

## NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION DES CUISINIÈRES \_\_\_\_\_

FR

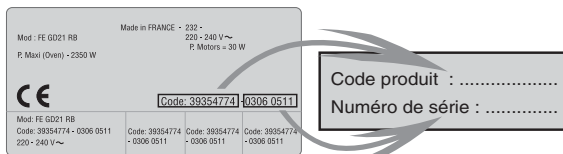
QUELLECUISINIÈRE.COM



## RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Avant installation de la cuisinière, il faut relever le numéro de série de l'appareil sur la plaque signalétique et le noter ci-dessous, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière



**NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.**

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter aux appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

**CE** Appareils conformes aux directives 90/396/CEE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

## CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- **Lorsque la cuisinière est en fonctionnement, la porte, les parties accessibles ainsi que tous les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher et d'éloigner les jeunes enfants.**
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégagant une fumée et des odeurs désagréables.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne pas la brancher ou la débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
- Plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte du four entraînant l'apparition des fumées. Il est donc préférable de modérer légèrement la température de cuisson et de rallonger le temps.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur la plaque vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au service après-vente.
- Pendant le fonctionnement de la table vitrocéramique ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table vitrocéramique, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.

QUELLESPROFESSEUR.COM



# INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

## INSTALLATION

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

### • Pour l'installation, le technicien doit :

- Régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.
- Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière.
- Raccorder électriquement l'appareil en respectant les consignes.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.

### Attention :

- Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

## CUISINIERE LIVREE SANS CORDON D'ALIMENTATION

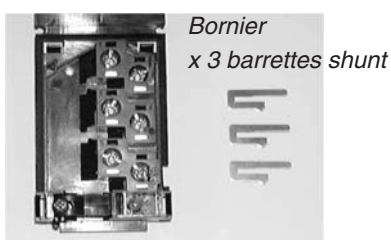
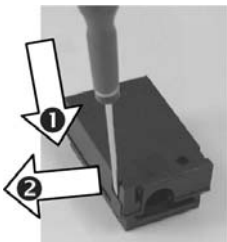
La cuisinière est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

### • RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer 1 et presser 2,
- soulever le capot.



Pour réaliser le raccordement :

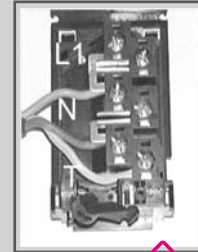
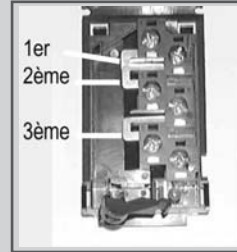
- desserrer le serre-câble,
- passer le cordon dans le serre-câble,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

1- Mise en place des pontets

2- Mise en place des fils

3- Passage du cordon dans le serre-câble



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.








Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

	Monophasé 220-240V~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
Fusible	32 A	32 A	16 A
Câble - Section	3 G 4 mm <sup>2</sup>	4 G 4 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
Câble - Type	H05VV-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES			
Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	L1: Phase shunter 1-2 et shunter 2-3 N: Neutre shunter 4-5 T Terre	1 Phase shunter 1-2 3 Phase shunter 3-4 5 Phase 5 T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre shunter 4-5 T Terre

## ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de l'appareil.

## VOYANTS selon modèle

	SYMBOLE GRAPHIQUE	S'AFFICHE
	Marche 	La foyer vitrocéramique est en fonctionnement
	P = Pyrolyse	Le cycle pyrolyse est en cours et la porte ne peut pas être déverrouillée
	T° atteinte   	Les résistances du four fonctionnent pour porter la température au réglage choisi ou pour la maintenir.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### CONSEILS D'UTILISATION

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

### LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.



Etiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

**Inox :** *conseillé.* Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

**Aluminium :** *fond épais recommandé.* Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

**Fonte / Vitrocéramique :** *Déconseillé.* Bonne performance mais peut rayer la surface.

**Fond en cuivre :** *fond épais recommandé.* Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

**Porcelaine / Acier émaillé :** *bonne performance.* Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

La table vitrocéramique est dotée de différents foyers :

- **Le foyer high light :** la table vitrocéramique permet de mettre davantage à profit la chaleur élevée fournie par les foyers high light, recréant ainsi le traditionnel et classique "coup de feu". Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Coup de feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson.



Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Coup de feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson.

