

4884 PE
4882 PE

UTILISATION

de votre four

COMMENT SE PRESENTE LE BANDEAU ? P. 2-4

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

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ? P. 5-7

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée

COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ? P. 10

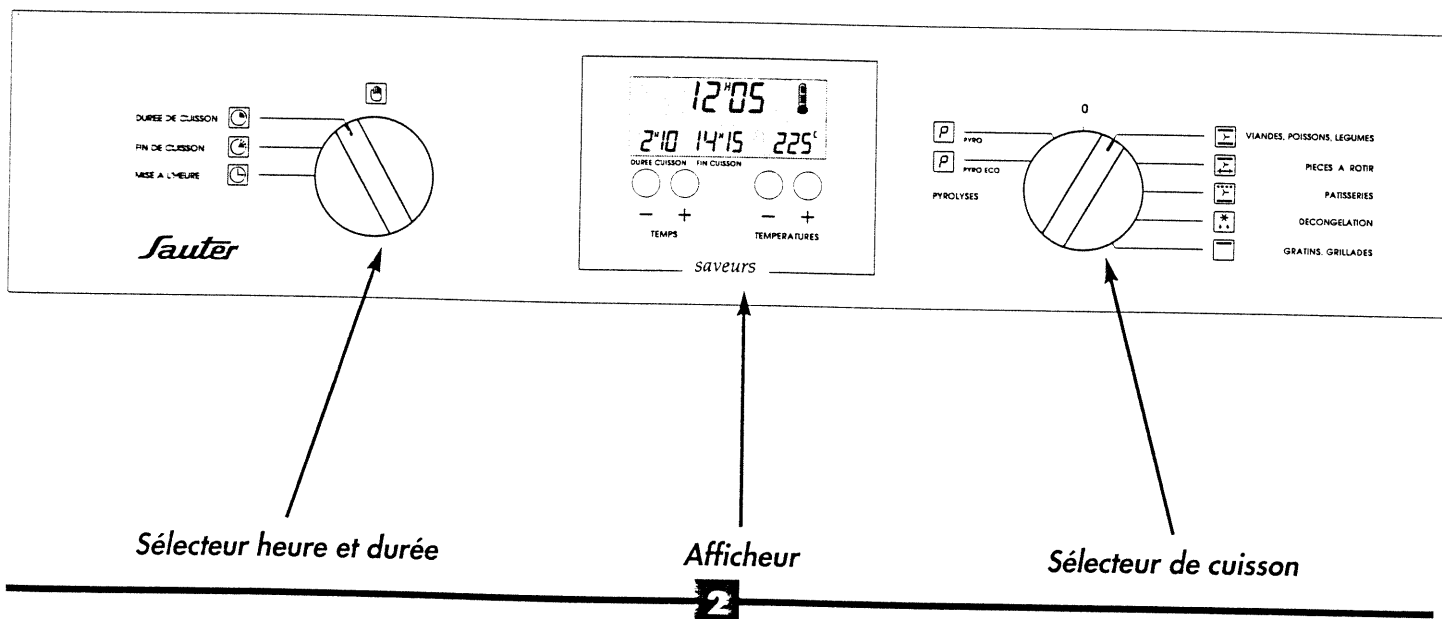
- 1- Faire une pyrolyse immédiate
- 2- Faire une pyrolyse différée

CASSEROLERIE P. 13

CONSEILS DE CUISSON P. 14-18

GUIDE DE CUISSON P. 20

Comment se présente le bandeau ?

