

*Four **EASY COOK**
multifonction à pyrolyse
référence MPF10*



Guide d'utilisation

Sauter

Madame, Monsieur,

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

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

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

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

en consultant le 36.15 SAUTER (1,29 € la minute)
(demande de catalogues, conseils pratiques, adresses diverses)*

en écrivant au :

Service Consommateurs SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

en téléphonant au numéro suivant :

0,150 € TTC/min
N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

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

SOMMAIRE

POUR L'UTILISATEUR

<i>Les commandes du four</i>	<i>P. 3</i>
<i>La mise à l'heure de votre four</i>	<i>P. 4</i>
<i>La cuisson en mode traditionnel</i>	<i>P. 5 à 7</i>
<i>La cuisson en mode "EASY COOK"</i>	<i>P. 8 à 9</i>
<i>Guide des fonctions "EASY COOK"</i>	<i>P. 10 à 11</i>
<i>Modes de cuisson du four</i>	<i>P. 12</i>
<i>Casserolerie</i>	<i>P. 13</i>
<i>Comment faire une pyrolyse</i>	<i>P. 14 à 15</i>
<i>S.A.V</i>	<i>P. 19</i>
<i>Conseils et astuces</i>	<i>P. 20</i>
<i>Guide de cuisson</i>	<i>P. 21</i>

POUR L'INSTALLATEUR

<i>Comment raccorder votre four</i>	<i>P. 16 à 17</i>
<i>Comment encastrer votre four</i>	<i>P. 18</i>
<i>Comment changer l'ampoule</i>	<i>P. 19</i>
<i>Anomalies</i>	<i>P. 19</i>

A lire



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

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

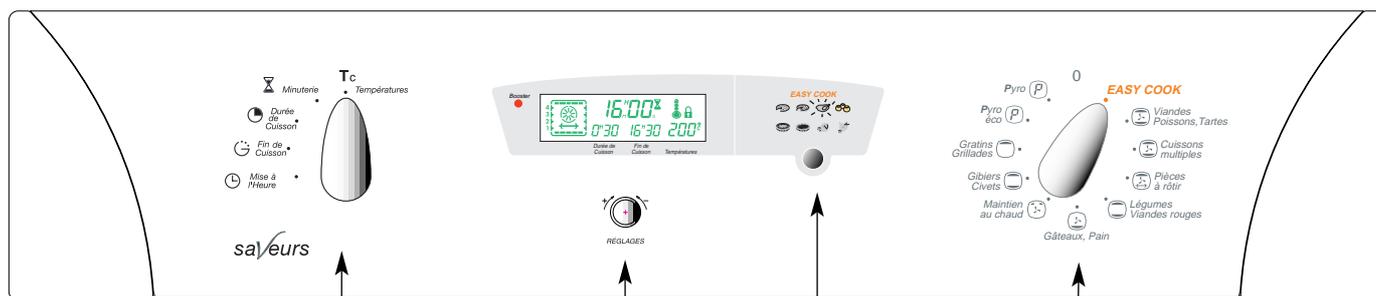
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

