

UTILISATION

de votre four

COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?

P. 2-4

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

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

P. 5-9

- 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

COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

P. 10-12

Faire une pyrolyse immédiate

CASSEROLERIE

P. 13

CONSEILS DE CUISSON

P. 14-17

GUIDE DE CUISSON

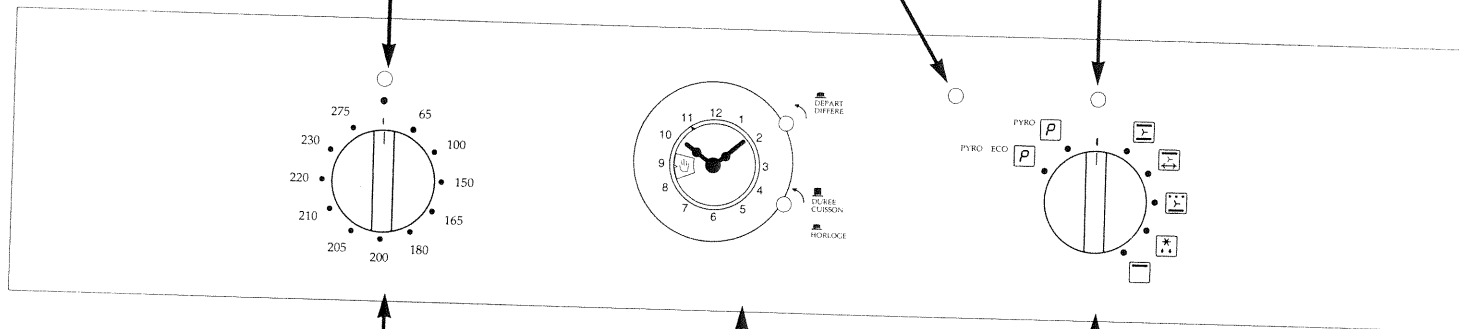
P. 20

Comment se présente le bandeau ?

Voyant de thermostat

Voyant de nettoyage

Voyant de sélection



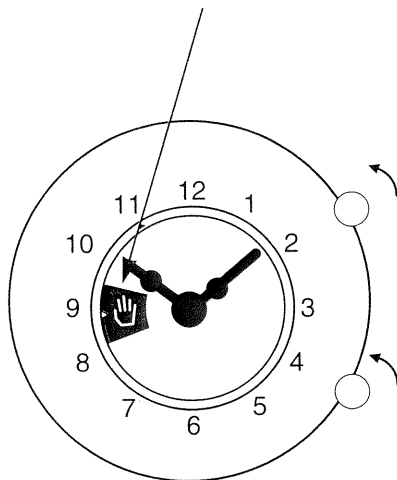
Sélecteur de température

Programmeur

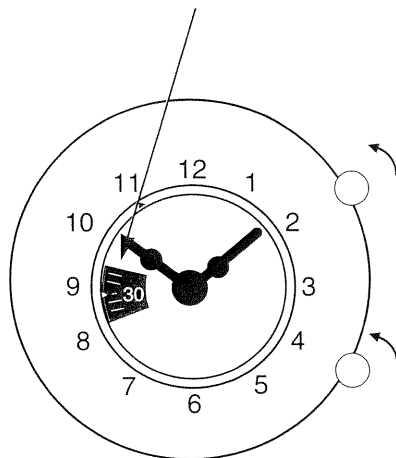
Sélecteur de cuisson

1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR

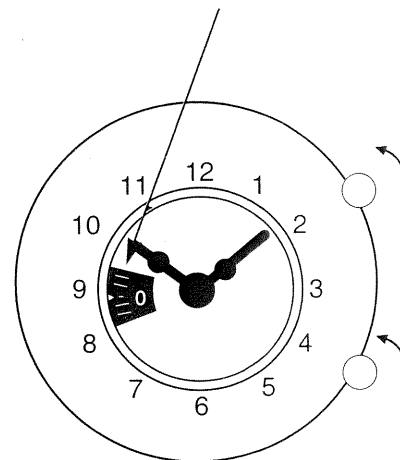
POSITION MANUELLE




EN COURS DE CUISSON
(Exemple : 30 minutes)




EN FIN DE CUISSON

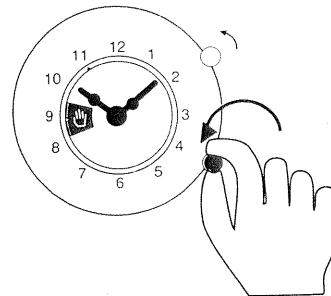


Dans cette position, la sonnerie de fin de cuisson est activée. L'arrêt se fait en positionnant le programmateur sur position manuelle en tournant le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.

