

*Fours convection naturelle à pyrolyse
référence CPF5* - CPF40**



Guide d'utilisation

Sauter

“Madame, Monsieur,

Vous venez d’acquérir un appareil de la marque SAUTER et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous recommandons de lire très attentivement ce guide d’utilisation.

Nous sommes sûrs qu’ainsi vous serez entièrement satisfaits de votre appareil pour de longues années.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous pouvez nous contacter :

*en consultant le 36.15 SAUTER (1,29 F la minute)-> tarif en vigueur à la date d’impression du document.
(demande de catalogues, conseils pratiques, adresses diverses)
en écrivant au
Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95 069 CERGY PONTOISE CEDEX “
en téléphonant au numéro suivant :*

0,99 F TTC / mn
N°Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

→ tarif en vigueur à la date d’impression du document.

SOMMAIRE

POUR L’UTILISATEUR

<i>Comment se présente votre four ?</i>	<i>P. 3</i>
<i>Comment utiliser votre four ?</i>	<i>P. 4 à 6</i>
<i>Modes de cuisson du four</i>	<i>P. 7</i>
<i>Casseroleries</i>	<i>P. 8</i>
<i>Comment faire une pyrolyse ?</i>	<i>P. 9 à 10</i>
<i>S.A.V</i>	<i>P. 14</i>
<i>Conseils et astuces</i>	<i>P. 15</i>
<i>Guide de cuisson</i>	<i>P. 16</i>

POUR L’INSTALLATEUR

<i>Comment raccorder votre four ?</i>	<i>P. 11 à 12</i>
<i>Comment encastrer votre four ?</i>	<i>P. 13</i>
<i>Comment changer l’ampoule ?</i>	<i>P. 14</i>
<i>Anomalies ?</i>	<i>P. 14</i>

A lire



Ces fours ont été conçus pour être utilisés par des particuliers dans un lieu d’habitation.

Veillez consulter ce guide avant d’installer et d’utiliser votre four.

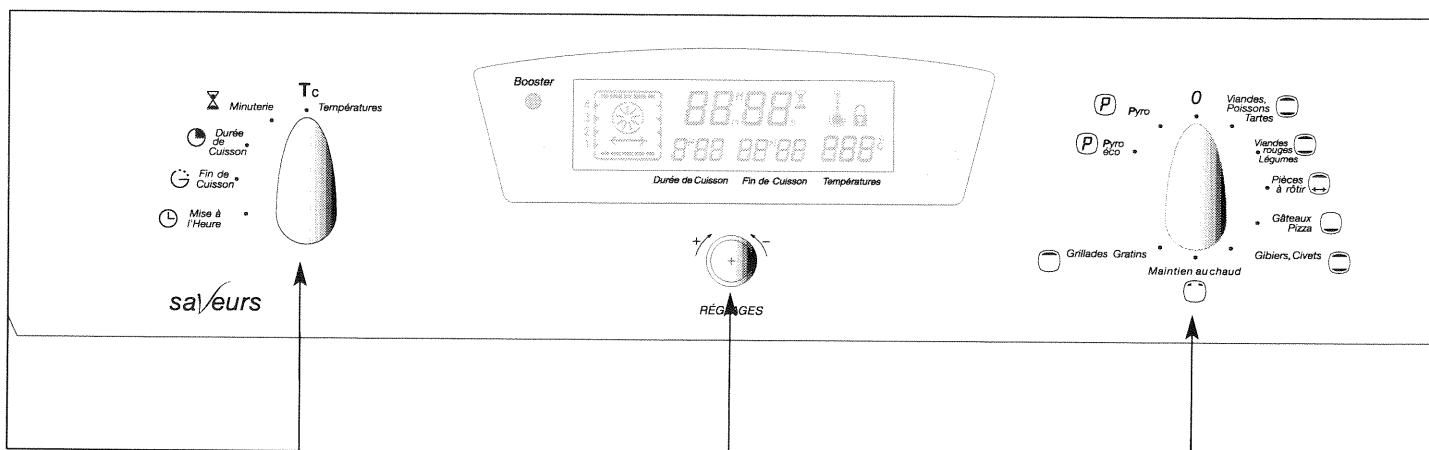
Dans le souci d’une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d’apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l’évolution technique.

Ces fours sont destinés exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d’amiante.

Comment se présente votre four ?