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

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

Les commandes du four

1. Le bandeau de commande



**BOUTON DE REGLAGE DU
TEMPS ET DE LA TEMPERATURE**

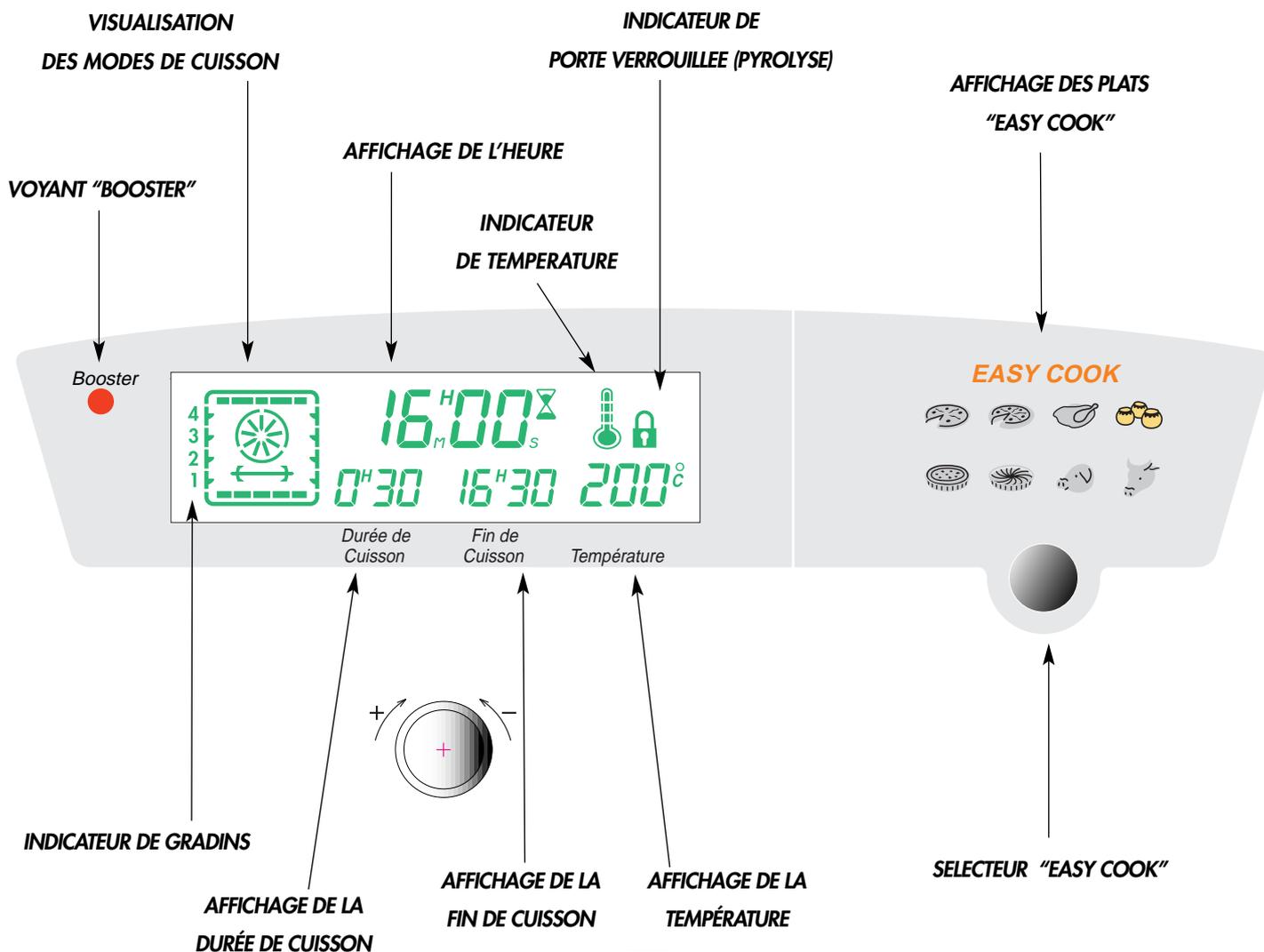
**SELECTEUR DES MODES
DE CUISSON**

SELECTEUR POUR :

- REGLAGE DE LA TEMPERATURE
- PROGRAMMATION DU TEMPS

SELECTEUR "EASY COOK"

2. Le détail de votre programmateur



La mise à l'heure de votre four

1. LORS DE LA MISE SOUS TENSION

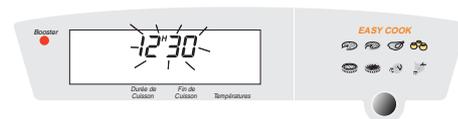
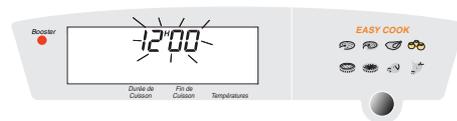


L'affichage de l'heure clignote à "12h00"

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

Exemple : 12h30

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



2. REMISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

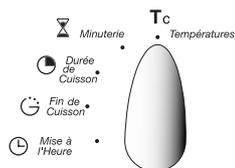
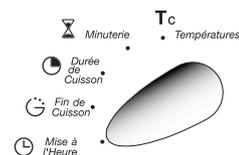


Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Mise à l'heure"

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

Pour le réglage, tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

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



Nota :

S'il n'y a pas de validation par le sélecteur de fonctions Tc, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes. **Le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de cuisson est sur les positions : "Pyro", "Pyro Eco", "Easy Cook".**

La cuisson en mode traditionnel

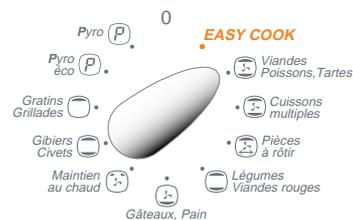
1. Comment faire une cuisson immédiate

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

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

Exemple : *Position " Viandes, Poissons, Tartes "*

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, grill, chaleur tournante,...)
-> le four se met en marche et le symbole de thermostat s'affiche.



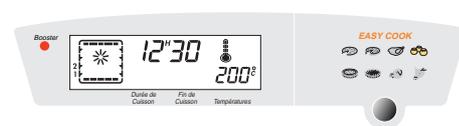
Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur et les recommandations fournies par le guide de cuisson.