2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

 Pousser et tourner en même temps le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.


● Exemple : 10h10.



Comment utiliser votre four ?

1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le programmeur doit être en position manuelle.

Tourner, sans pousser le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche pour amener le symbole  dans la fenêtre intérieure.


Ajuster la température de cuisson

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

- Exemple : repère de température 7.

Choisir le mode de cuisson

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

- Exemple : position  "Pâtisseries".

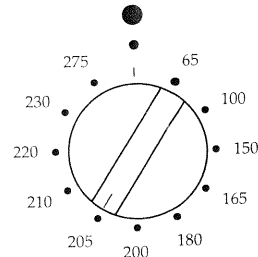
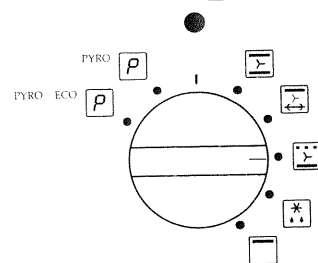
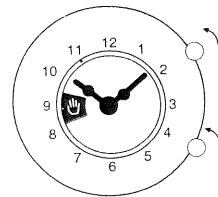
Après ces actions, le four chauffe, les voyants de thermostat et de sélection s'allument.

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.

Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.

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



Comment utiliser votre four ?

2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE PENDANT UNE DURÉE DÉFINIE


Choisir le temps de cuisson

Tourner sans pousser le bouton du programmateur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré.

- Exemple : 30 min de cuisson

Choisir le mode de cuisson

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

- Exemple : position  "Pâtisseries".

Choisir la température de cuisson

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

- Exemple : repère de température **205°C**.

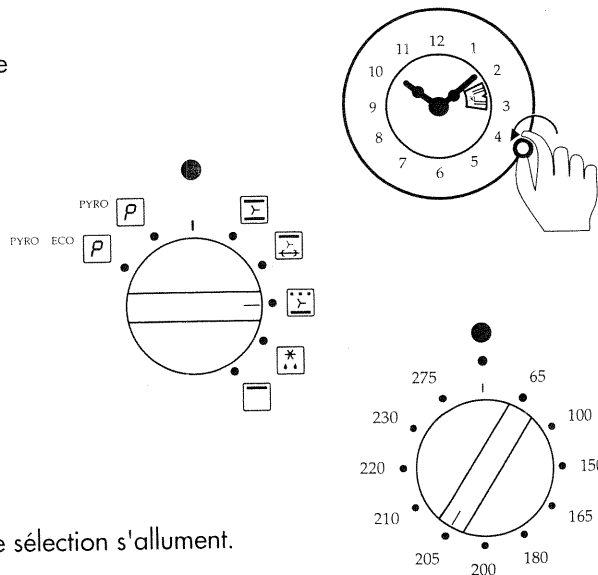
Après ces actions, le four chauffe : les voyants de thermostat et de sélection s'allument.

Nota Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.


Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.

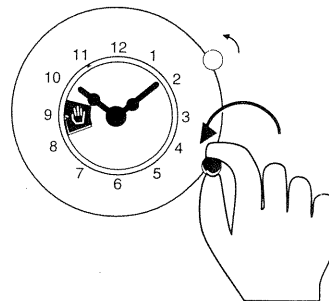
La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.




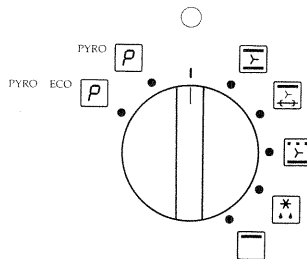
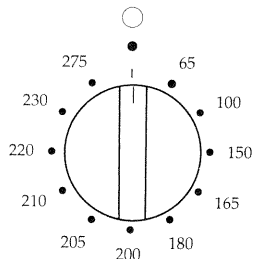
Comment utiliser votre four ?

En fin de cuisson, une sonnerie est activée.

 L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmateur sur la position manuelle.



 Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur arrêt.



Comment utiliser votre four ?

3. Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie.

Cette programmation permet de démarrer une cuisson, à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

Vérifier l'exactitude de l'heure indiquée.

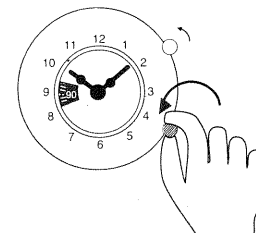
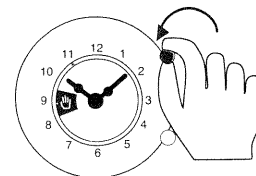
- Exemple : 10h10.