1. Le bandeau de commande (selon modèle)

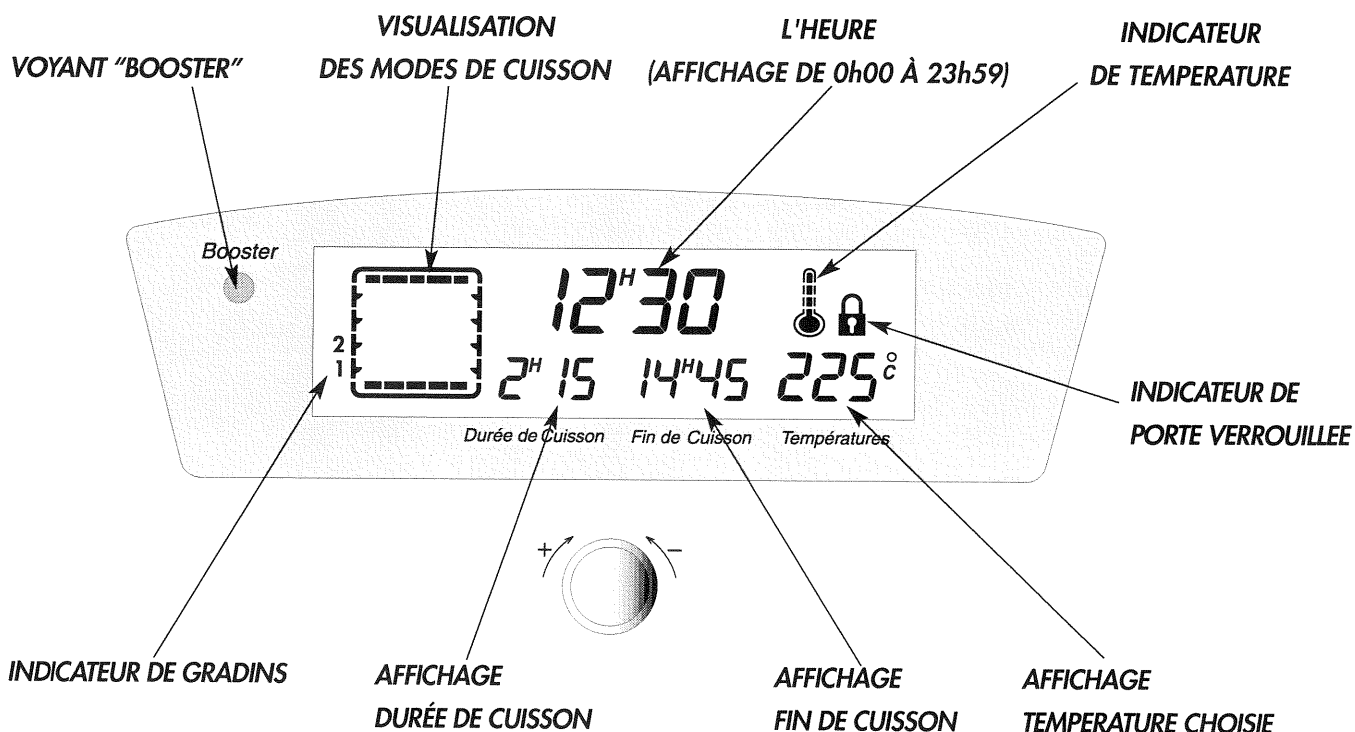


- SELECTEUR POUR :
LA PROGRAMMATION DU TEMPS
LE REGLAGE DE LA TEMPERATURE

BOUTON DE REGLAGE
DU TEMPS ET DE LA TEMPERATURE

SELECTEUR DES MODES DE
CUISSON

2. Le détail de votre programmateur



Comment utiliser votre four ?

1. Comment le mettre à l'heure ?

1.1 A LA MISE SOUS TENSION

L'affichage de l'heure clignote à "12h00"

Réglez l'heure en tournant le bouton "Réglages" dans le sens + ou - (La vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure).

Exemple : 12h30

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.

1-2 REMISE A L'HEURE DE HORLOGE

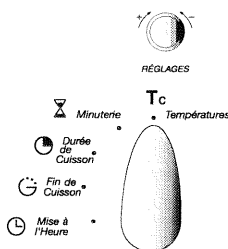
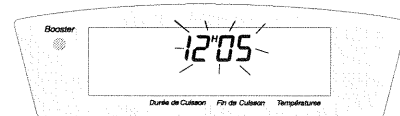
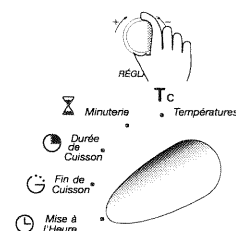
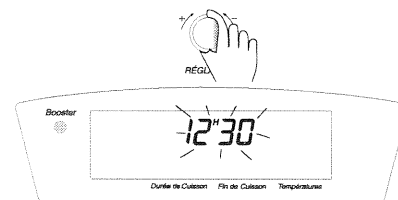
Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Mise à l'heure"

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible. Pour le réglage, tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

Après avoir réglé l'heure de votre choix, positionnez le sélecteur sur la position "Tc Températures" -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.