- **Le foyer halolight :** alliance de l'halogène (1/3) et de l'high light (2/3). La montée en température de ce foyer est très rapide. Permet de saisir une viande, d'obtenir une rapidité d'ébullition, de réaliser des cuissons violentes demandant une énergie très forte pour un temps très court.

### UTILISATION

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.

- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

- Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.

- Chaque foyer est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table. Ce dernier s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il reste allumé même si le foyer est hors tension, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.

- Pour arrêter le foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

La table vitrocéramique 3 zones est équipée d'un foyer avec extension. Il offre la possibilité d'adapter le foyer par rapport au récipient utilisé.

- Pour le fonctionnement du foyer 1500 W, agir comme décrit précédemment.
- Pour le fonctionnement du foyer avec l'extension, tourner la manette dans le sens horaire, l'amener au-delà de la position 12, forcer le ressort jusqu'en butée et revenir sur la position nécessaire.
- En plaçant la manette sur la position "0", le foyer s'arrête dans sa totalité.

**Positions :** ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

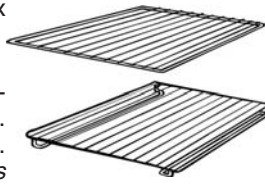
Positions	Quelques conseils...
1-2 <b>Très doux</b>	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4 <b>Doux</b>	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5-6 <b>Lent</b>	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
7-8 <b>Moyen</b>	Cuisson pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons ...
9-10 <b>Fort</b>	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes...
11-12 <b>Vif</b>	Steaks, escalopes

**Attention :** durant le fonctionnement du foyer, la surface de ce dernier devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

## EQUIPEMENT DU FOUR selon modèle

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

**La grille simple** sert de support aux moules et aux plats.



**La grille porte-plat** sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

**Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, ou Turbogril (selon modèle de four). Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbogril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.



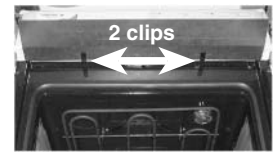
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

### Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc... Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



L'écran de protection des manettes doit être utilisé lors des cuissons en mode grilloir et tournebroche avec porte entr'ouverte. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord. Pour sa mise en place, deux clips situés sous le tableau de bord permettent de le maintenir correctement.



### Le tournebroche

Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- Retirer du four tous les accessoires,
- Poser le plat profond sur la sole du four.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support.
- Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enclencher la broche dans le carré d'entraînement, sur le côté pour le modèle multifonction et au centre pour tous les autres modèles.

Carré d'entraînement



Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.

TEMPS DE CUISSON en minutes en position Tournebroche :

Boeuf (1 kg)	20/30
Agneau, mouton (1 kg)	30/40
Veau, volaille (1 kg)	60/70
Porc (1 kg)	65/75

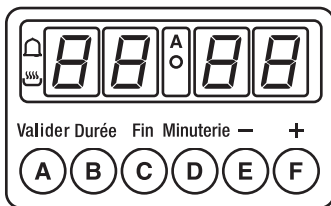
**Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.**

QUELLECUISINIERE.COM

# UTILISATION DU FOUR AVEC PROGRAMMATEUR

## REGLAGE DE L'HEURE

**ATTENTION: Le four fonctionne seulement après avoir procédé au réglage de l'heure. Avec l'affichage 12:00 clignotant il n'est pas possible de faire fonctionner le four. Le réglage de l'heure n'est possible que si le sélecteur des fonctions est sur la position 0.**



### • MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

A la première installation, lorsque le four affiche 12:00, appuyer sur les touches E ou F pour régler l'heure. L'affichage de l'heure est en hh:mm (24 heures), le réglage est possible entre 0:00 et 23:59. Pendant les 3 secondes qui suivent la dernière pression sur la touche pour modifier l'heure, il est nécessaire d'appuyer sur la touche D pendant 5 secondes et, successivement E et/ou F pour le réglage. Après avoir relâché les touches E et/ou F la nouvelle heure est mémorisée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur la touche <b>D</b></li> <li>Appuyer sur les touches <b>E</b> ou <b>F</b> pour régler la durée</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Après trois secondes, sur le cadran s'affiche la cloche et le décompte débute immédiatement</li> <li>Sur le cadran, s'affiche l'heure courante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>une fois le temps écoulé, le programmateur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement après 1 minute; pour un arrêt anticipé appuyer sur n'importe quelle touche du programmateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné</li> <li>Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche <b>D</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un aide-mémoire</li> <li>Peut être utilisé seulement avec le four éteint</li> </ul>
DUREE DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Positionner le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0" "☉" ou "☼". Sur le cadran s'affiche la température pré-réglée.</li> <li>Le temps pré-réglé de la cuisson peut être modifié en:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>*appuyant sur la touche <b>B</b> puis sur les touches <b>E</b> ou <b>F</b> pour ajuster la durée</li> <li>*appuyant sur la touche <b>A</b> pour confirmer la fonction choisie, sur le cadran s'affiche le symbole ☼ ** et le four démarre.</li> </ul> </li> <li>Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche <b>A</b> après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes. Nota: la durée maxi de la cuisson est égale à 5 heures et le minimum est de 1 minute. **Le symbole ☼ clignote tant que la température enregistrée n'est pas atteinte, puis il devient fixe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Sur le cadran apparaît le symbole END et le programmateur émet un bip sonore actif pendant 1 minute qui peut être stoppé en:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* appuyant sur une touche quelconque du programmateur,</li> <li>* en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes.</li> <li>* pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0"</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four</li> <li>Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran</li> <li>Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche <b>F</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> <li>A utiliser avec la fonction Durée de cuisson</li> <li>Après avoir placé le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0" "☉" ou "☼" et avoir réglé une durée, régler une heure de fin de cuisson:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>*appuyer sur la touche <b>C</b>.</li> <li>*ajuster l'heure de fin en appuyant sur les touches <b>E</b> ou <b>F</b></li> </ul> </li> <li>Confirmer avec la touche <b>A</b> les réglages effectués</li> <li>Le Symbole <b>A</b> sur le cadran et le four est en position d'attente</li> <li>Le cadran affiche en alternance la température et l'heure réglée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; sur le cadran apparaît le symbole END et le programmateur émet un bip sonore actif pendant 1 minute qui peut être stoppé en:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* appuyant sur une touche quelconque du programmateur,</li> <li>* en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes.</li> <li>* pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0"</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mémoriser l'heure de fin de cuisson</li> <li>Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran</li> <li>Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche <b>F</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on veut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. <b>La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A l'heure programmée, le four démarre automatiquement, et s'éteint le symbole <b>A</b>. Le symbole ☼ s'affiche et clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte, puis il devient fixe.</li> <li>Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche <b>A</b> après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes. Nota: la fin de cuisson maxi égale à l'heure courante + 23 h 59 minutes</li> </ul>			

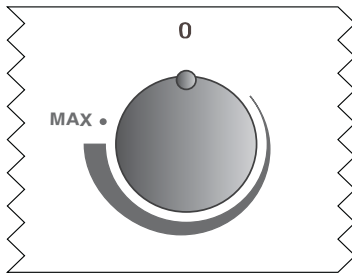
**ATTENTION: Quand le programmateur se trouve en position d'attente, en raison d'une cuisson différée, la température s'affiche en alternance avec l'heure réglée.**

N.B.: A tout moment de la cuisson il est possible de visualiser sur le cadran la température réglée en agissant sur la touche F.

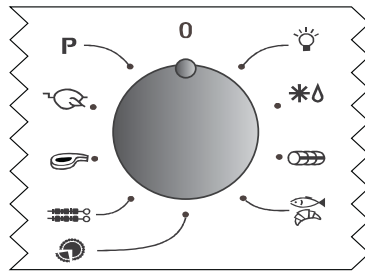
## UTILISATION DU FOUR AVEC PRECONISATIONS DES TEMPERATURES

**. PREMIER NETTOYAGE** - Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation: passer une chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer l'intérieur du four avec une éponge, additionnée de produit lessiviel, rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

**Bouton de réglage de la température**



**Bouton de sélection**



**ATTENTION:**

Chaque programmation du four, de même que la température / la durée pré-enregistrée, doivent être confirmées avec la touche A. Si tel n'est pas le cas, le four se coupe après 2 minutes et sur le cadran apparait l'affichage END.

Ramener sur 0 le sélecteur des fonctions (apparaît l'affichage OFF sur le programmeur) et attendre l'extinction du symbole OFF (3 secondes) pour procéder au réglage d'une nouvelle cuisson.