Pousser et tourner le bouton du haut du programmateur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

- Exemple : début de cuisson choisie à 10h30.

Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmateur dans le sens de la flèche jusqu'à affichage du temps de cuisson désiré.

- Exemple : 90 min de cuisson.



Comment utiliser votre four ?

Choisir le mode de cuisson

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

Le voyant de sélection s'allume.

- Exemple : position  "Pâtisseries".

Ajuster la température de cuisson


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

Après ces actions, le four démarrera à 10h30 pour une durée de 90 min et se terminera à 12h00.

Le voyant de thermostat ne s'allumera qu'à la mise en chauffe du four.

- Exemple : repère de température **205° C**.

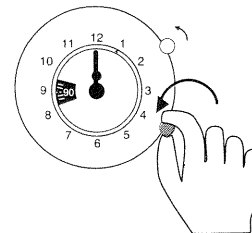
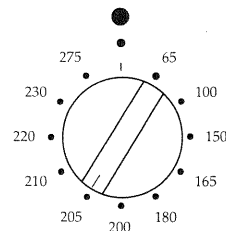
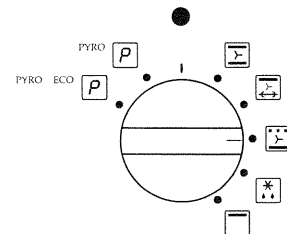
En fin de cuisson, une sonnerie est activée.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle .

Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur arrêt.

Nota : Il est possible de modifier à tout moment la programmation de la cuisson en effectuant les opérations décrites au début du paragraphe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Il est possible de réduire ce temps en laissant la porte ouverte quelques minutes.



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.
- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolytique.
 - Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte-tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme 3,5 kWh, soit près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 à 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances
 - Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h00 (compte-tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle consomme 4,6 kWh et assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.
- 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 le sélecteur de cuisson sur ARRÊT.

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 casserolierie (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.

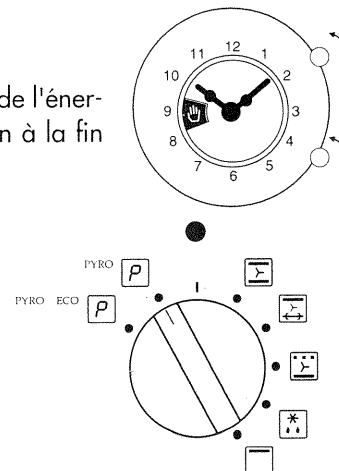
FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

Le programmeur doit être en position manuelle .

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.

 Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyro" de votre choix. La durée d'indisponibilité du four est de 2h00 (PYRO ECO) ou 2h30 (PYRO), selon votre choix, (ces durées ne sont pas modifiables). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

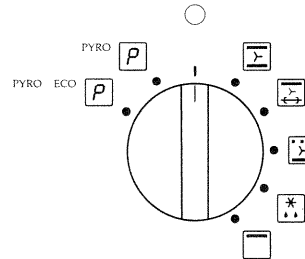


Comment fonctionne le nettoyage ?

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de régulation s'allume par intermittence.
- En fin de cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'éteint ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



Ramener le sélecteur de cuisson sur ARRET.



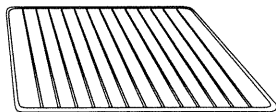
REMARQUE : Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.

Casserolerie

- **Grille support**

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

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

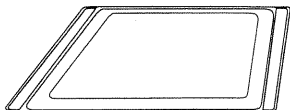


- **Plat lèchefrite multi-usages**

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.

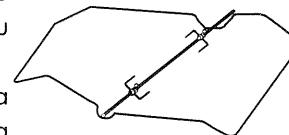


Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **Tournebroche : berceau**

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

- Engager le berceau au 2^e gradin à partir du bas.
- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2^e 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.



Berceau

UTILISATION

Conseils de cuisson

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

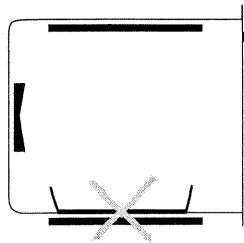
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "gril" et "gril pulsé + tournebroche".

Votre four est équipé d'un système spécifique de régulation de température à l'ouverture de la porte.

Cet avantage permet de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

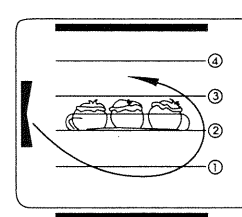
IMPORTANT

- **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" et "gril pulsé + tournebroche", ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite multi-usages sur la sole.



VIANDES, POISSONS, LEGUMES...

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 180°C ou 220°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées.
Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.



