

UTILISATION

de votre four

COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?

P. 2-4

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

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

P. 5-12

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée
- 3- Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie

COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

P. 13-15

Faire une pyrolyse immédiate

CASSEROLERIE

P. 16

CONSEILS DE CUISSON

P. 17-20

GUIDE DE CUISSON

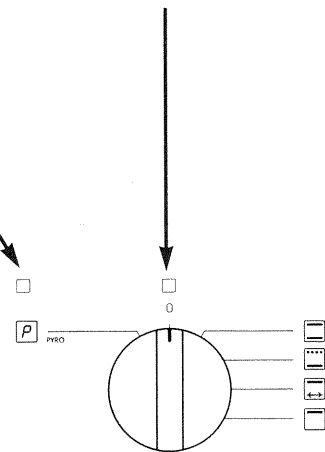
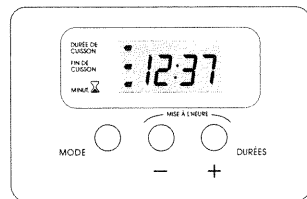
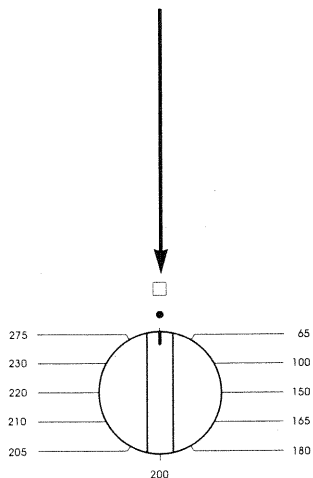
P. 24

Comment se présente le bandeau ?

Voyant de thermostat

Voyant de nettoyage

Voyant de sélection



VIANDES, POISSONS, LEGUMES, TARTES
GATEAUX
PIECES A ROTIR
GRILLADES, GRATINS

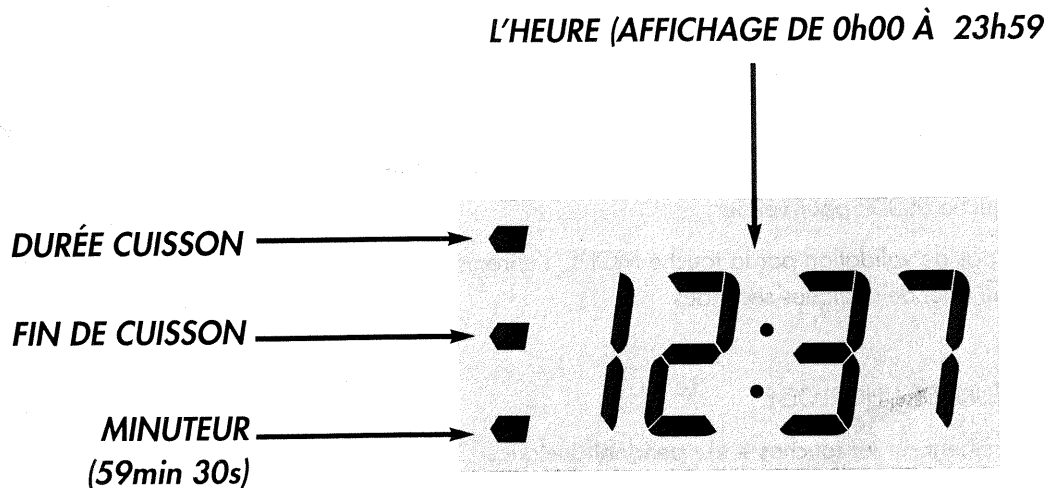
Sauter

Sélecteur de température

Programmeur

Sélecteur de cuisson

1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR



2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

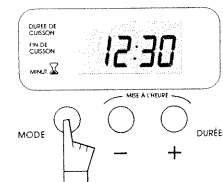
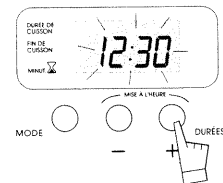
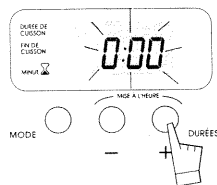
1) A LA MISE SOUS TENSION

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

● Exemple : 12h30.