NOTA : S'il n'y a pas de validation par le sélecteur de fonctions Tc, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

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



2. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

Choisissez le mode de cuisson en tournant le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix

Exemple : Position " Viandes, Poissons, Tartes "

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, gril, chaleur tournante,...

-> le four se met en marche et le symbole du thermostat s'affiche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur et les recommandations fournies par le guide de cuisson.

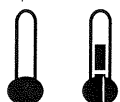
Exemple : Position " Viandes, Poissons, Tartes -> gratins 1 ou 2 conseillés.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en utilisant le bouton "Réglages" situé sous l'afficheur

Exemple "Viandes, Poissons, Tartes" ajustée à 200°.

Après ces actions le four chauffe :

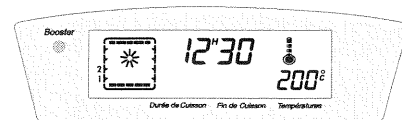
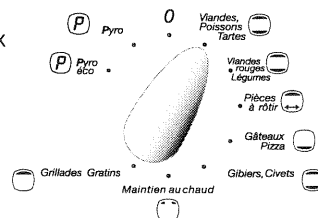


- Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.

- 3 bips vous indiqueront que la température de réglages est atteinte

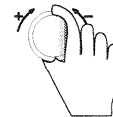
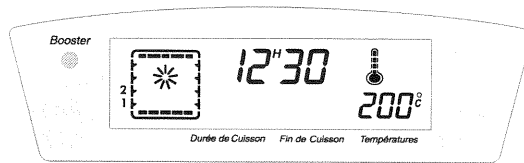
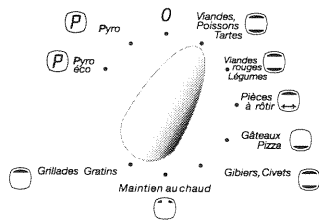
Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMEE

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.



Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson programmée ?



Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

● Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes" température 200°C.



Positionnez 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. Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler le temps souhaité.

● Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

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

● Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h55.



Après ces 3 actions, le four chauffe :

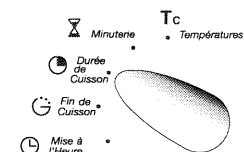
- Le thermomètre commence à se remplir.

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 quelques minutes.

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

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



3. Comment faire une cuisson différée ? (heure de fin choisie)



Procédez comme une cuisson programmée puis, après le réglage de la durée de cuisson,



Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

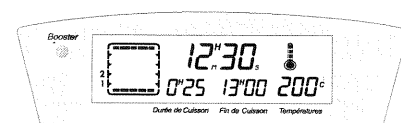
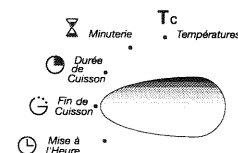


Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

● Exemple : Fin de cuisson à 13h.

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

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur "Tc Températures".



Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser la minuterie ?

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

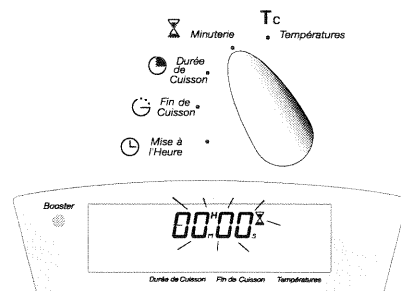
ATTENTION : Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut commander un arrêt de cuisson automatique. Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Placez le sélecteur de programmation du temps sur la position "Minuterie".

-> l'afficheur clignote et un petit sablier s'allume.



Tournez le bouton de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes)



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir.

6. La fonction "Booster"

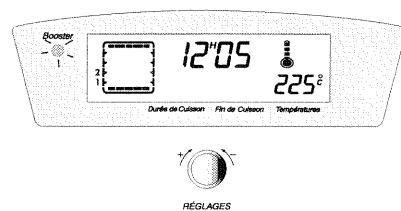
Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (arroser un poulet par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le voyant "Booster" situé à gauche de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

NOTA : La fonction "BOOSTER" n'est pas active pour les fonctions

"Pièces à rôtir, Maintien au chaud et Grillades, gratins".



7. Comment régler la luminosité ?

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

Régalez l'heure de votre programmateur à 12h

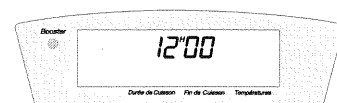


Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" tout en effectuant une rotation

(+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.



Après avoir régler votre luminosité de votre choix, remettre votre programmateur à l'heure du jour.



Modes de cuisson du four

Première utilisation :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.

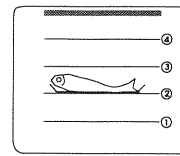
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

Cette fonction vous permet d'introduire certains de vos 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 "Pièce à rôtir, Grillades, gratins et Maintien au chaud".