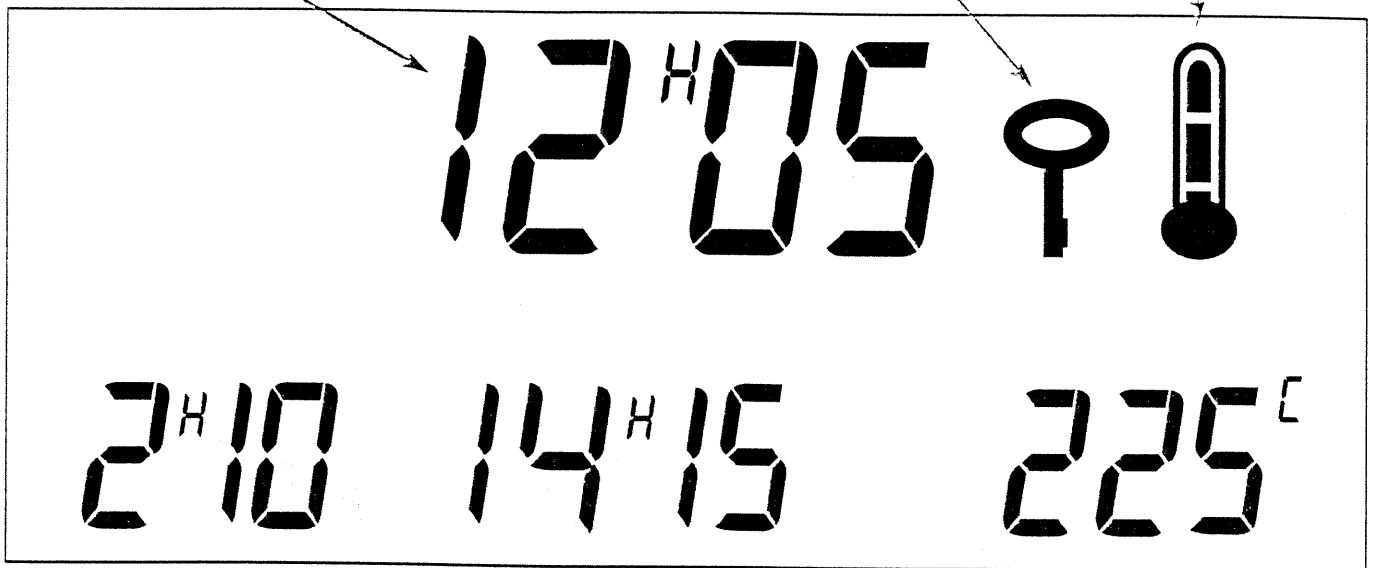


1. LE DÉTAIL DE VOTRE AFFICHEUR

L'heure
(affichage de 0h00 à 23h59)

Indicateur de porte verrouillée
(pyrolyse)

Indicateur
de montée en température




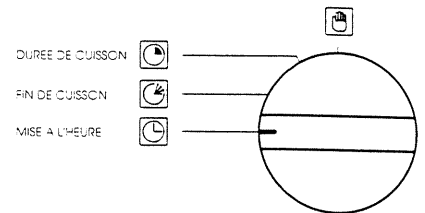
Durée de cuisson

Heure de fin de cuisson

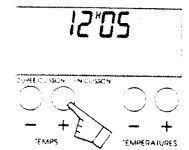
Température choisie


2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

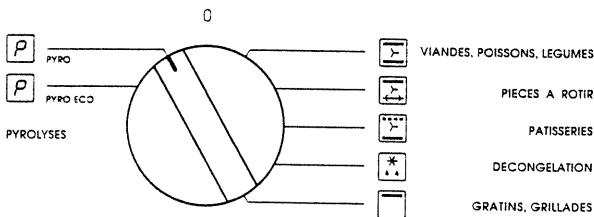
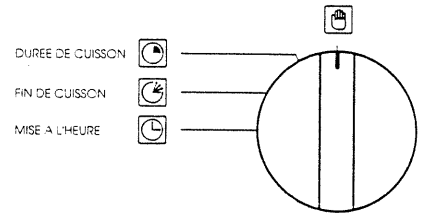
Positionner le sélecteur de programme sur la position  "Mise à l'heure". L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.



Pour le réglage, appuyer sur la touche "Temps" + ou -.




Après avoir réglé l'heure de votre choix, positionner le sélecteur sur la position  "Manuel", le "H" continue de clignoter.




Remarque : le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de cuisson est sur la position "Pyro" ou "Pyro Eco".