➡ Appuyez sur la touche MODE pour valider.

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



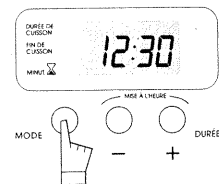
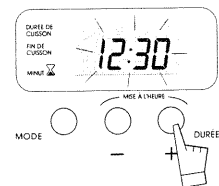
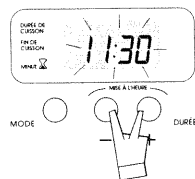
2) REMISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

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

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

➡ Appuyez sur la touche MODE pour valider.

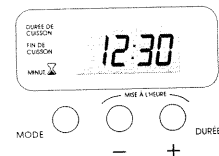
NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche MODE, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.



Comment utiliser votre four ?

1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

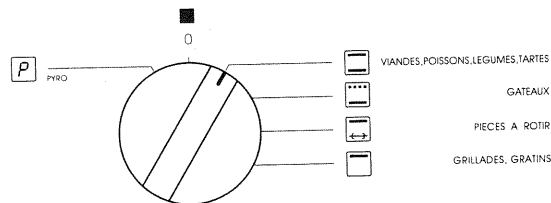
Le programmateur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter.



Choisir le mode de cuisson

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

- Exemple : position  "Viandes, poissons, légumes, tartes".

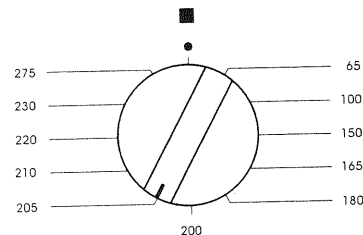


Choisir la température de cuisson

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 TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE.

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

Comment utiliser votre four ?

2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

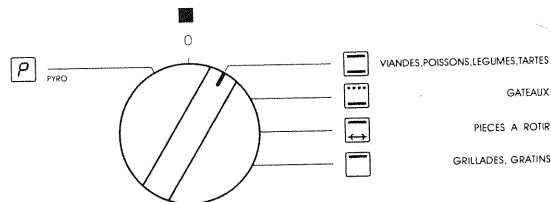
2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie



Choisir le mode de cuisson

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

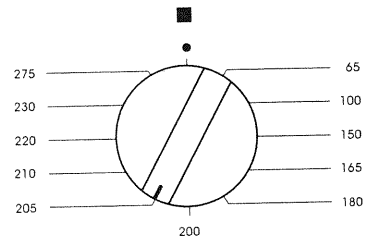
- Exemple : position  "Viandes, poissons, légumes, tartes".



Choisir la température de cuisson

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

- Exemple : 205°C.



Comment utiliser votre four ?

Choisir la durée de cuisson

Appuyer une fois sur la touche "MODE".

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

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

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

● Exemple : 30 min de cuisson

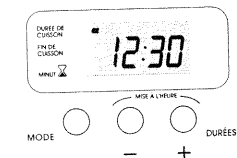
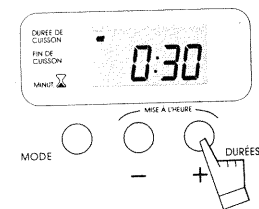
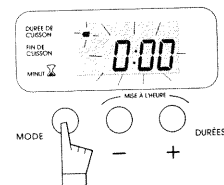
Le décomptage de la durée se fait quelques secondes après le relâchement des touches **+** ou **-**.

Le symbole reste fixe et l'heure se réaffiche.

A la fin du temps programmé, la cuisson s'arrêtera automatiquement.

Nota Il est possible

- de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant à nouveau l'opération décrite ci-dessus.
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche "MODE".



Comment utiliser votre four ?



