

Sauter

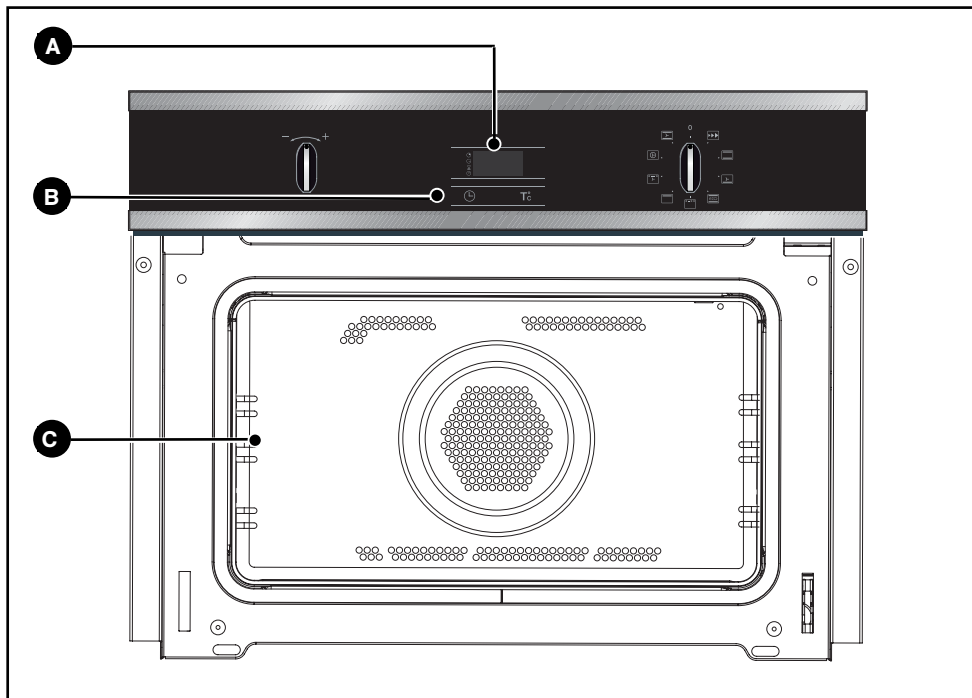
Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four

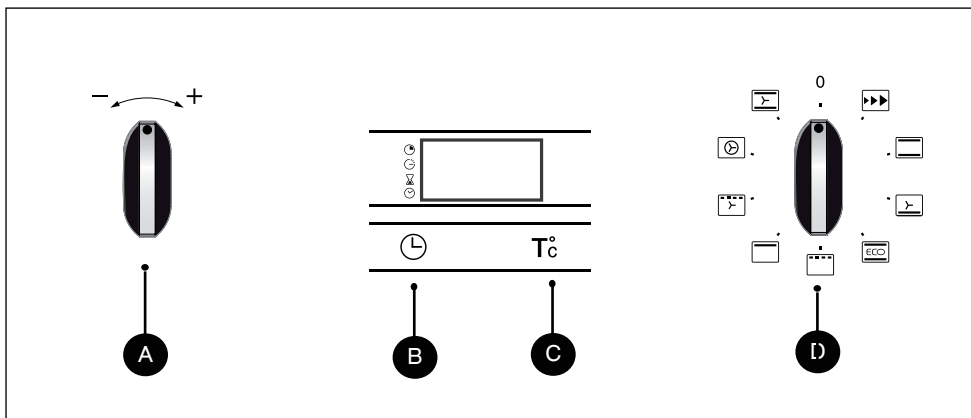


1/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four	4
• Le bandeau de commande	5
• L'afficheur	6
2/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment régler et modifier l'heure	7
• La fonction Minuterie	7
• Cuisson immédiate	8
• Cuisson programmée	9
3/ MODES DE CUISSON DU FOUR	11

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR

- A** Afficheur
- B** Barette de commandes
- C** Gradins fil

• LE BANDEAU DE COMMANDE



A Sélecteur -/+

Cette manette permet d'incrémenter ou de décréments l'heure, la durée de cuisson ainsi que la température.

B La touche Horloge

Elle permet de régler l'heure, la durée de cuisson.

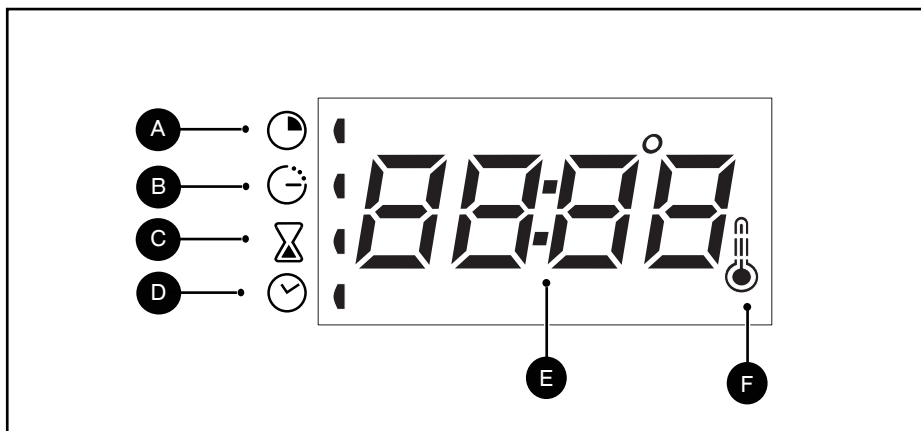
C La touche Température

Elle permet de régler la température.