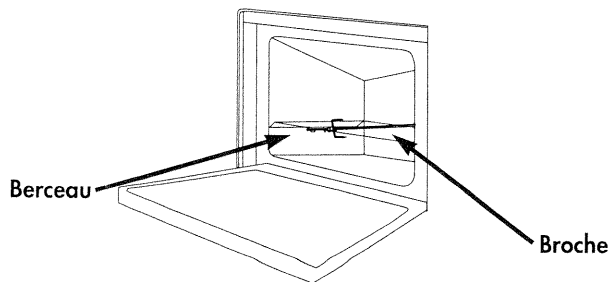
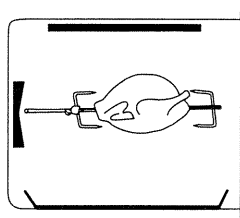
DANS UN SOUCI DE CONFORT A L'OUVERTURE DE LA PORTE, L'HELICE DE BRASSAGE D'AIR S'ARRETE.

Conseils de cuisson



PIECES A ROTIR...

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 210°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tourne-broche qui se compose :
 - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,



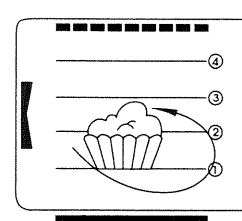
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



PATISseries

Cuissons sur 2 niveaux
(Voir page 17).

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 165°C ou 220°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

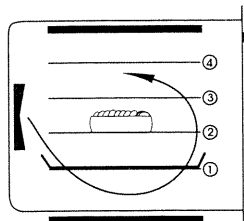


Conseils de cuisson



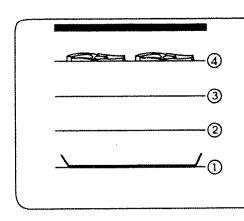
DECONGELATION

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 65°C suivant les mets.
- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation ; le plat lèche-frite multi-usages au 1^{er} gradin.




GRATINS, GRILLADES...

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 275°C suivant les mets.
 - Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuer un préchauffage 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^{er} 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...

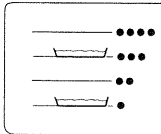
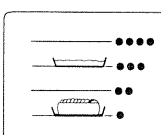
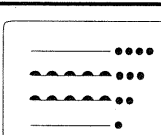



Conseils de cuisson

CUISSON SUR 2 NIVEAUX

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position "Pâtisseries" 
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.
- Ne les enfourner qu'après avoir laissé préchauffer le four à la température de cuisson : cette opération vous garantit les meilleurs résultats.

EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX











RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	205°C	30 min	1 et 3	
TARTE AUX POMMES	205°C	25 à 30 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS +	200°C	45 min	3	
ROTI DE PORC		70 min	1	
PETITS GATEAUX	180°C	8 à 10 min	2 et 3	

Notes personnelles

Guide de cuisson

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1-2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTREES LEGUMES						
PIZZA		205°C	2 ^e	PLAT À GATEAUX	18-20 min	SELON ÉPAISSEUR
QUICHE LORRAINE *		205°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	MOULE 28 cm
SOUFFLÉ FROMAGE		180°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		200°C-180°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 min
TOMATES FARCIES		200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		230°C	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE		180°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX		275°C	3 ^e OU 4 ^e	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 ^{ER} GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU *		275°C	4 ^e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 ^{ER} GRADIN
GIGOT		200°C	1 ^{ER}	VIANDE SUR GRILLE	15-20 min/500g	LECHEFRITE SUR SOLE
POULET BROCHE		210°C		TOURNEBROCHE	20-25 min/500g	LECHEFRITE 1 ^{ER} GRADIN
ROTI DE BOEUF		220°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g	
ROTI DE PORC/VEAU		200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PÂTISSERIES						
BRICHOE *		165°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
CAKE		165°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
SABLÉS		165°C	3 ^e	PLAT À GATEAUX	15-18 min	
QUATRE-QUARTS		165°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	45 min	
TARTE FRUITS JUTEUX		205°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
TARTE POMMES		205°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
PÂTE FEUILLETÉE *		220°C	2 ^e	PLAT À GATEAUX	15 min	
CHOUX *		200°C	2 ^e	PLAT À GATEAUX	30 min	
OEUFS AU LAIT		165°C	2 ^e	PLAT LECHFRIE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

- MONTÉE A 200°C.....0,45 kWh
 - MAINTIEN 1 HEURE A 200°C.....0,65 kWh
 - TOTAL.....1,10 kWh
 - NETTOYAGE PYROLYSE 80 MINUTES.....3,10 kWh

CONSUMMATIONS : VOLUME UTILISÉ: 52 L

* Dans ce cas, il est favorable d'enfourner four chaud.

27x222