Toutefois, certaines préparations doivent, pour un résultat correct, d'être absolument mise à cuire four déjà

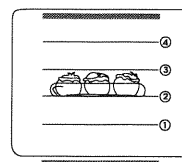
Viandes, Poissons, Tartes présélection 225°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.



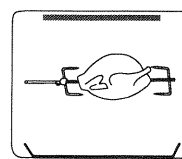
Viandes rouges, Légumes présélection 240°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après avoir effectué un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges qui seront parfaitement saisis, ainsi que les grosses pièces de viandes.
- Vous y cuirez également les légumes de façon traditionnelle et en papillotes (les grosses pommes de terre par exemple).



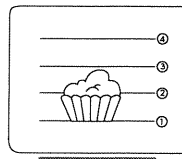
Pièces à rôtir présélection 225°C - mini 180°C - maxi 275°C.

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche (voir détail page CASSEROLERIE).



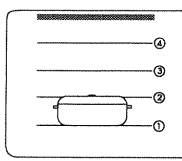
Gâteaux, Pizza présélection 165°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant inférieur associé à un léger dosage de gril pour dorer.



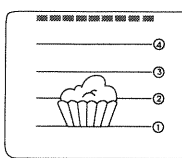
Gibiers, Civets présélection 200°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- Cette fonction vous permet de cuire en cocotte fermée des plats préalablement rissolés sur foyers (ex : coq au vin, matelotte, civet...), ou légumes braisés (ex : endives, Fenouil, Laitues...)
- La chaleur douce qui entoure la cocotte fermée vous garantit une préparation savoureuse sans risque d'attache ou de débordement.



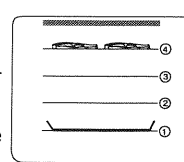
Maintien au chaud présélection 35°C - mini 35°C - maxi 100°C.

- Cette fonction vous permet de maintenir au chaud les plats préalablement cuisinés en attendant le service.
- Vous pouvez l'utiliser également pour faire lever les pâtes à pain, à brioches, Kouglof, en ne dépassant pas 40°C.
- Vous pouvez l'utiliser comme chauffe-assiettes avant d'y servir viandes ou poissons (Assiettes posées sur les grilles support).
- Vous pouvez l'utiliser pour décongeler en respectant une T° basse, plus rapide qu'une décongélation à l'air ambiant.



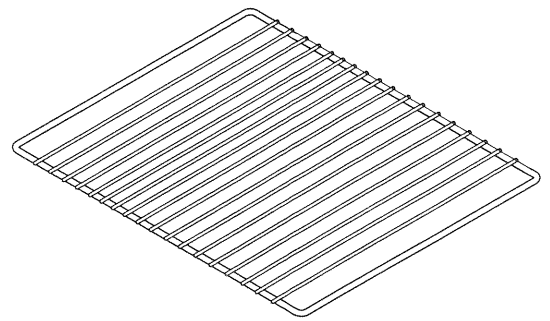
Grillades, Gratins présélection 275°C - mini 180°C - maxi 275°C.

- Fonction adaptée pour griller. Après un léger préchauffage (5 min) avec la grille dans le four vous grillerez côtelettes, saucisses, toasts...
- Vous pouvez verser un verre d'eau dans la lèche-frite qui recueille le jus des grillades : cette astuce présente l'avantage de réduire fumées et odeurs.



GRILLE PLATE

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



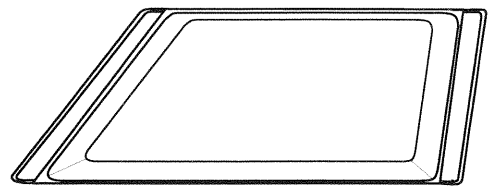
PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES

Il sert de plat à gâteaux et dispose 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 gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

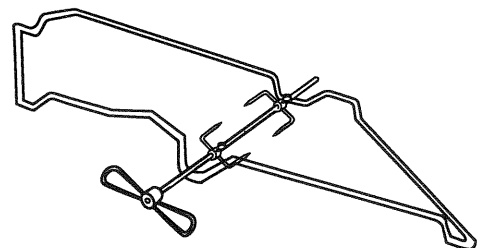


TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser :

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.
- enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- engagez le berceau de la broche au 2e gradin à partir du bas.



Conseils importants :

Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.

Comment faire une pyrolyse ?

Qu'est-ce une 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 pyrolyse.

- 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 3,6kWh, soit près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle consomme 4,8kWh et assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

Le cout d'une pyrolyse ?

Pas plus coûteuse que la valeur d'un timbre poste.

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

Comment faire une pyrolyse ?