Bouton de sélection	T °C par défaut	Bouton de réglage de la température	Fonction	Four statique	Four multifonction
			Allumage de l'éclairage du four.	●	●
			<b>Décongélation:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.		●
	220	50 ÷ MAX	<b>Convection naturelle:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les rouilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.	●	●
	200	50 ÷ MAX	<b>Chaleur brassée:</b> Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes. La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.		●
	160	50 ÷ MAX	<b>Sole seule</b> Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie.	●	
	160	50 ÷ MAX	<b>Sole brassée:</b> Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.		●
	Niveau 5	1 ÷ 5	<b>Gril:</b> l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.	●	●
	200	50 ÷ MAX	<b>Turbo-Gril:</b> l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.		●
	Niveau 5	1 ÷ 5	<b>Tournebroche:</b> l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.	●	●
<b>P</b>			Pyrolyse		

**ATTENTION:** pour tous les modes de cuisson, la durée pré réglée est 165 minutes, modifiable de 1 minute à 5 heures.

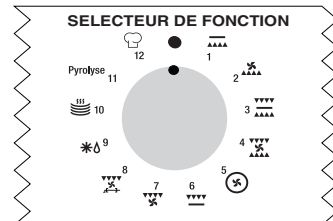
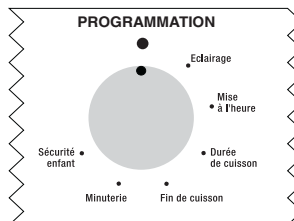
\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

\*\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

# UTILISATION DU FOUR AVEC AFFICHAGE ELECTRONIQUE

## PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

Cadran affichage: heure, programmation mode de cuisson, voyants, température fonction cuisson et positionnement du plat

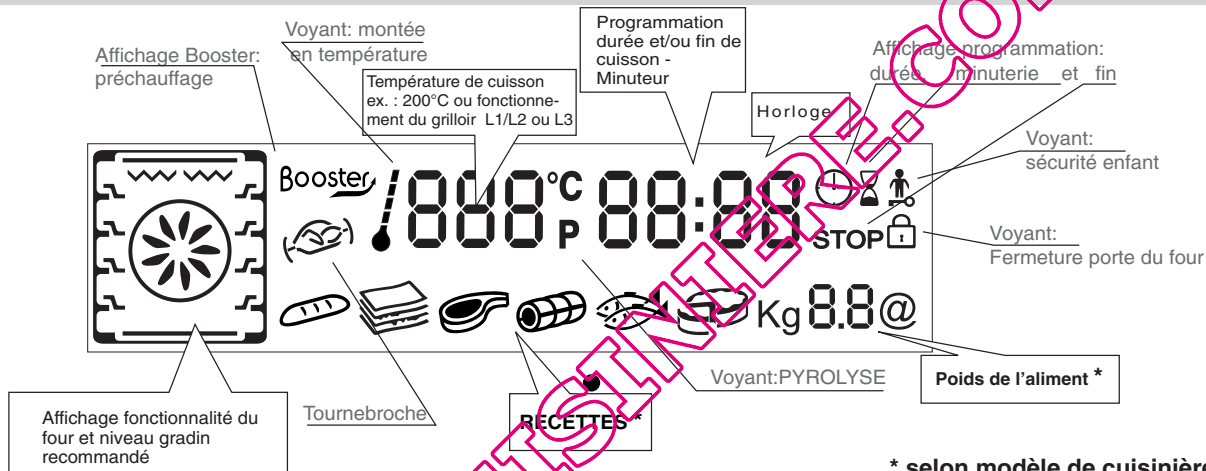


Touche de réglage et de validation

**Ajustement des données:** quantité, température, programmation durée et heure de fin - Réglage possible en tournant la touche vers le "-" ou vers le "+"

**Validation des données:** appuyer sur la touche

## PRESENTATION DU CADRAN D'AFFICHAGE



\* selon modèle de cuisinière

## CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation :

- . passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- . nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.
- . faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

• **CE QU'IL FAUT SAVOIR**

**Validation des opérations:** toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale, pendant 1 seconde.

**Arrêt du four:** Il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne. Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position "●".

**La sécurité «enfant»:** un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La programmation - La sécurité enfant".

**Turbine de refroidissement:** protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

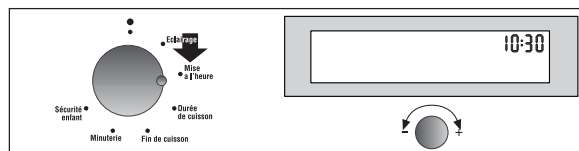
**Eclairage du four:** reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".

• **REGLAGE DE L'HEURE**

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmeur doit impérativement être ajustée.

. Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :

1- Tourner la manette du programmeur jusqu'au repère "Mise à l'heure":



2- les minutes clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

3- les heures clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

4- Ramener la manette du programmeur sur la position "●", la nouvelle heure est enregistrée.



