

UTILISATION

de votre four

COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?

P. 2-4

1- Le détail de votre afficheur

2- Comment mettre à l'heure ?

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

P. 5-9

1- Faire une cuisson immédiate

2- Faire une cuisson programmée

COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

P. 10-14

1- Faire une pyrolyse immédiate

2- Faire une pyrolyse différée

3- Sécurité enfant

CONSEILS DE CUISSON

P. 15-20

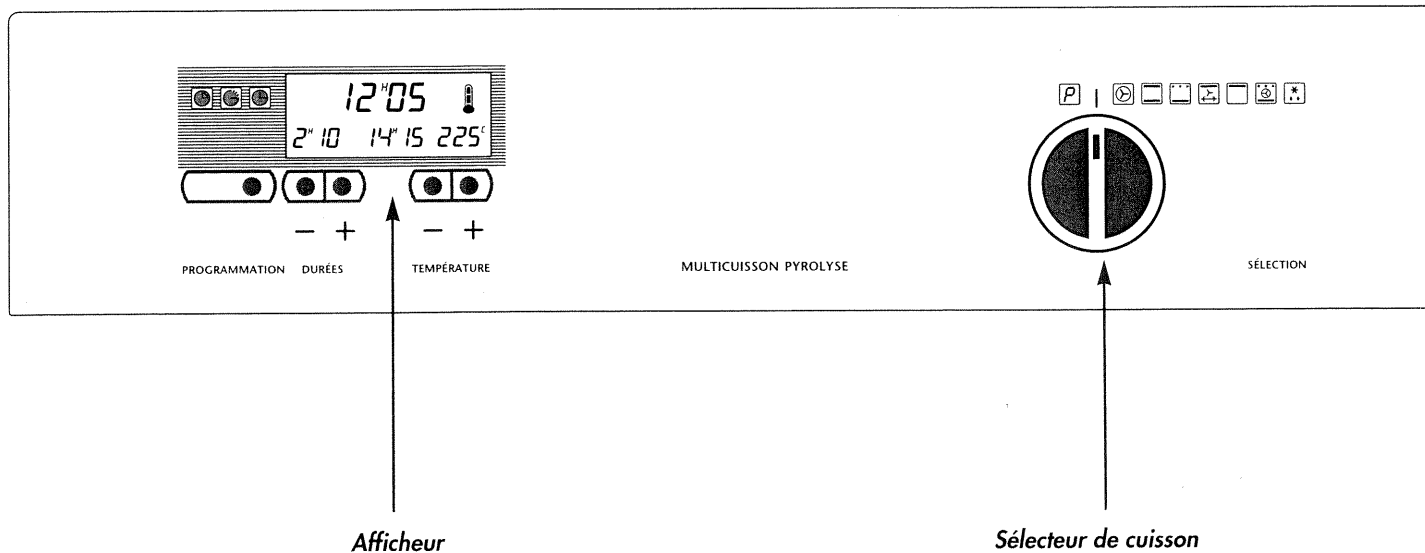
CASSEROLERIE

P. 21

GUIDE DE CUISSON

P. 24

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 ?



Appuyer 3 fois sur la touche "PROGRAMMATION" jusqu'à allumer le voyant de mise à l'heure.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.



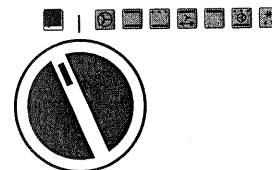
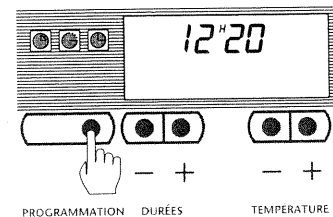
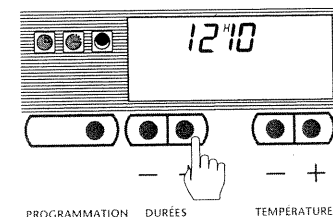
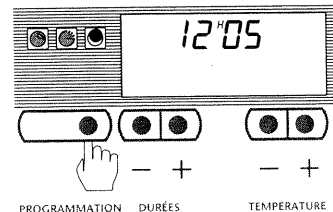
Pour le réglage, appuyer sur la touche "DURÉES" + ou -.



Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyer sur la touche "PROGRAMMATION".