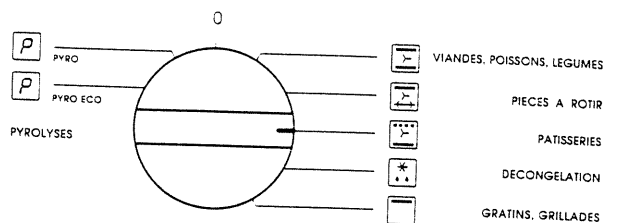
Comment utiliser votre four ?

I. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le sélecteur de programme doit être sur la position  "Manuel".

Choisir le mode de cuisson

Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.
Exemple : position  "Pâtisseries".

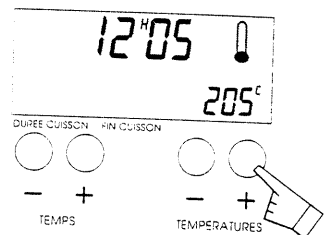


Ajuster la température de cuisson

Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée. Il est possible de modifier cette température par appui sur la touche + ou - (selon votre recette).

A chaque appui sur la touche + ou -, il y a modification de la température de réglage de 5°C.


Exemple : en position "Pâtisseries", la température la plus utilisée est 205°C.



Après ces actions, le four chauffe :



• Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.

• 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte .

Nota TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE.

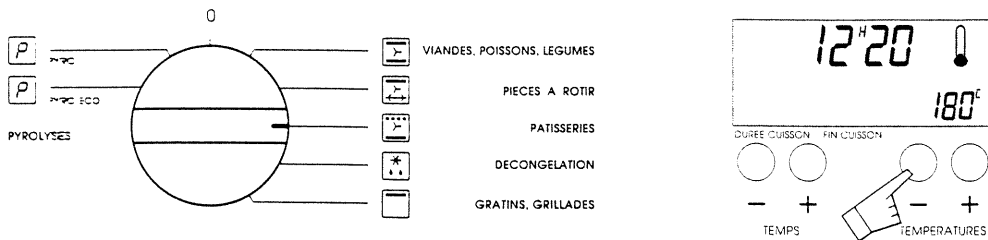
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

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

Comment utiliser votre four ?

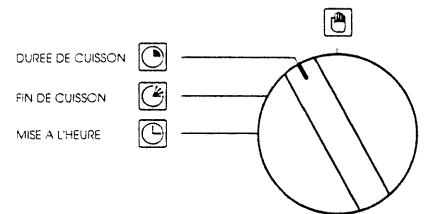
2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

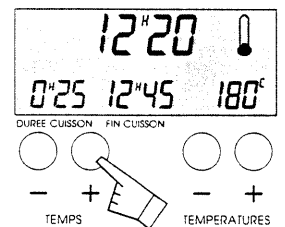


➡ Régler le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.
● Dans cet exemple : position "Pâtisseries" température 180°C

➡ Positionner le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson". La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Au premier appui sur "Temps" +, le clignotement s'arrête.



➡ Appuyer sur les touches "Temps" + ou - pour régler le temps souhaité.
● Exemple : 25 min de cuisson
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "Temps" + ou - .



Comment utiliser votre four ?

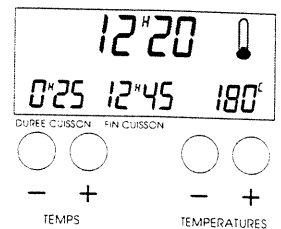
L'heure de fin de cuisson (heure de départ + heure de cuisson) s'affiche automatiquement.

- Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h45.



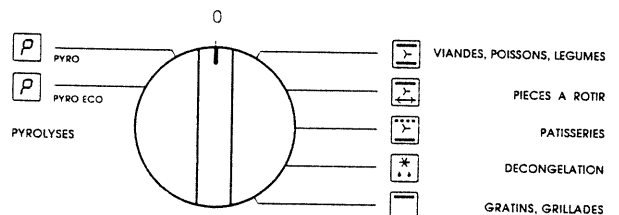
Après ces 3 actions, le four chauffe :

- Le thermomètre commence à se remplir.
- Un premier signal sonore (3 "bips") retentit lorsque le four atteint la température choisie.