En fin de cuisson,

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

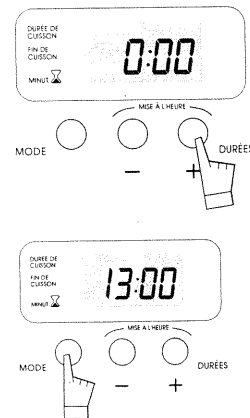
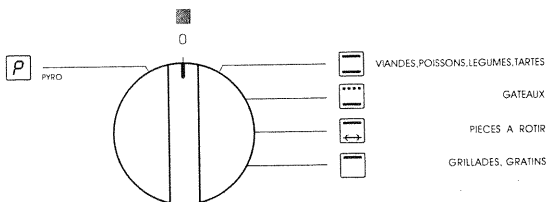
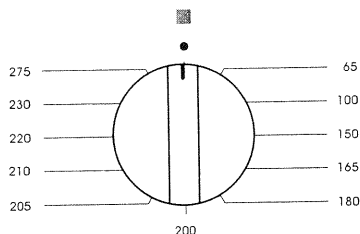


L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION: A ce moment, votre four se remet à chauffer.**

Pour arrêter la chauffe :




Remettre les sélecteurs de température et de cuisson sur arrêt.

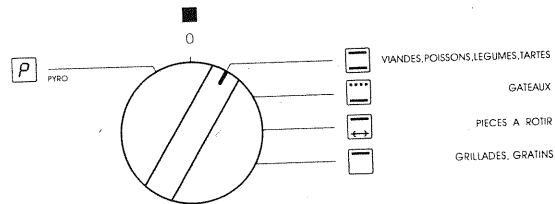
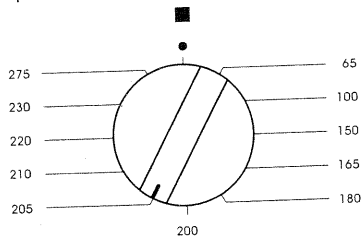


Comment utiliser votre four ?

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

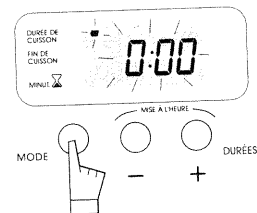
👉 Ajuster la température et régler le mode de cuisson.

● Exemple : position  "Viandes, poissons, légumes, tartes",
repère de température **205°C**.



👉 Appuyer une fois sur la touche "MODE".

La durée de cuisson clignote à 0H00.



Comment utiliser votre four ?

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

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

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

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

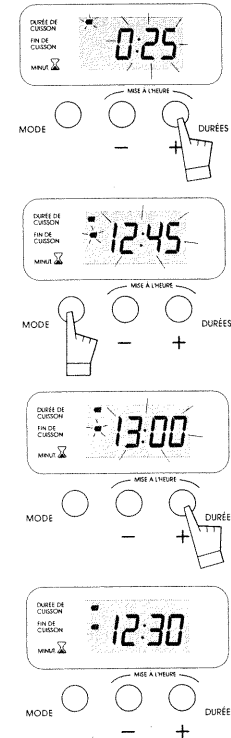
L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

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

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

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



Comment l'utiliser votre four ?

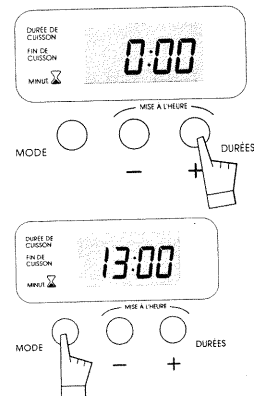
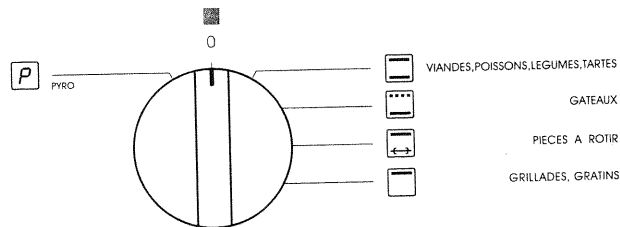
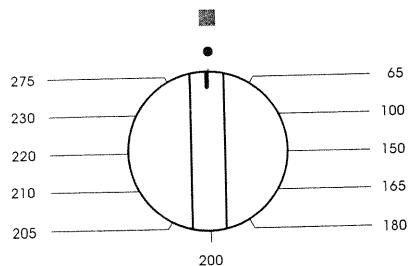
En fin de cuisson,

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

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

Pour arrêter la chauffe :

Remettre les sélecteurs de température et de cuisson sur arrêt.