Le voyant de mise à l'heure s'éteint. Seul le "H" continue de clignoter.

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



Comment utiliser votre four ?

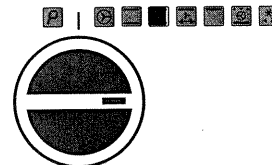
1. Faire une cuisson immédiate



Choisir le mode de cuisson

Tourner le sélecteur "CUISSON" sur la position de votre choix.

Exemple : position  "sole".

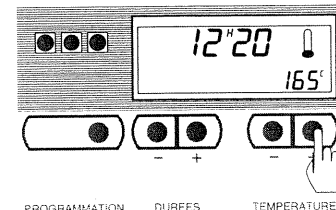


Ajuster la température de cuisson

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

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

Exemple : en position sole, la température la plus utilisée est 165°C.



Après ces actions, le four chauffe :



- Ces états de l'indicateur signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

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 utiliser votre four ?

2. Faire une cuisson programmée

2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie



Appuyer une fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur ; "DUREES" s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

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



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

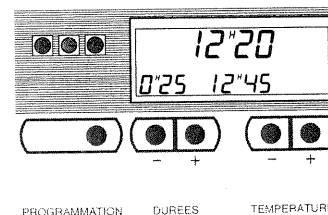
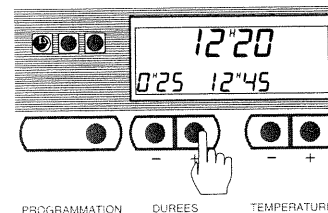
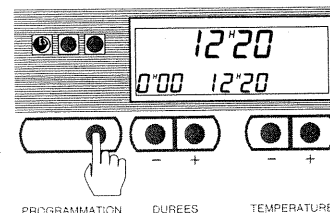
● Exemple : 25 min. de cuisson

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

L'indicateur "DUREES" s'éteint 15 secondes après la dernière action.

L'heure de fin de cuisson s'affiche automatiquement.

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

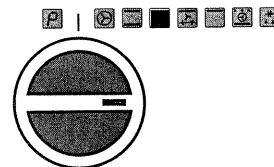
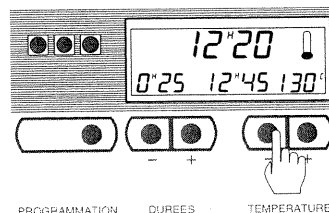


Comment utiliser votre four ?



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

● Dans cet exemple : position  "sole" - température 130°C



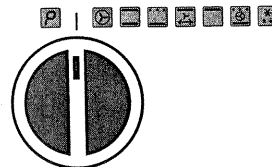
Après ces 3 actions, le four chauffe :



● Le thermomètre commence à se remplir.

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 ARRET.



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.

Comment utiliser votre four ?

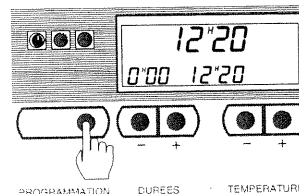
2.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et une heure de fin choisie



Appuyer une fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "DUREES" s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00.

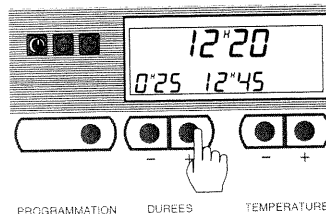
Au premier appui sur "DUREES" +, le clignotement s'arrête.



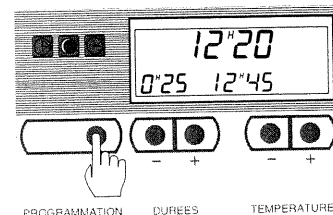
Appuyer sur les touches "DUREES" + ou - pour régler le temps souhaité.

● Exemple : 25 min. de cuisson

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



Appuyer une deuxième fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "HEURE DE FIN" s'allume.



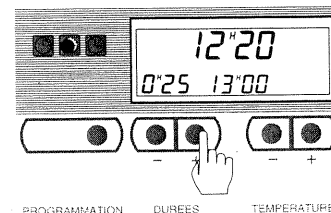
Comment utiliser votre four ?



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

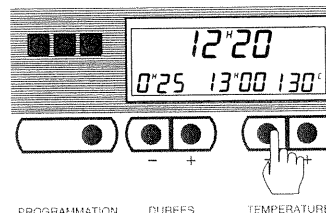
- Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'indicateur "HEURE DE FIN" s'éteint 15 secondes après la dernière action.