1) Faire une pyrolyse immédiate

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» ou PYRO ECO.

La durée de la pyrolyse est de 1h30 (Pyro éco) ou de 2h (Pyro)(non modifiable)et le four est indisponible pendant 2h (Pyro éco) ou 2h30 (Pyro).Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

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

Le **-P-** ou **P-E** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou pyro éco).

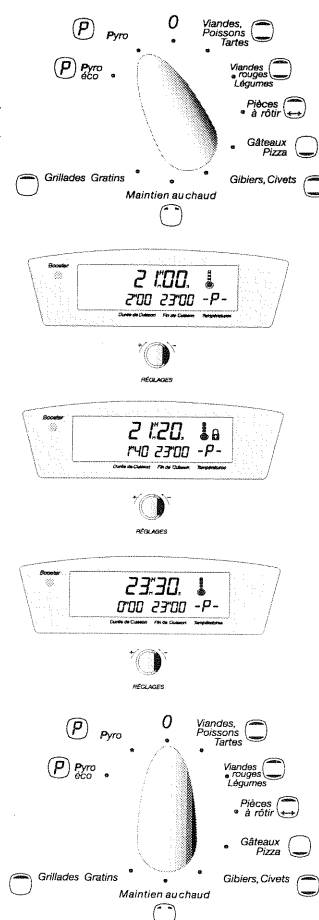
Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

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

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



Comment faire une pyrolyse ?

2) Faire une pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "faire une pyrolyse immédiate", puis

a) Positionnez le sélecteur de programmation du temps sur la position "fin de cuisson".

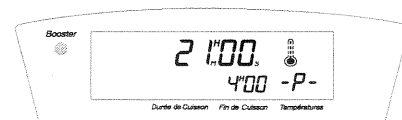
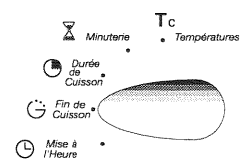
La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

● Exemple : Fin de cuisson à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur "Tc Températures".



Entretien général

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position 0.

● Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

● Vitre de porte de four

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec une éponge ou un produit agressifs.

● Manettes de commande

Nettoyer à l'eau savonneuse les manettes de commande qui s'enlèvent si besoin en les tirant vers soi.

● Grilles, et plat lèchefrite :

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif ; jamais d'objets tranchants.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

● Pyrolyse :

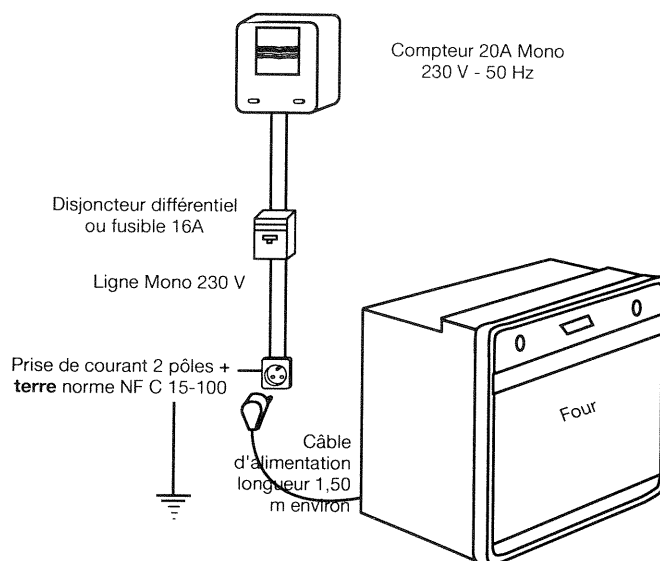
Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Comment raccorder votre four ?

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs de 1,5 mm² et doivent être branchés sur le 230 V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur telle qu'il puisse être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Exemple de raccordement



Tension de fonctionnement.....	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée.....	3,345 kW
Puissance nominale du grilloir.....	2,100 kW

Consommation d'énergie

-de montée à 200°C.....	0,45 kWh
-de maintien pendant 1 heure à 200°C.....	0,65 kWh
TOTAL.....	1,10 kWh

Consommation d'énergie

-Pyro Eco 90minutes.....	3.65 kWh
-Pyro 2heures.....	4,83 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur.....	43 cm
Hauteur.....	31.5 cm
Profondeur.....	41.5 cm