En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".




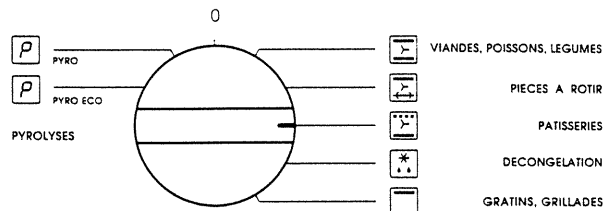
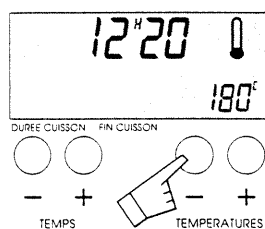
- Nota**
- Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.
 - Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.
 - La porte est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.


Comment utiliser votre four ?

2.2 Différer une cuisson d'une durée choisie pour qu'elle s'achève à l'heure souhaitée

➡ Régler le mode de cuisson et éventuellement ajuster la température.

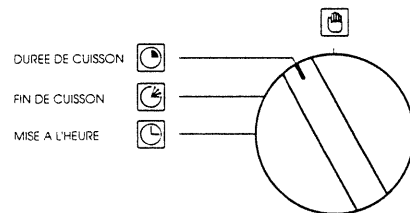
● Exemple : position  "Pâtisseries" température 180°C.



➡ Positionner le sélecteur de programme sur la position  "Durée de cuisson".

La durée de cuisson clignote à 0H00.

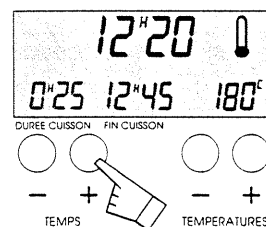
Au premier appui sur "Temps" +, le clignotement s'arrête.



➡ Appuyer sur les touches "Temps" + ou - pour régler le temps souhaité.

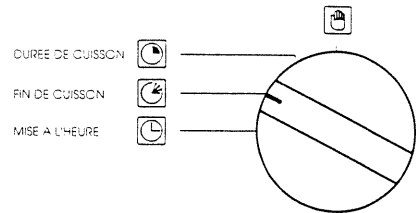
● Exemple : 25 min de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "Temps" + ou -.



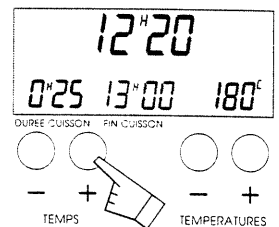
Comment utiliser votre four ?

Positionner le sélecteur de programme sur la position ☑ "Fin de cuisson"



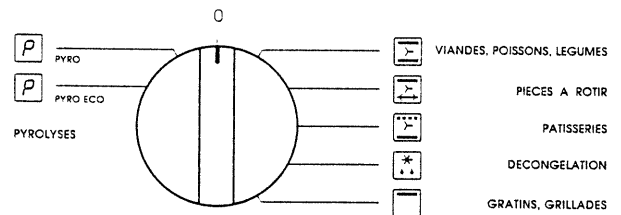
Ajuster l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches "Temps" + ou -.

- Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".



Nota • Après un cycle de cuisson, il est normal que la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Pour réduire le temps, il est possible de laisser 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 pyrolyseur. 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 330°C environ, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur de cuisson sur ARRET.

Nota 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 fonctionne le nettoyage ?

RECOMMANDATIONS

- Pendant le nettoyage du four, la porte est chaude. Eloigner les jeunes enfants.
- 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.

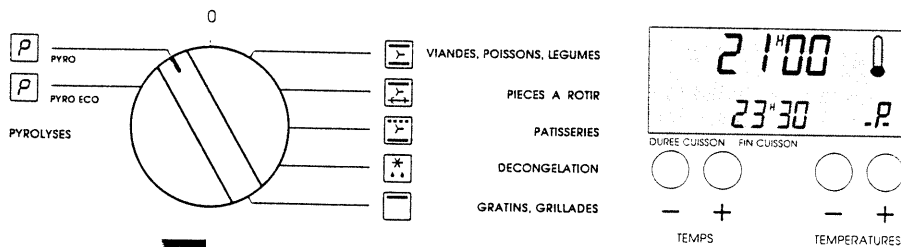
I. FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique : • débuter, 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" 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'à environ 275°C.