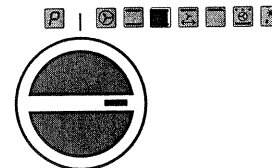


Régler le mode de cuisson et éventuellement ajuster la température.

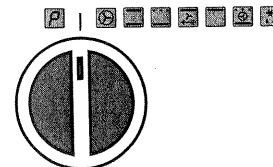
- Exemple : position  "sole". - température 130°C.



Après ces 5 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.



Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur "CUISSON" sur ARRET.



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, 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.
- 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 "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.

1. Faire une pyrolyse immédiate

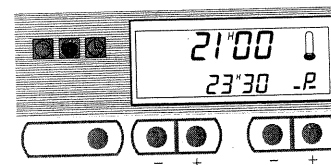
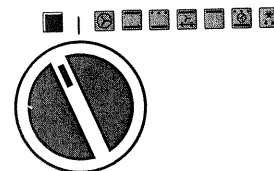
Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- débiter, si nécessaire, 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 "CUISSON" sur la position  "Pyrolyse".

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'à environ 275°C.



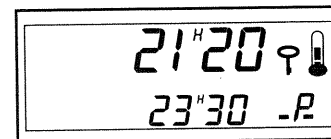
PROGRAMMATION DUREES TEMPERATURE

Comment fonctionne le nettoyage ?

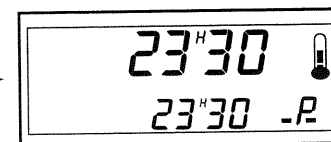
L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

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

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

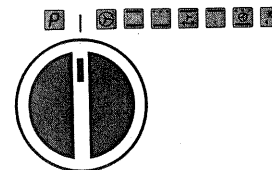


En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique



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

Ramener le sélecteur "CUISSON" sur la position ARRET.



Comment fonctionne le nettoyage ?

2. Faire une pyrolyse différée

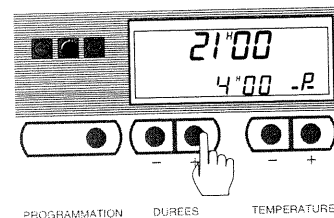
Si vous possédez un compteur EDF "heures creuses", il est conseillé de programmer la pyrolyse pendant cette plage horaire.

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "**1- FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE**", puis



appuyez sur les touches "DUREES" + ou - pour modifier l'heure de fin du cycle de pyrolyse.

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



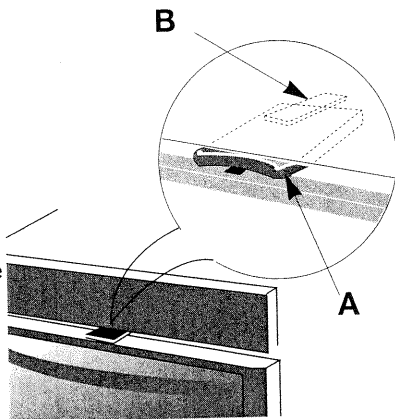
Sécurité enfant

Mise en place

- 1 - Ouvrir la porte
- 2 - Soulevez la butée **B** et poussez vers la droite le «cliquet» **A** de la sécurité enfant.
- 3 - Refermez votre porte et vérifiez si votre système « sécurité enfant » est bien enclenché: la porte du four ne peut alors s'ouvrir qu'en appuyant en même temps sur le «cliquet» **A** de sécurité.

Ôter la sécurité enfant

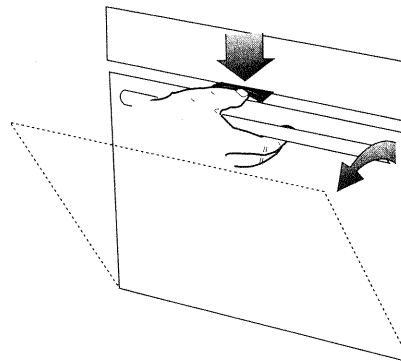
- 1 - Ouvrir la porte
- 2 - Soulevez la butée **B** et poussez vers la gauche le «cliquet» **A** de la sécurité enfant.
- 3 - Refermez votre porte et vérifiez qu'elle s'ouvre sans appuyer sur le «cliquet» de la sécurité.