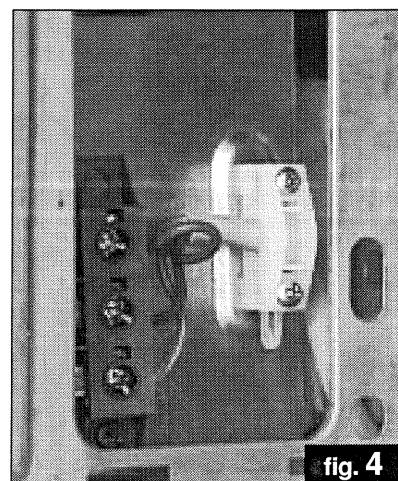
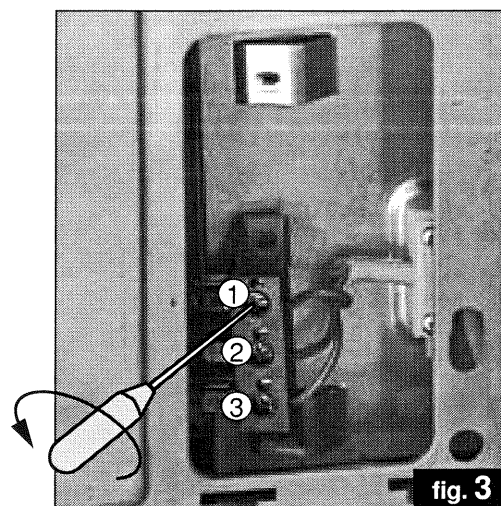
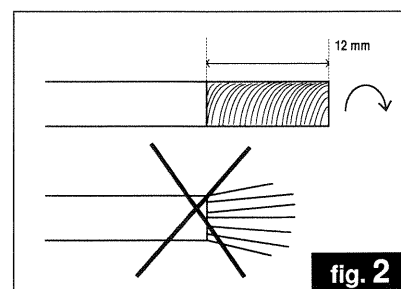
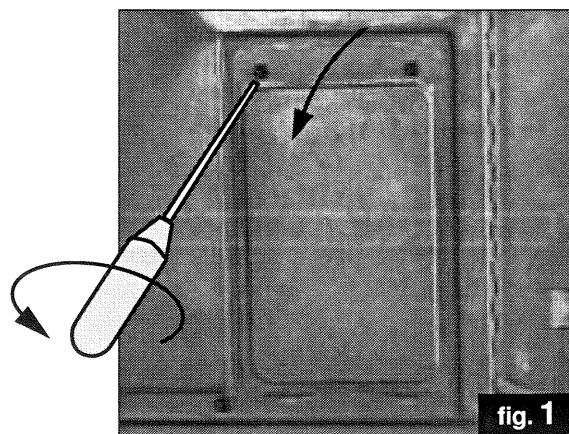
Volume utile.....	56 litres
--------------------------	------------------

Comment raccorder votre four ?

Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court).

Pour cela : (l'appareil étant déconnecté du réseau)

- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne **L / 1**.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \perp .
- Le fil du neutre sur la borne **N / 2**.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

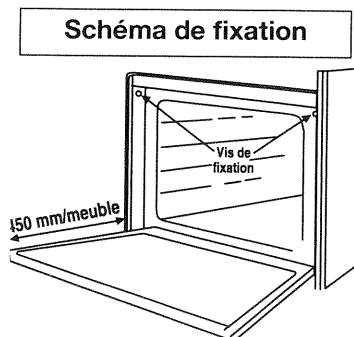
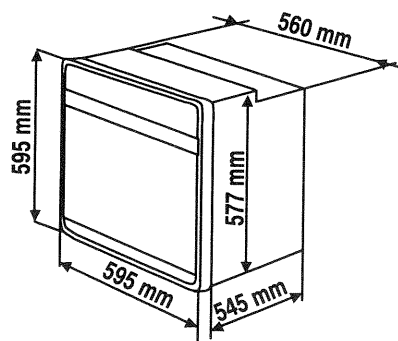
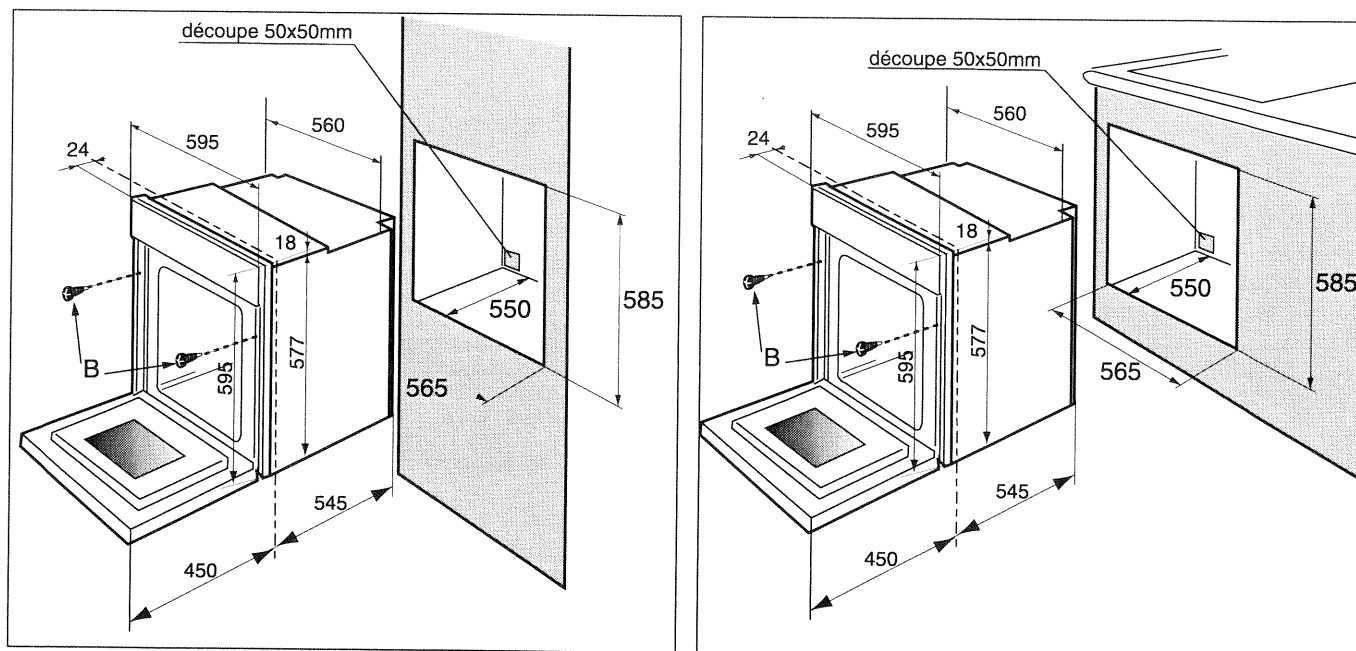