Comment utiliser votre four ?

Comment utiliser le minuteur ?

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

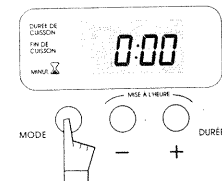
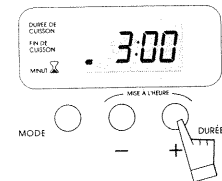
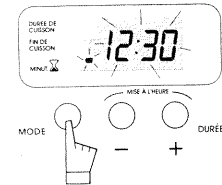
Appuyer sur la touche "MODE" jusqu'à faire clignoter le symbole minuteur et l'affichage correspondant.

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

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

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

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



Comment fonctionne le nettoyage ?

A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse 330°C environ, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur de cuisson sur ARRET.

Avertissement

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

Comment fonctionne le nettoyage ?

RECOMMANDATIONS

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

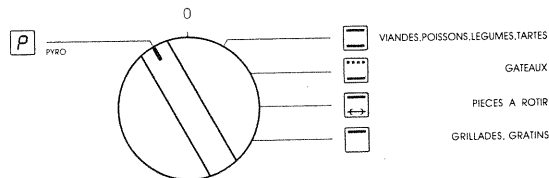
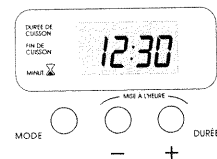
REMARQUE : Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

Le programmateur doit afficher l'heure du jour.


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.

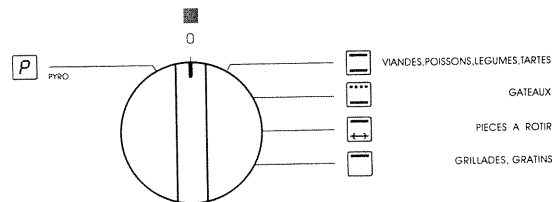
➡ Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position **P** "Pyrolyse". La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (PYRO), (la durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



Comment fonctionne le nettoyage ?

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

 Ramener le sélecteur de cuisson sur ARRET.



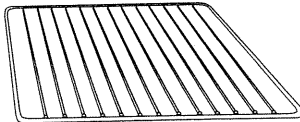
REMARQUE : Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux «heures creuses» éventuellement prévu au contrat EDF.

Pour rappel, le coût d'une pyrolyse est comparable au coût d'un timbre poste.

Casserolerie

- **Grille support**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater. Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

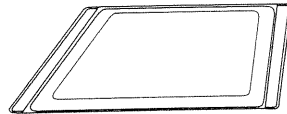


- **Plat lèchefrite multi-usages**

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

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

Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

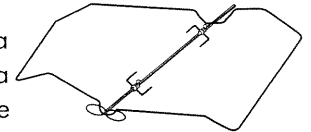


Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **Tournebroche**

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

- Engager le berceau au 2e gradin à partir du bas.
- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2e pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.



Berceau

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

I
L
L
I
S
A
T
I
O
N

Conseils de cuisson

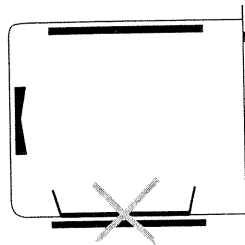
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température souhaitée. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gratins, grillades et pièces à rôtir.

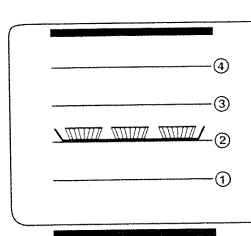
Votre four est équipé d'un système spécifique permettant de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de la porte.