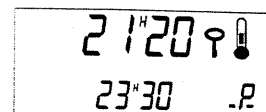
L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.



Comment fonctionne le nettoyage ?

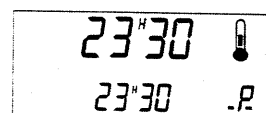
Le **P** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse.


Au cours du cycle de pyrolyse, une clef **P** apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

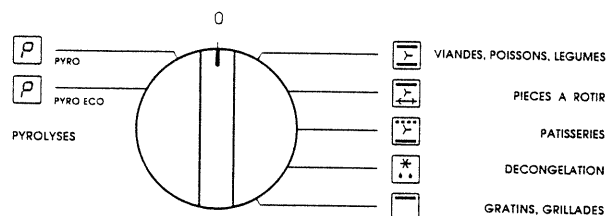


En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.

Quand la clef **P** n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.




 Ramener le sélecteur de cuisson sur la position ARRET.

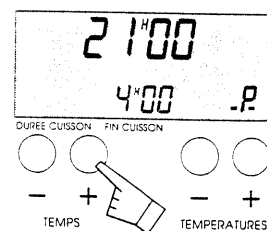


2. FAIRE UNE PYROLYSE DIFFÉRÉE

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

 Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "1- FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE", puis appuyez sur les touches "Temps" + ou - pour modifier l'heure de fin du cycle de pyrolyse.

- Dans cet exemple : 4h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.

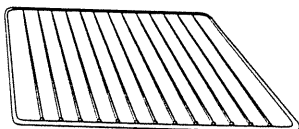


Casserolerie

- **Grille support**

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

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

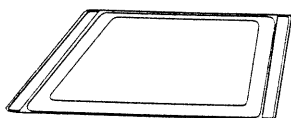


- **Plat lèchefrite multi-usages**

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.



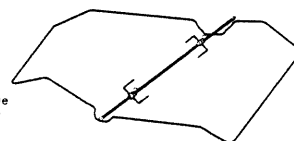
Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **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.



Berceau

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

UTILISATION

Conseils de cuisson

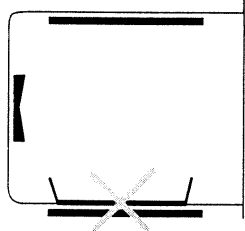
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

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. En fin de préchauffage (automatique), le four émet 3 bips sonores vous permettant d'identifier le début effectif de la cuisson. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril et gril pulsé.

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.

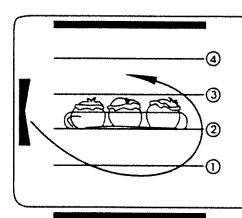
IMPORTANT

- **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 ou gril pulsé, 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 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 200°C.
- 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.



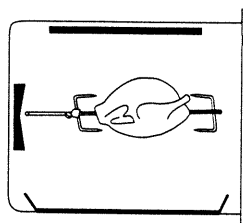
DANS UN SOUCI DE CONFORT A L'OUVERTURE DE LA PORTE, L'HELICE DE BRASSAGE D'AIR S'ARRETE.

Conseils de cuisson

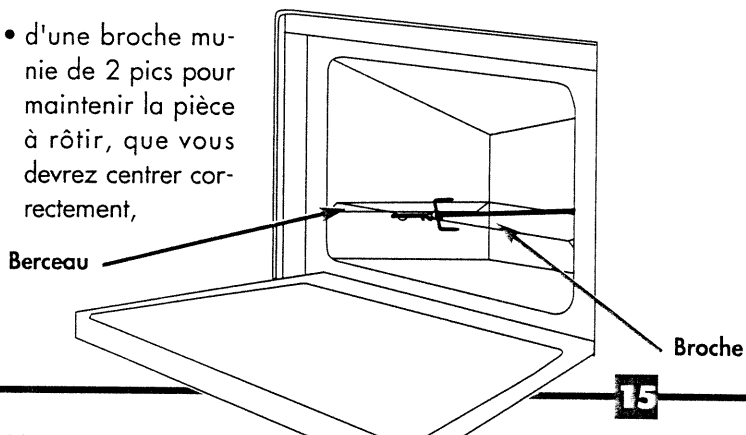


PIECES À ROTIR...