Comment encastrer votre four ?

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-dessous).
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.



Conseils importants

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.

La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur réseau $\overline{=}$ 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Pendant la pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloignez les jeunes enfants.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

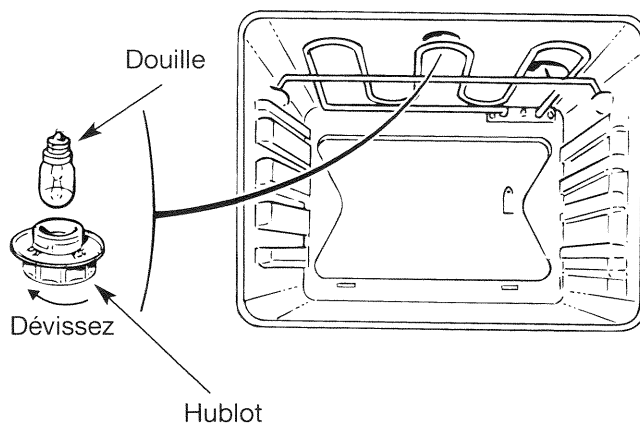
ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Anomalies ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de verrouillage clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte n'est pas fermée. • Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fermer la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - R.A.S. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • L'heure du jour du programmeur clignote • Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Régler l'heure du jour avant de lancer la pyro. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de température ne marche pas au maximum.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ouverture de porte en cours de cuisson modifie l'indication de température. L'appareil rétabli la température rapidement dans l'enceinte, mais un décalage entre la température de l'enceinte et son affichage peut se produire. 	<ul style="list-style-type: none"> - R.A.S.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Service Après-Vente

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

PIÈCES D'ORIGINE : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE soient utilisées



Conseils et astuces

V I A N D E S

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand : les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

En cours de cuisson, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

- . rôti de boeuf de 10 à 15 min pour 500g
- . rôti de porc de 35 à 40 min pour 500g
- . rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

En fin de cuisson, Il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

Pour les grillades : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher". Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

P O I S S O N S

Ils seront cuits au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

L E G U M E S

Cuisson des tomates farcies : choisissez des tomates bien fermes. Coupez un chapeau, ôtez les graines avec une petite cuillère, salez légèrement l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent. Avant d'y placer la farce, déposez dans chacune d'elles une vingtaine de grains de riz cru. A la cuisson, le riz absorbera l'eau superflue.

Pour peler des poivrons : faites les griller sous le gril bien rougi en les retournant de temps en temps ; lorsque la peau se boursoufle, mettez-les à tiédir dans un sac plastique ou enveloppez-les dans du papier aluminium puis pelez-les.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril ou gril pulsé sera parfaite.

P A T I S S E R I E S

La pâte feuilletée se fait toujours cuire sur une plaque humide non graissée : en s'évaporant, l'eau favorise le gonflement de la pâte.