Utilisation

Vous avez choisi d'utiliser la sécurité enfant.

Ouvrir la porte comme indiqué ci-dessous



Vous avez neutralisé la sécurité enfant.

Ouvrir la porte normalement.

Conseils de cuisson

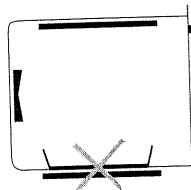
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage.

En fin de préchauffage (automatique), le four émet 3 bips sonores vous permettant d'identifier le début effectif de la cuisson.

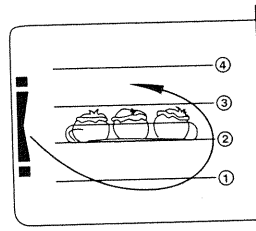
Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril et gril pulsé.

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 lèche-frite multi-usages sur la sole.



CHALEUR TOURNANTE

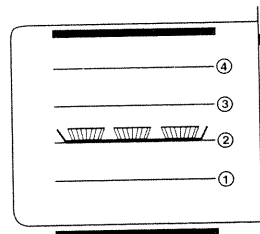


Légumes, poissons
Viandes blanches
Viandes rouges

- La température peut être réglée entre 35°C et 235°C avec une présélection automatique à 180°C.
- La cuisson s'effectue par la résistance circulaire située au fond du four à laquelle 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.

Conseils de cuisson

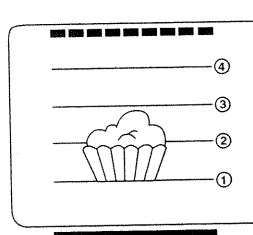
TRADITIONNEL



crèmes.

- La température peut être réglée entre 70°C et 235°C avec une présélection automatique à 225°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus, sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir saupoudrées de cassonade.

SOLE



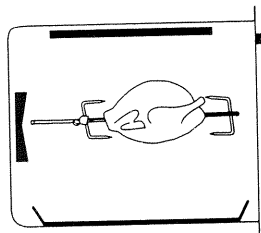
Pâtisseries

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 165°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous.

Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

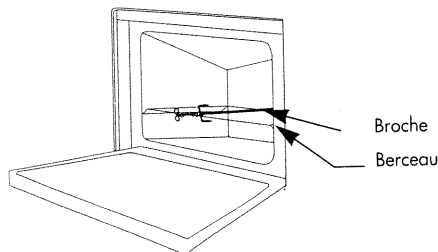
Conseils de cuisson

GRIL PULSE + TOURNEBROCHE



Rôtissages

- 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'un berceau ,
 - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce



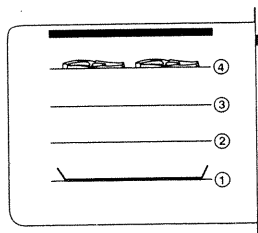
- ce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

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 minutes.

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 calories occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

Conseils de cuisson

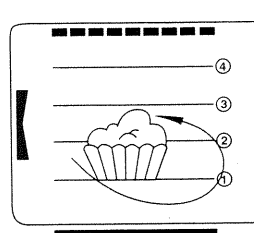
GRIL



Grillades
Gratinages

- 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 lèche-frite au 1^{er} gradin.Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
Idéal pour les toasts, le pain...

CHALEUR COMBINÉE

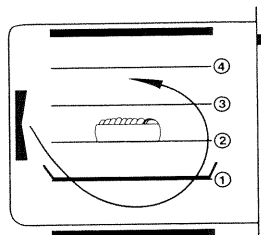


Pizza
Quiches

- La température peut être réglée entre 70°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C.
- La résistance située au fond du four fonctionne avec celle de la sole et du gril par intermittence.
- Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson de pizza, quiches etc...

Conseils de cuisson

DECONGELATION



Légumes, viandes,
poissons.

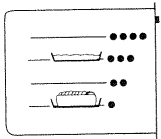
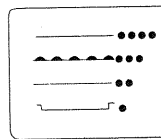
- La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.
- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être 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

Cuisson sur 2 ou 3 niveaux

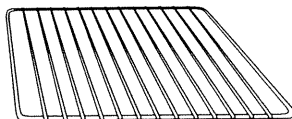
- Les cuissons sur 2 ou 3 niveaux se font sélecteur sur position **chaleur tournante** 
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour tous les mets.
- Selon le nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut être nécessaire d'acquérir de la casseroleserie supplémentaire.