# UTILISATION DU FOUR AVEC AFFICHAGE ELECTRONIQUE

## • LE MODE MANUEL

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

MODES DE FONCTION selon modèle de cuisinière	Température pré-réglée °C	Température plage de réglage °C	Fonction Booster*
SOLE	160	50-240	BOOSTER
SOLE BRASSEE	210	50-240	BOOSTER
CONVECTION NATURELLE	220	50-280	
CHALEUR BRASSEE	210	50-240	
CHALEUR PULSEE	180	50-240	
GRIL	L2	L1-L3	
TURBO GRIL	210	180-230	BOOSTER
TURBO BROCHE	240	180-240	BOOSTER
DECONGELATION	40	non	
ETUVE	60	non	

\* **Booster : montée rapide en température**

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson nécessaire à la cuisson.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

2- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus. Pour la modifier tourner la touche centrale et valider en appuyant sur cette même touche.

... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

3- Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin". L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider. A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "●" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

4- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur Stop. Le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -

• SOLE SEULE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...).

• SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

• CONVECTION NATURELLE - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

• CHALEUR BRASSEE - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

• CHALEUR PULSEE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.

• GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

• TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

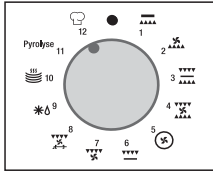
• TOURNEBROCHE VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

# UTILISATION DU FOUR AVEC AFFICHAGE ELECTRONIQUE

## • LE MODE “LES RECETTES DU CHEF” selon modèle de cuisinière

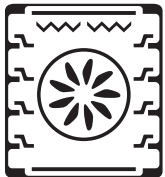
Les recettes de cuisson proposées en mode Automatique sont décrites dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle est non modifiable.

- 1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le repère “Les recettes du chef”.



Le premier symbole Recette “Pain” s'affiche et clignote. Avec la touche centrale choisir la recette adaptée pour votre cuisson puis valider en appuyant sur cette même touche. Le symbole de la recette sélectionnée devient fixe.

RECETTES	AFFICHAGE SYMBOLE
PAIN	
LASAGNE	
VIANDE	
ROTI	
POISSON	
TARTE	



Selon le choix effectué, le four détermine le mode d'utilisation des éléments chauffants, le positionnement de la grille et la température.

- Dès lors, l'indication de la quantité proposée clignote.
- 2- Choisir le poids de l'aliment à cuire en tournant le bouton central puis valider en appuyant sur cette même touche. En fonction du poids, le four détermine le temps de cuisson, il est non modifiable.  
... Enfourner le plat.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.



Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

- 3- Chaque recette est enregistrée avec une durée de cuisson.



Le voyant durée et

STOP Le voyant fin s'affichent.

Il est possible de modifier ces données, pour cela tourner la manette de programmation sur “durée” ou sur “l'heure de fin”. L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur “●” pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

- 4- Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur “●”, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

La turbine de refroidissement continue de tourner et ne s'arrête que lorsque les composants électroniques seront suffisamment refroidis.

A la fin de la phase cuisson, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

NB: il est à noter que toutes les cuissons en mode Recettes sont réalisées sans préchauffage. Il faut donc enfourner le plat dès le lancement du programme sauf pour la recette du “Pain”.

\* Attention : la réalisation du pain est une opération délicate qui ne peut se faire sans préchauffage.

Introduire la pâte dans le four une fois que le préchauffage est terminé, soit lorsque le bip sonore a retentit.

## LA PROGRAMMATION

**AFFICHAGE SYMBOLES**

- Fonctionnement du minuteur
- Programmation durée
- Programmation heure de fin
- Programmation sécurité enfant
- Verrouillage porte de four

**MINUTEUR** : son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

. Tourner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuterie apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.

. Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.

. Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

. Ramener la manette du programmeur sur la position “●”. Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît.

Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (pour écourter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale)...

**PROGRAMMATION D'UNE DUREE** : les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

. Programmer le four pour un mode de fonctionnement.

. Tourner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole Durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.

. Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.

. Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

. Ramener la manette du programmeur sur “●” pour valider la nouvelle durée.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur “●”, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

# UTILISATION DU FOUR AVEC AFFICHAGE ELECTRONIQUE

## PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

. Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).

. Tourner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.

. Ramener la manette du programmeur sur "●" pour **valider la nouvelle heure de fin**.

. Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.

. Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

**Attention** : en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement l'affichage de la recette pour le mode Recettes.

. Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée).

Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "●", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

Au cours du cycle Pyrolyse, un cadenas apparaît sur le cadran pour vous avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

Le voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.

\* Le départ du cycle pyrolyse peut être différé en modifiant une heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses). Tourner la manette du programmeur sur la position heure de fin de cycle et programmer l'heure de fin souhaitée.

**Lorsque le temps est écoulé**, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "●", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter. Le symbole "P" (Pyrolyse) disparaît. Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable. A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l'enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

## PYROLYSE

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant Blocage de porte est affiché. **NOTA** : Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

**DEUX CYCLES DE PYROLYSE** sont pré-programmés.

. **PYRO ECO** : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement avec une température de 475°C pendant 90 minutes.

. **PYRO SUP** : nettoyage du four très sale. Fonctionnement avec une température de 475°C pendant une durée de 120 minutes.

**Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !**

**Remarque** : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

### Avant de réaliser une Pyrolyse

- **Retirer du four les accessoires** : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.

- **Enlever les débordements importants ou gros déchets** dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

- Fermer la porte du four.

### Mise en route du cycle Pyrolyse

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "PYROLYSE". Le symbole correspondant "P" s'affiche.

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure : **ECO** ou **SUP**.

Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.

... Le four démarre le cycle PYROLYSE.

Sur le cadran, s'affiche l'heure\* de fin du cycle Pyrolyse et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.

## LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées. Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

**NIVEAU 1** : Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

. Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant

. Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs\*.

. Pour le désactiver : positionner le programmeur sur 0.

**NIVEAU 2** : Blocage de toutes les commandes

. Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

. Action : toutes les commandes sont inactives\*.

. Pour le désactiver : procédure identique à celle de l'activation.

Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

\*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

## REGLAGE DU CONTRASTE DU CADRAN D'AFFICHAGE

Le contraste du cadran d'affichage peut être réglé à tout moment. Par défaut le niveau du contraste est "C5". Pour modifier ce réglage, suivre la procédure suivante :

• Positionner la manette de programmation sur "Eclairage" et le sélecteur des modes de cuisson sur "0". Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, alors le cadran affiche l'indication "CX" (X = niveau de contraste), tourner la touche centrale pour ajuster, réglage possible entre 1 et 9, puis valider en appuyant sur cette même touche pendant 3 secondes.

## CONSEILS DE CUISSON AVEC LE FOUR ELECTRIQUE

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun. Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

### VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

**Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.**

### POUR LES GRILLADES

• **Avant d'enfourner la grillade** : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.). Enfourner la grillade.

• **Pendant la cuisson** : ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

### PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt. Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

## POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

## LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	Turbogrill	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogrill	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogrill	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "\*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

## CONSEILS DE CUISSON AVEC LE FOUR ELECTRIQUE

### VIANDES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

\* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

### PATISseries

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

\* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

## ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :
  - . de déconnecter électriquement l'appareil.
  - . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage de la cuisinière.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

### LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

Éviter d'employer une éponge trop humide.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

#### Entretien :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- . frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

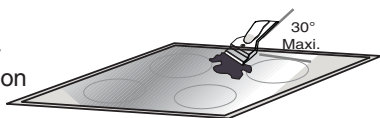
#### Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,

. gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser la lame à la portée des enfants.



**CONSEILS :** un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer rincer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique. Rincer et essuyer.

## LE FOUR

### • LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE À PATISSERIE

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

### • LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encastré dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

### • LE VERRE DE PORTE DU FOUR

À la fin de chaque cuisson, essuyer le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs.

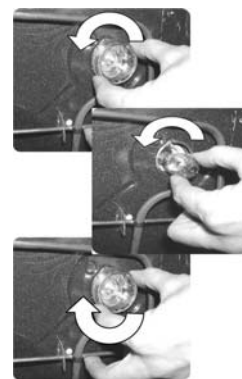
• **LE JOINT PORTE DE FOUR** - En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• **LE TIROIR** - Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casseroles. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

- **ECLAIRAGE DU FOUR** - L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 25 W - Température 300°C mini.

**Remplacement de l'ampoule :** avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.

- . dévisser le cache-verre de protection
- . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer,
- . revisser le cache-verre de protection.



## FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE - selon modèle -

**LA CATALYSE** est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacé, rincer et sécher.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

### • FOUR EMAILLE

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées. Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel de d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes, rincer et sécher.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels de commerce.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

QUELLECUISINIERE.COM

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.



04-2007 • Cod. 41023597