- La température peut être réglée entre 180°C et 230°C avec une présélection automatique à 210°C.
- 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 tournebroche 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.

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 min.

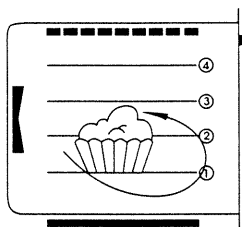
Conseils de cuisson



PATISSERIES

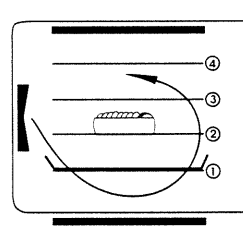
Cuissons sur 2 niveaux
(Voir page 18)

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 205°C.
- 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 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.



DECONGELATION

- La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.
- 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 lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.

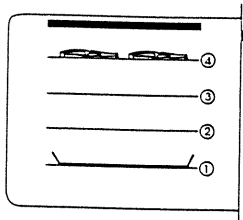


Conseils de cuisson



GRATINS, GRILLADES...

- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C. Température suffisante pour griller.
- 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 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



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'APRES 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 + ROTI DE PORC	200°C	45 min 70 min	3 1	
PETITS GATEAUX	195°C	8 à 10 min	2 et 3	

Guide de cuisson

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTREES						
LEGUMES						
PIZZA		PATISSERIES 205°C	2 ^e	PLAT À GATEAUX	18-20 min	SELON EPAISSEUR
QUICHE LORRAINE •		PATISSERIES 205°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	MOULE 28 cm
SCUFFLE FROMAGE		PATISSERIES 180°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		LÉGUMES 200°C-180°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITE - REDUIRE APRES 30 min
TOMATES FARCIES		LÉGUMES 200°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		LÉGUMES 230°C	2 ^e	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE		POISSONS 180°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX •		GRILLADES 275°C	3 ^e OU 4 ^e	POSES SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 ^{re} GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU •		GRILLADES 275°C	4 ^e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 ^{re} GRADIN
GIGOT		PIECES A ROTIR 190°C	1 ^{re}	VIANDE SUR GRILLE	15-20 min/500g	LECHEFRITE SUR SOLE
POULET BROCHE		PIECES A ROTIR 210°C		TOURNEBROCHE	20-25 min/500g	LECHEFRITE 1 ^{re} GRADIN
ROTI DE BOEUF		VIANDES 220°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g	
ROTI DE PORC/VEAU		VIANDES 200°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		VIANDES 200°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES 200°C	1 ^{re}	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PATISSERIES						
BRICCHE •		PATISSERIES 160°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
CAKE		PATISSERIES 160°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
SABLES		PATISSERIES 160°C	3 ^e	PLAT À GATEAUX	15-18 min	
QUATRE-QUARTS		PATISSERIES 160°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	45 min	
TARTE FRUITS JUTEUX		PATISSERIES 205°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
TARTE POMMES		PATISSERIES 205°C	1 ^{re}	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
PATE FEUILLETEE •		PATISSERIES 220°C	2 ^e	PLAT À GATEAUX	15 min	
CHOUX •		PATISSERIES 190°C	2 ^e	PLAT À GATEAUX	30 min	
OEUFS AU LAIT		PATISSERIES 160°C	2 ^e	PLAT LECHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

0,45 kWh
0,65 kWh
1,10 kWh
3,10 kWh

MONTEL A 200°C
MARRIEN 1 HEURE A 200°C
TOTAL
NETTOYAGE PYROLYSE 80 MINUTES

CONSUMMATIONS :

VOLUME UTILISE : 52 L

REALISATION : BOC PUBLICITE - 38 77 82 82 - ORLÈANS