IMPORTANT

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



TRADITIONNEL

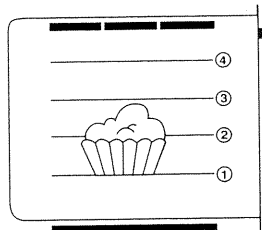


Viandes, poissons,
légumes tartes

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

Conseils de cuisson

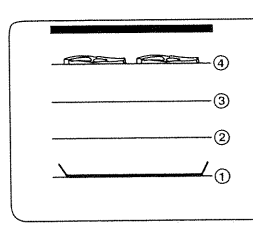
SOLE



Gâteaux

- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

GRIL

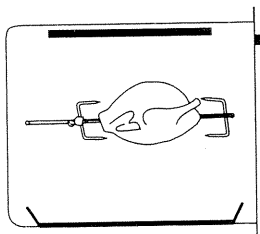


Grillades
Gratins

- Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuer un préchauffage de 5 minutes avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
 - Positionner le plat lèchefrite 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

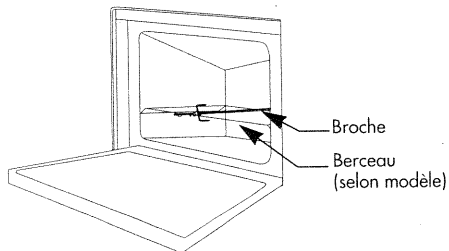
GRIL + TOURNEBROCHE



Pièces à rôtir

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose :
 - d'un berceau
 - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,

- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.















- Disposer le plat lèchefrite

au 1^{er} gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

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

Guide de cuisson

Equivalence chiffre						°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 * Quiche lorraine * Soufflé fromage * Gratin dauphinois Tomates farcies Tomates provençales *	  	Gâteaux 230°C Gâteaux 220°C Gâteaux 180°C Légumes 200°C Légumes 200°C Grillades 230°C	 2e 1er 1er 2e 2e 3e	Plat lèche-frite Moule sur grille Moule sur grille Plat sur grille Plat sur grille Plat sur grille	20-25 min 35-40 min 50 min 45-50 min 40-45 min 20-25 min	Selon épaisseur Selon diamètre du moule Selon quantité
POISSONS Dorade Maquereaux *	 	Poissons 220°C Grillades 275°C	2e 3e ou 4e	Plat sur grille Posés sur grille	25-30 min 6-7 min par face	Selon grosseur Lèche-frite 1er gradin
VIANDES Cotes d'agneau * Poulet broche Gigot * Rôti de boeuf * Rôti de porc/Veau * Poulet Pintade/Lapin	   	Grillades 275°C Pièces à rôtir 230°C Viandes 230°C Viandes 230°C Viandes 220°C Viandes 220°C Viandes 220°C	4e - 1er 1er ou 2e 1er ou 2e 1er 1er	Viande sur grille Tournebrotche Plat sur grille Plat sur grille Plat sur grille Plat sur grille Plat sur grille	5-6 min par face 20-25min/500g 15 min/500g 10-15 min/500g 35-40 min/500g 25 min/500g 20-25 min/500g	Lèche-frite 1er gradin Lèche-frite 1er gradin Préchauffage à 275°C
PATISSERIES Brioche * Cake * Quatre-quarts * Choux * Sablés * Tarte fruits juteux * Tarte pommes * Pâte feuilletée * Crèmes	 	Gâteaux 165°C Gâteaux 165°C Gâteaux 165°C Gâteaux 180°-200°C Tartes 165°C Tartes 230°C Tartes 230°C Tartes 230°C Tartes 165°C	1er 1er 1er 2e 2e 1er 1er 2e 2e	Moule sur grille Moule sur grille Moule sur grille Plat lèche-frite Plat lèche-frite Moule sur grille Moule sur grille Plat lèche-frite Plat lèche-frite	35-40 min 55-60 min 55 min 45 min + 5 min four éteint 12-15 min 40-45 min 40-45 min 10-15 min 25 min	Moule diamètre 28 cm Moule diamètre 28 cm 6 ramequins au bain-marie