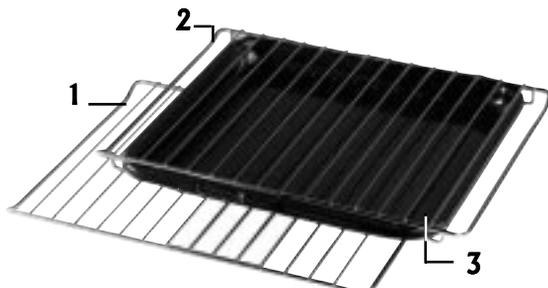
Tournebroche axial



Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

EQUIPEMENT DU FOUR

- Equipement différent selon le modèle de four -



Les grilles porte-plats

1 : Elle sert de support aux moules, et aux plats.

2 : Elle sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-gril puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

Le plat récolte sauce

3 : Le plat récolte-sauce ne doit être utilisé qu'en position gril, turbogril ou tournebroche.

Avec toutes les autres fonctions cuisson, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Il est seulement destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

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

Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce pour le nettoyer.

**Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.
Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

ENTRETIEN DU FOUR : "ENTRETIEN GENERAL"

LE FOUR :

- Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.

LES PARTIES VITRES : nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque utilisation du four, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite les nettoyer avec une éponge bien essorée et un produit détergent. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

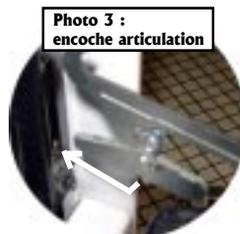
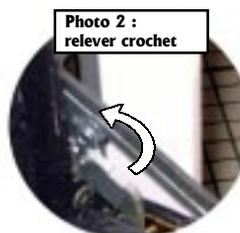
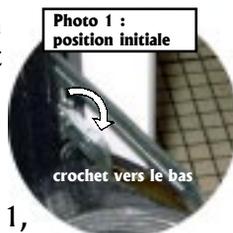
LA PORTE DU FOUR : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- ouvrir la porte entièrement,
- l'articulation se présente comme sur photo 1,
- relever les crochets des articulations (photo 2)
- tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement.

La remise en place s'effectue en replaçant les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 1.



LE JOINT PORTE DE FOUR :

si besoin, le nettoyer avec une éponge légèrement humidifiée.

LA GRILLE : la nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE : après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel.

Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent.

Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce.

ENTRETIEN DU FOUR : "ENTRETIEN GENERAL"

ECLAIRAGE DU FOUR : déconnecter l'appareil de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement.

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante à de hautes températures.



Caractéristiques de l'ampoule :
220/240 V ~ - 15 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.

ENTRETIEN DU FOUR: "LA PYROLYSE"

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmateur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

IMPORTANT :

- . Dans le cas de l'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 important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. 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.
- . Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Attention : pendant le cycle pyrolyse, nous recommandons la prudence, éloigner les jeunes enfants.

Mise en route du nettoyage

- **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.
- Fermer la porte du four.
- Laisser la manette du thermostat sur arrêt.
- Tourner la manette de sélection des fonctions vers la gauche jusqu'au repère "Pyro".
- Dès lors, le programmateur affiche un temps de pyrolyse pré-programmé (1 heure et 30 minutes) ; il correspond au temps minimum pour un cycle pyrolyse, et permet de réaliser un nettoyage parfait pour un degré de salissure normal. Il est toutefois possible de modifier cette durée :

1 heure et 30 minutes	:	four peu sale
1 heure et 45 minutes	:	four moyennement sale
2 heures	:	four très sale

(temps maxi : 2 heures, temps de nettoyage à ne pas dépasser).

Pour modifier la durée affichée, appuyer sur la touche durée "2" du programmateur, et régler le temps nécessaire avec les touches de réglage "5" et "6". Les symboles  et "Auto" s'affichent.

Pour un cycle pyrolyse avec départ différé :

- . dans un premier temps, afficher une durée (procéder comme décrit précédemment).

ENTRETIEN DU FOUR: "LA PYROLYSE"

. dans un deuxième temps, afficher une heure de fin de cycle pyrolyse : appuyer sur la touche "3" et avec les touches de réglage "5" et "6", régler une heure de fin de programmation.

Le symbole "Auto" s'affiche et le symbole  ne s'affichera que lorsque le cycle pyrolyse débutera.

Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la porte du four est bloquée, et reste allumé jusqu'à la fin du cycle.

Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat pendant le cycle pyrolyse, il s'affiche par intermittence.

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment de la journée et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur.

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

Remarques : lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

Quand le cycle de nettoyage par pyrolyse est terminé, vous pouvez ramener la manette de sélection des fonctions sur arrêt et remettre le programmeur sur la position manuelle.

Une fois cette dernière opération effectuée, la température va redescendre et lorsqu'elle sera inférieure à environ 320°C, vous pourrez ouvrir la porte.

La turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four, même si la manette du programmeur est sur la position arrêt.

A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Attendre le refroidissement du four,** puis les éliminer avec une éponge humide.