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

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

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

Exemple *"Viandes, Poissons, Tartes" ajustés à 200°.*



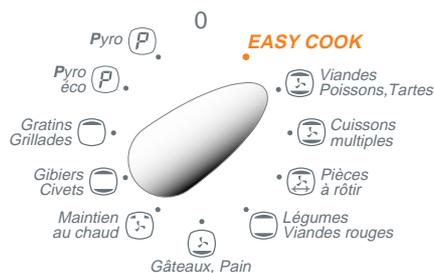
Après ces actions le four chauffe :

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

Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMEE

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

2. Comment faire une cuisson programmée



Choisissez le mode de cuisson en tournant le sélecteur sur la position de votre choix, et éventuellement ajustez la température.

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

Réglez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson".

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler le temps souhaité.

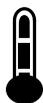
● Exemple : 25 min de cuisson.

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

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

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

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



Après ces actions le four chauffe :

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

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait par n'importe quelle action sur le commutateur.

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

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

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

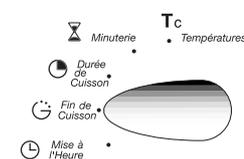
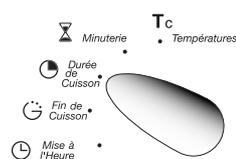
Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".

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

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

● Exemple : Fin de cuisson à 12h55.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 12h55.



4. Comment utiliser la minuterie

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

ATTENTION : Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut commander un arrêt de cuisson automatique.

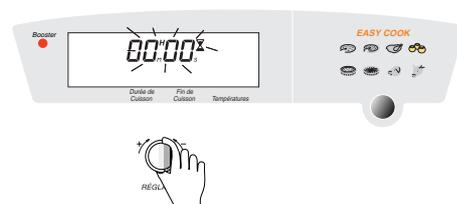
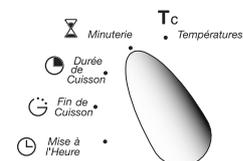
Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

 Placez le sélecteur de programmation du temps sur la position "Minuterie".
-> l'afficheur clignote et un petit sablier s'allume.

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

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

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



5. La fonction "Booster"

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

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

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



Nota : La fonction "BOOSTER" n'est pas active pour les fonctions :
"Pièces à rôtir, Maintien au chaud et Grillades, gratins".

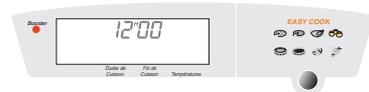
7. Comment régler la luminosité ?

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

 Réglez l'heure de votre programmateur à 12h

 Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" tout en effectuant une rotation (+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.

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



La cuisson en mode "EASY COOK"

1. Avantage et principe

Avec le four "EASY COOK" vous n'avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson. Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d'obtenir une cuisson optimale. Le mode de cuisson "EASY COOK" s'effectue en trois phases :

- 1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques, les données de cuisson spécifiques à votre plat. Cette phase dure quelques minutes. Afin de ne pas perturber l'enregistrement des données, il ne faut pas ouvrir la porte de votre four tant que cette phase n'est pas terminée.
- 2) Dans une deuxième phase (calcul) le four détermine en quelques secondes le temps de cuisson nécessaire pour obtenir une cuisson optimale de votre plat.
- 3) Dans la dernière phase votre four finalise sa cuisson. A partir de ce moment vous pouvez, si vous le souhaitez, intervenir sur votre plat (arrosage, retournement de l'aliment).

2. Mode d'utilisation

Toutes les cuissons s'effectuent sans qu'il soit nécessaire de réaliser un pré-chauffage du four.

● A - CUISSON IMMEDIATE

1) Positionner le sélecteur de cuisson sur la fonction "EASY COOK". (Le choix des différents plats clignote sur le bandeau du four).

2) A l'aide du bouton de sélection, choisissez votre plat. Une fois celui-ci sélectionné, le four démarre.

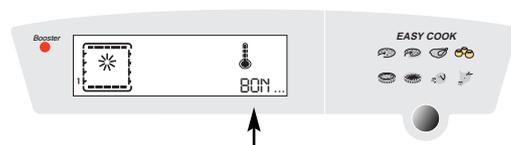
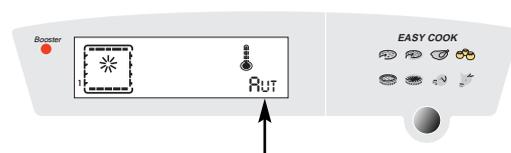
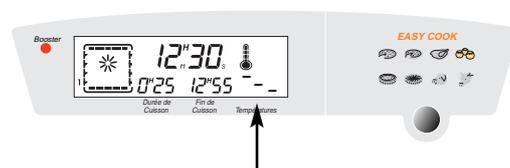
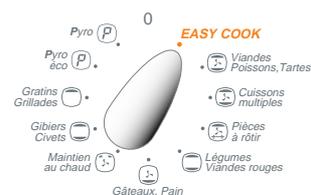
Insérer votre plat sur le gradin préconisé sur l'afficheur.