Exemples de cuissons sur plusieurs niveaux

Recettes	Température	Temps	Gratins	Casseroleserie	
2 quiches ou 2 tartes	205°C		1 et 3	2 grilles	
2 tartes + 1 quiche	210°C	30 min. 50 à 55 min. (selon garniture)	4 2 1	grille grille plat multi-usages	
Gratin dauphinois..... + Rôti de porc (1kg).....	200°C	45 min. 70 min.	3 1	2 grilles 2 grilles	
Petits gâteaux. 2 niv	170°C	15 à 20 min.	3 1	plat multi-usages système sortant	
3 niv	170°C	20 à 22 min	4 2 1	plat multi-usages système +l.frite plat multi-usages	

- **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).



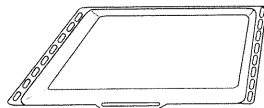
- **Plat lèchefrite multi-usages**

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**

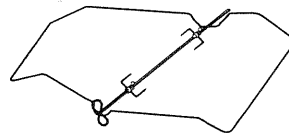
La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Pour l'utiliser :

- Engager le berceau au 3^e gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2^e pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.

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



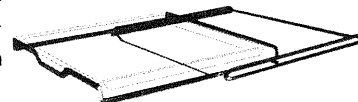
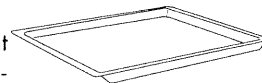
Berceau

- **Plat sortant sur système coulissant**

Equippé d'un plat à gâteaux.

Un système coulissant permet de sortir COMPLÈTEMENT le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie. Rempli d'eau, le plat sert pour les cuissons au bain-marie.



Notes personnelles

Notes personnelles

Equivalence chiffre									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C
									MAXI 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	 Combinée  Chaleur tournante  Gril pulsé	205°C 205°C 180°C 180°C 180°C 230°C	 2e 1e 1er 1er 1er 2e	Plat à gâteaux Moule sur grille Moule sur grille Plat sur grille Plat sur grille Plat sur grille	18-20 min 30-35 min 35 min 45-50 min 40-45 min 20 min	Selon épaisseur Moule 28 cm Selon quantité - Réduire après 30 mn
POISSONS Dorade Maquereaux *	 Chaleur tournante  Gril	180°C 275°C	1er 3e ou 4e	Plat sur grille Posés sur grille	25-30 min 6-7 min par face	Selon grosseur Lèchefrite 1er gradin
VIANDES Cotes d'agneau * Gigot Poulet broche Rôti de bœuf Rôti de porc/Veau Poulet Pintade/Lapin	 Gril  Gril pulsé  Chaleur tournante  Chaleur tournante  Chaleur tournante	275°C 190°C 210°C 235° ou 220°C 180°/200°C 180°/200°C 180°/200°C	4e 1er 1er 1er 1er	Viande sur grille Viande sur grille Tournebrotte Plat sur grille 1er Plat sur grille Plat sur grille	5-6 min par face 15-20 min/500g 20-25min/500g 10-15 min/500g Plat sur grille 25 min/500g 20-25 min/500g	Lèchefrite 1er gradin lèchefrite sur sole Lèchefrite 1er gradin En cuisson préchauffer le four 35-40 min/500g
PATISSERIES Brioches Cake - Quatre-quarts Sablés Tourte (Apple-pie) Tarte fruits juteux Tarte pommes Pâte feuilletée * Choux * Oeufs au lait	 Chaleur tournante  Chaleur tournante  Combinée  Combinée  Chaleur tournante  Traditionnel  Traditionnel	160°C 170°C 165°C 160°C 205°C 205°C 225°C 200°C 160°C	1er 1er 2e 1er 1er 1er 2e 2e 2e	Moule sur grille Moule sur grille Plat à gâteaux Moule sur grille Moule sur grille Moule sur grille Plat à gâteaux Plat à gâteaux Plat sortant	35 min 45-50 min 15-18 min 60 min 35-40 min 35-40 min 15 min 30 min 20 min	 Moule diamètre 28 cm Moule diamètre 28 cm Pâte non garnie 6 ramequins au bain-marie