D Sélecteur de fonctions

Cette manette permet l'accès aux différents modes de cuisson.

• L’AFFICHEUR




- A** INDICATEUR DE DUREE DE CUISSON
- B** INDICATEUR DE FIN DE CUISSON
- C** INDICATEUR DE MINUTERIE
- D** INDICATEUR DE MISE A L'HEURE
- E** TEMPS DE PROGRAMMATION
- F** INDICATEUR DE MONTEE EN TEMPERATURE

• COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant prolongée, "12:00" clignote dans l'afficheur.

Pour mettre l'horloge à l'heure

Affichage

Réglez l'heure en tournant le sélecteur -/+ puis validez par la touche 





⚠ Attention
Sans validation de votre part, l'enregistrement se fait automatiquement au bout de quelques secondes.



En cas de changement d'heure

Affichage

Appuyez 2 fois sur la touche , l'heure clignote.
 Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:20), en tournant le sélecteur -/+ .
 Validez par la touche .
 Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.





• LA FONCTION MINUTERIE

Programmation

Affichage

Vous pouvez programmer la fonction «Minuterie» de votre four.

Appuyez sur la touche Horloge .
 "0:00" clignote dans l'afficheur.
 Réglez le temps de programmation en tournant le sélecteur -/+ .
 Validez en appuyant sur .
 Le compte à rebours commence.
 L'affichage repasse à l'heure du jour.



• CUISSON IMMEDIATE

Programmation

– Le programmateur ne doit afficher que l’heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Placez votre plat dans le four.

Tournez le sélecteur de fonctions jusqu’à la cuisson choisie.

Exemple: TRADITIONNEL.

200°C apparaît sur l’afficheur.

Le four se met en marche.

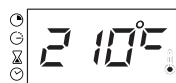
Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d’ajuster la température.

Après avoir choisi votre cuisson, appuyez sur la touche °C et ajustez la température à l’aide du sélecteur -/+ puis validez avec la touche °C.

Exemple: 210°C

Affichage



Attention

Sans validation de votre part, l’enregistrement se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L’indicateur de montée en température signale la progression de la température à l’intérieur du four.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Pour arrêter la cuisson, positionnez le sélecteur de fonctions sur 0.

Attention

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

Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.


• CUISSON PROGRAMMEE


Programmation

Affichage

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée:

Tournez le sélecteur de fonctions et choisissez le mode de cuisson souhaité puis ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).

- Appuyez ensuite sur la touche , "0:00" et l'indicateur de durée de cuisson clignotent. Vous pouvez alors programmer une durée de cuisson.

- Tournez le sélecteur **-/+** pour régler le temps souhaité, puis validez avec la touche .
Exemple : 30 min de cuisson.



Attention

Sans validation de votre part, l'enregistrement se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage de la durée ne clignote plus.

Votre four démarre.

Le décompte de la durée se fait immédiatement.

Après ces actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- les indicateurs de durée de cuisson et de montée en température clignotent,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en tournant le sélecteur de fonctions sur 0.

• CUISSON PROGRAMMEE


Programmation

Affichage

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie:

Tournez le sélecteur de fonctions et choisissez le mode de cuisson souhaité puis ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).


- Appuyez ensuite sur la touche  pour programmer une durée de cuisson.

- Tournez le sélecteur **-/+** pour régler le temps souhaité puis validez avec la touche . Exemple: 30 minutes

- Appuyez deux fois sur la touche .

L'affichage de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le sélecteur **-/+** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée. Exemple : fin de cuisson à 18h00.

Validez avec la touche . La durée de cuisson réapparaît dans l'afficheur.



Attention

Sans validation de votre part, l'enregistrement se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 18h00.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- les indicateurs de durée de cuisson et de montée en température clignotent,

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif de ces bips se fait en tournant le sélecteur de fonctions sur 0.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

**CELERIS (Préchauffage rapide)**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 250°C)

- Cette fonction est indiquée pour les plats qui requièrent le préchauffage du four.
- Grâce à cette fonction, le four atteint la température réglée en un temps minimum.

**TRADITIONNEL**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Préchauffage conseillé.

**SOLE PULSEE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à l'hélice de brassage d'air.
- Placez la grille sur le gradin bas
- Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

*

**Traditionnel ECO**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

**GRIL MOYEN**(température préconisée **210°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

**Attention*****Toute les cuissons se font porte fermée.***

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

**GRIL FORT**

(température préconisée **230°C** mini 100°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

**GRIL PULSE**

(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue, simultanément, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

*

**TURBO PLUS**

(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.

**TRADITIONNEL PULSE**

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, dans un plat en tôle, revêtement anti-adhérent de préférence.

**Attention**

Toute les cuissons se font porte fermée.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.