Choix des moules en pâtisserie

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer. Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson. Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux. Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

Astuces de démoulage : Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte. Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème. Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

Conseils : Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal. Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés... Si vous devez ajouter de la levure chimique à une pâte, faites le toujours en fin d'opération, sinon elle perd ses propriétés. Ne la mettez pas non plus avec le sel car il dégrade les qualités de celle-ci.

Si en cours de cuisson, le four fume :

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.
- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

Guide de cuisson

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C							
1	2	3	4	5	6	7	8
100°C	120°C	150°C	170°C	190°C	200°C	220°C	250°C

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES -LÉGUMES						
PIZZA (FINE)*	PIZZA	220°C	1er	PLAT	20-25 min	SELON GARNITURE
PIZZA (PAIN)*	PIZZA	240°C	1er	PLAT	15-20 min	SELON GARNITURE
QUICHE	TARTES	210°C	1er	GRILLE	35-40 min	
SOUFFLE	GATEAUX	180°C	1er	GRILLE	50 min	SELON QUANTITÉ
LEGUMES FARCIS	LEGUMES	200°C	2em	GRILLE	40-45 min	
GRATIN DAUPHINOIS	LEGUMES	200°C	2em	GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ
FRIANDS*	TARTES	225°C	2em	LÈCHE-FRITE	18-20 min	
GRATINS (LEGUMES, PÂTES)	GRATINS	210°C	2em ou 3em	GRILLE	15-20 min	
POISSONS						
POISSON AU FOUR	POISSONS	180-200°C	1ou 2em	GRILLE	30-45 min	SELON GROSSEUR
POISSON PAPILOTTE *	POISSONS	225°C	2em	PLAT	15-20 min	
POISSON GRILLE *	GRILLADES	275°C	3em ou 4em	GRILLE	6-7 min /face	LÈCHE-FRITE AU 1er
VIANDES						
COTES D'AGNEAU *	GRILLADES	275°C	4e	GRILLE+L.FRITE	5-6 min PAR FACE	PRÉCHAUFFER 5 min
POULET	PIÈCES A RÔTIR	225°C		T-BROCHE	25min/500g	LÈCHEFRITE DESSOUS
GIGOT	VIANDES ROUGES	240-210°C	1er	GRILLE+L.FRITE	15 min/500g	REDUIRE APRÈS PRÉCHAUFFAGE
RÔTI DE BOEUF *	VIANDES ROUGES	240°C	1er	GRILLE	10-15 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU	VIANDES	225°C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
PINTADE	VIANDES	225°C	1er	GRILLE	25 min/500g	
BOEUF EN DAUBE (COQ AU VIN)	GIBIERS, CIVETS GIBIERS, CIVETS	200°C 200°C	1er	GRILLE	60-90 min	EN COCOTTE FERMÉE
PÂTISSERIES						
BISCUIT / GÉNOISE	GATEAUX	180°C	1er	GRILLE	45-55 min	+ 5 min FOUR ÉTEINT
BISCUIT ROULÉ*	TARTES	225°C	2em	PLAT	10-12 min	
CAKE / QUATRE-QUARTS	GATEAUX	180°C	1er	GRILLE	60-70 min	
KOUGLOF / SAVARIN	GATEAUX	180°C	1er	GRILLE	45-60 min	
BRIOCHE	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	35 à 40 min	
PAIN*	GATEAUX	240°C	2em	PLAT	40-45 min	SELON LA GROSSEUR
MERINGUES	GATEAUX	90°C	2em	PLAT	90 min	LAISSER DESSÉCHER FOUR ÉTEINT
PETITS GÂTEAUX	TARTES	180°C	3em	PLAT	15-20 min	
PÂTE À CHOUX	GATEAUX	200°C	2em	PLAT	45 min	+ 5 min FOUR ÉTEINT
TARTE	TARTES	200°C	1er	GRILLE	35-40 min	
TOURTE	TARTES	200°C	1er	GRILLE	50-60 min	
PÂTES NON GARNIES	TARTES	180-200°C	1er	GRILLE	18-20 min	
PÂTE FEUILLETÉE *	TARTES	225°C	2em	PLAT	10-15 min	PÂTE NON GARNIE
CRÈMES	TARTES	165°C	1er	PLAT	25 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
DIVERS						
CHAUFFE-PLATS	"MAINTIEN AU CHAUD"	35 à 70°C	1ou2ou3em	GRILLES		
PLATS PRÉPARÉS	"MAINTIEN AU CHAUD"	35 à 70°C	1ou2em	GRILLE		
LEVÉE PÂTE À PAIN À BRIOCHE ...	"MAINTIEN AU CHAUD"	35°C	1er			
TOASTS GRILLÉS*	GRILLADES	275°C	4em	GRILLE		PRÉCHAUFFER 5 min

* Préchauffage du four indispensable

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE