

Bon appétit !

*Ce four a été conçu
pour vous **simplifier** la vie tout
en vous apportant une **qualité** de
cuisson optimale adaptée à
chacun de vos **besoins**.*

*Un four **puissant**,
solide, **esthétique**.*

*Des cuissons **saines**,
rôties ou **moelleuses**.*

*Une utilisation **facile**,
quotidienne, **rapide**.*

Schéma descriptif

1

Conseils et caractéristiques

2

Connaître votre four

3

Faire fonctionner votre four

4

**Les différentes
fonctions de votre four**

5

Entretien et nettoyage

6

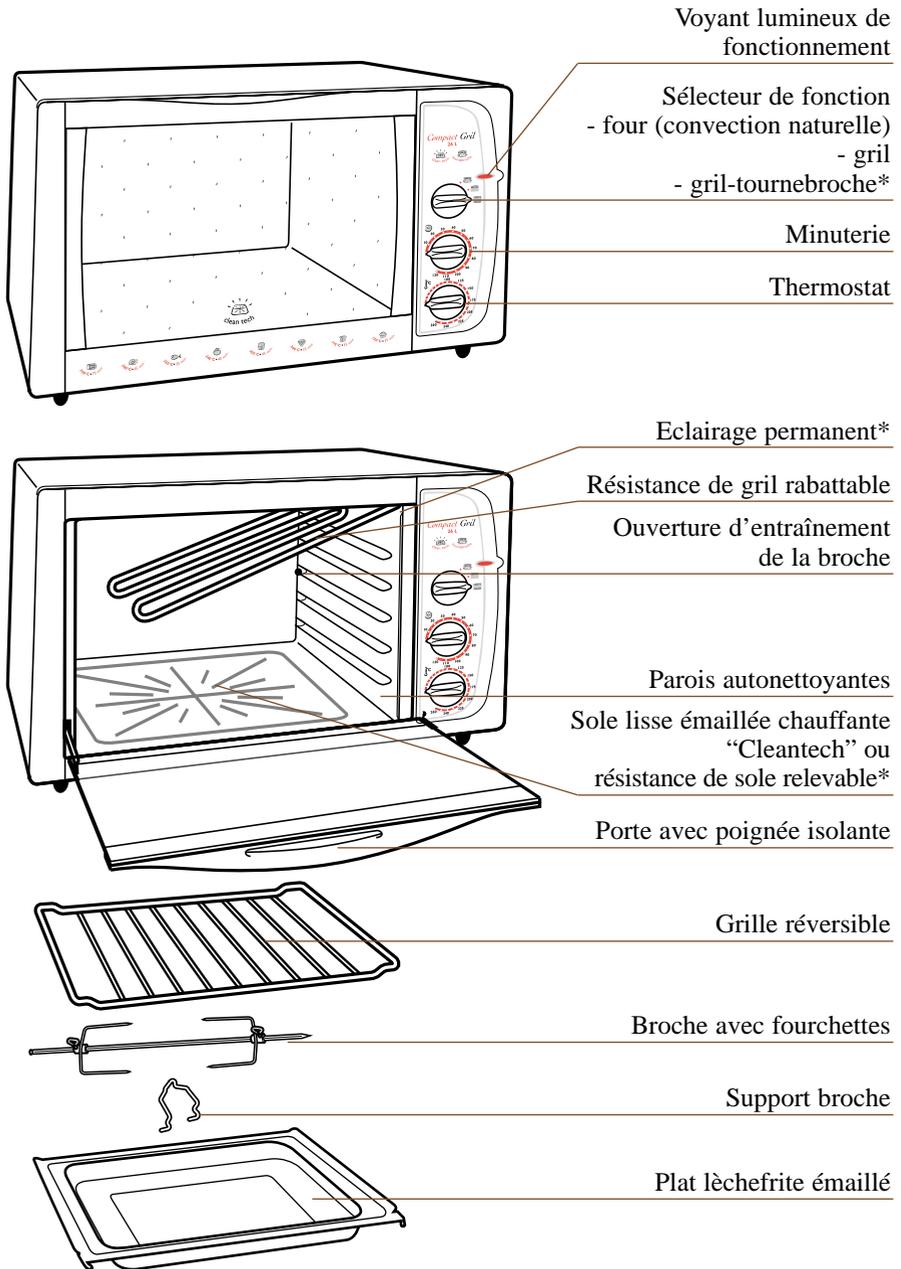
Tableaux des temps de cuisson

7



1

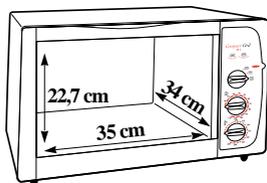
Schéma descriptif



*selon modèle

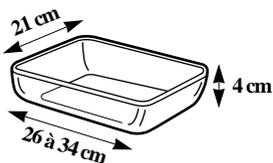
Conseils et Caractéristiques

2

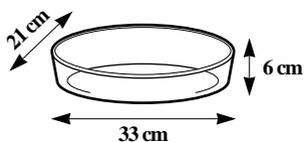


Pour choisir plats et moules

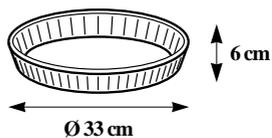
■ Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.



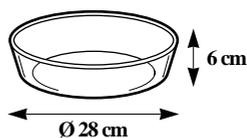
■ Plat carré.



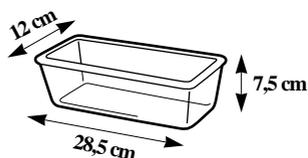
■ Plat ovale (jusqu'à 36 cm en diagonale).



■ Moule à tarte.



■ Moule à manqué.



■ Moule à cake.

2

Conseils et Caractéristiques

- Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.
- Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.

Pour les rôtis de viandes et de volailles

- Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries

- Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.



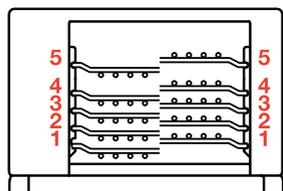
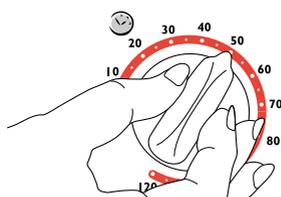
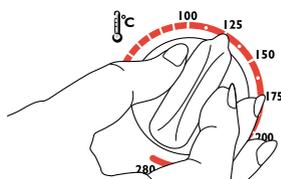
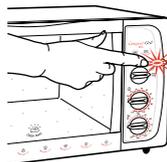
Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

Modèles	5221	5222	5223
Volume utilisable	26 L	26 L	26 L
Consommation d'énergie (kWh)			
Montée à 200 °C	0,14	0,20	0,20
Maintien à 200 °C pendant 1 heure	0,73	0,72	0,72
Total	0,87	0,92	0,92



5 minutes suffisent pour atteindre 250 °C : le préchauffage n'est pas nécessaire.

Connaître votre four



Sélecteur de fonction

■ Selon le mode de cuisson, positionnez le sélecteur sur la fonction souhaitée (reportez-vous aux recettes).

 Four  Gril  Gril Tournebroche

Voyant lumineux de fonctionnement

■ Il s'allume dès que vous activez la minuterie.

Thermostat

■ Il permet de régler la température de 100 °C à 280 °C environ.

■ Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Tableau des équivalences

Position de thermostat	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température en °C	100	125	150	175	200	225	240	260	280

Minuterie

■ Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le voyant lumineux s'allume et le four fonctionne.

■ Elle permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 120 minutes.

■ Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.

■ Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

■ Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

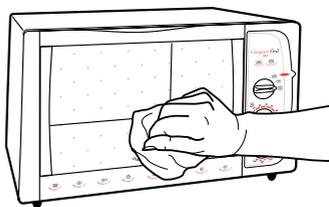
Grille réversible

■ Vous pouvez placer la grille à 5 hauteurs différentes ; en la retournant, vous obtenez 5 niveaux supplémentaires.

■ Les recettes vous indiquent la position à utiliser.

Avant la première utilisation

4



- Enlevez les autocollants.

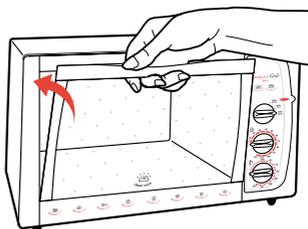
 *L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.*

- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez.

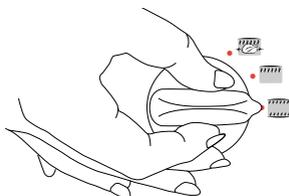
- Retirez tous les accessoires du four (grille, plat, broche...).

- Déroulez complètement le cordon.

- Branchez.



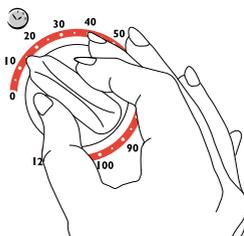
- Fermez la porte.



- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four .

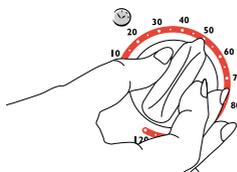
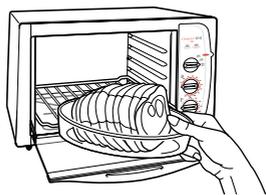
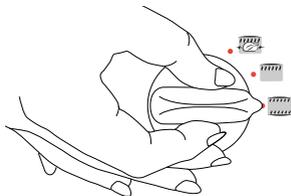
- Réglez le thermostat du four sur 280 °C.

- Mettez en marche en réglant la minuterie sur 15 minutes.



 *Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.*

Fonction four



Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...

- Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four  .
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie.
- Le four chauffe.

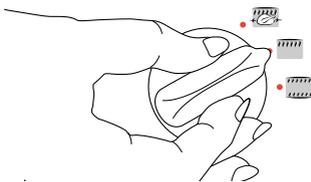
En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.

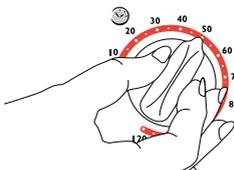
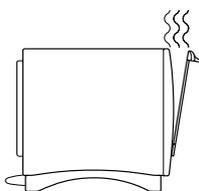
 **Ne posez pas de plat directement sur la résistance de sole ou sur la sole lisse.**

5

Fonction gril



5



Pour griller et gratiner

■ Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril .

■ Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance supérieure.

■ Mettez un peu d'eau dans le plat lèchefrite émaillé afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson.

L'élément chauffant inférieur n'est pas activé.



Laissez toujours la porte entrouverte.

■ Réglez la minuterie.

■ Le gril fonctionne.

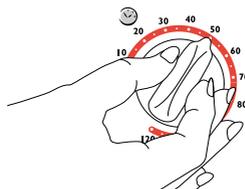
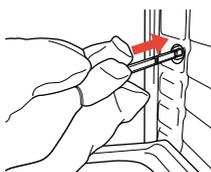
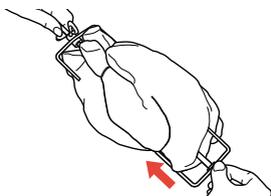
■ A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

En fin de cuisson

■ Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

■ Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.

Fonction tournebroche



■ Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi gauche.

■ Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer. Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette pointes toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.

■ Retirez la grille et introduisez le plat dans le four en position basse.

■ Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi droite du four et engagez-la à fond.

■ Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support broche.

■ Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche .

■ Réglez la minuterie.

 *Laissez toujours la porte entrouverte.*

En fin de cuisson

■ Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

■ Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.

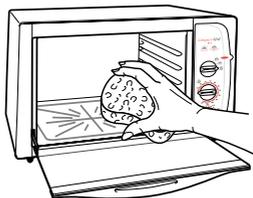
■ Ouvrez la porte complètement.

■ Tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement.

5

Entretien et nettoyage

 **Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.**



- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.
- Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez.

 **N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.**

Pour faciliter le nettoyage

- Pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer l'appareil en position four, à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

- La résistance de grill est rabattable.
- La résistance de sole est relevable*.

 **Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de grill.**

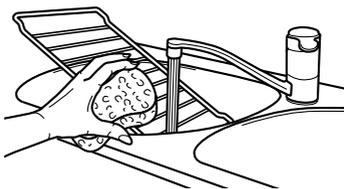
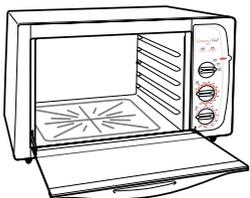
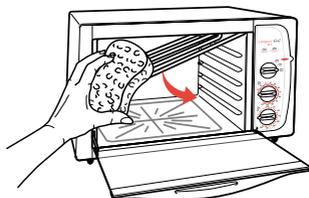
- Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé :
 - d'une sole lisse émaillée chauffante "Cleantech" que vous pouvez nettoyer avec de l'eau, ou d'une résistance relevable*.
 - d'une résistance rabattable.

- Essayez les parois avec une éponge humide.

- Tous les accessoires (grille, plat, broche...) se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

*selon modèle

6



FONCTION FOUR 

Recettes	Position de la grille	Température en °C	Temps en min.	Personnes
Quiche lorraine	3 	240 - 260 °C	35 min.	4 pers.
Tarte aux poireaux	3 	240 - 260 °C	25 - 30 min.	6 pers.
Soufflé au fromage	1 	225 - 240 °C	35 - 40 min.	4 pers.
Pizza surgelée	3 	240 - 260 °C	22 min.	4 pers.
Poisson au vin blanc	2 	240 - 260 °C	25 min.	3 - 4 pers.
Truite à la crème et aux amandes	3 	260 °C	25 min.	4 pers.
Gratin de poissons	3 	240 - 260 °C	45 min.	3 - 4 pers.
Filets de sole	2 	240 - 260 °C	20 min.	4 - 5 pers.
Gratin dauphinois	3 	225 - 240 °C	70 min.	5 - 6 pers.
Courgettes farcies	3 	225 °C	50 min.	5 - 6 pers.
Poulet entier (1,2 kg)	2 	225 - 240 °C	70 - 75 min.	5 - 6 pers.
Poulet au poivre rouge	2 	225 - 240 °C	environ 45 min.	3 - 4 pers.
Rôti de veau ou de porc	2 	225 - 240 °C	70 à 80 min.	5 - 6 pers.
Epaule d'agneau (800g)	2 	225 - 240 °C	65 - 70 min.	5 - 6 pers.
Tarte aux pommes	3 	260 °C	25 - 30 min.	6 pers.
Cake	1 	175 - 200 °C	50 - 60 min.	5 - 6 pers.
Gâteau mousseline	1 	175 - 200 °C	35 - 40 min.	5 - 6 pers.
Brioche	1 	175 - 200 °C	35 min.	5 - 6 pers.
Biscuit marbré	1 	200 °C	45 min.	6 pers.
Clafoutis aux cerises	3 	200 - 225 °C	45 min.	4 - 5 pers.
Crème renversée	1 	240 - 260 °C	35 min.	4 pers.

FONCTION GRIL  (porte entrouverte)

Recettes	Position de la grille	Température en °C	Temps en min.	Personnes
Côte de bœuf	5 	260 °C	11 + 9 min.	-
Côtelettes, saucisses, brochettes	5 	260 °C	11 + 8 min.	-

FONCTION TOURNEBROCHE  (porte entrouverte)

Recettes	Température en °C	Temps en min.	Personnes
Poulet (1,5 kg)	260 °C	65 min.	-
Pintadeau	260 °C	45 min.	-
Rôti de porc (1,5 kg)	260 °C	65 min.	-

Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.**
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Débranchez impérativement l'appareil pour changer la lampe intérieure.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être encastré.

Conservez ces instructions