3) La phase d'acquisition commence. Durant cette phase votre four affiche comme durée de cuisson, le temps de base pour la cuisson de votre plat.

Cette phase se symbolise par une animation dans la zone droite de votre afficheur.

4) La phase d'acquisition terminée, votre four calcule le temps optimal de cuisson de votre plat et modifie le temps de base. Il indique alors le temps de cuisson restant et l'heure de fin de cuisson réelle. Le début de cette phase se symbolise par le message "RUT" (Automatique) dans l'afficheur.

5) Une fois la cuisson terminée, votre four émet plusieurs "bips successifs" et vous souhaite un "BON APPÉTIT".

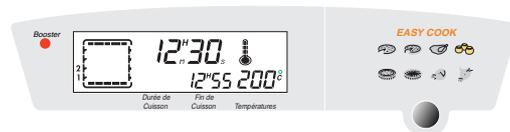


La cuisson en mode "EASY COOK"

2. Mode d'utilisation

● B - CUISSON DIFFEREE

1) Positionnez le sélecteur de cuisson sur le mode "EASY COOK"



2) A l'aide du bouton de sélection, choisissez votre plat.

- Sélectionnez le réglage de fin de cuisson.
- Tournez le bouton de "réglage" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Exemple : fin de cuisson 12h55.
- Après ces actions, le départ de chauffe est différé.
- La fin de cuisson est estimée à partir du temps de base du plat. De la même façon que lors d'une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l'heure de fin de cuisson pourra varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale ; ex. 12h52 pour une sélection initiale à 12h55.

3. Conseils

Dès la fin de la phase d'acquisition, vous avez libre accès pour ouvrir la porte (par exemple pour arroser votre plat).

1) Si vous ouvrez la porte du four pendant la phase d'acquisition, votre four émet un "bip d'avertissement", et vous affichera "porte".

Dans ce cas, il faut redémarrer la cuisson à sa phase initiale.

2) La cuisson en mode "EASY COOK" démarrant avec un four froid, il convient d'attendre le refroidissement de votre four avant d'effectuer une deuxième cuisson en mode "EASY COOK". Dans le cas contraire le message "four chaud" apparaît dans l'afficheur.

3) Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

La cuisson en mode "EASY COOK"

4. Guide des fonctions "EASY COOK"

ENTREES	SYMBOLE DE PLAT	CONSEILS
Croque-monsieur	> posez les croque-monsieur sur la grille avec une feuille de papier sulfurisé
Feuilletés surgelés (à la viande crue)	> posez sur la grille avec une feuille de papier cuisson
Hot dog Knacki	> posez les sur la grille
Pains fourrés surgelés (au fromage ou à la viande)	> "American Buns" posés directement dans le plat émail du four
Paniers feuilletés surgelés (au fromage)		
Pizza fraîche	> <u>sur la grille</u> : vous obtiendrez une pizza à pâte croustillante
Pizza fraîche	> du commerce ou préparées par vous à l'aide de levure de boulanger
Toutes pizza		
Pizza (réalisées à partir de pâtes prêtes à l'emploi)	> pâtes fines ou épaisses avec garniture de votre choix
Quiches fraîches familiales ou individuelles	> de votre préparation : utilisez un moule aluminium téflonné pour une pâte bien cuite
Quiches traiteur fraîches ou surgelées	> retirez le moule aluminium : posez la quiche directement sur la grille
Roulés au fromage		
Tartes salées	> <u>dans le plat émail</u> : vous obtiendrez une tarte à pâte moelleuse
Tourtes		

La cuisson en mode "EASY COOK"

LEGUMES PLATS PREPARES	SYMBOLE DE PLAT	CONSEILS
Choux farcis		
Hachis		
Lasagnes fraîches		
Tomates farcies fraîches	> farce à la viande de votre choix	
Tomates farcies		

VOLAILLES	SYMBOLE DE PLAT	CONSEILS
Canette Pintade Poulet entier	> à la broche avec le plat lèche-frite au 1er gradin ou posé sur la sole du four, ou dans un plat en terre pour éviter les projections et correctement adapté à la taille de la volaille pour ne pas faire brûler le jus - arrosez en cours de cuisson avec le jus

VIANDES BLANCHES	SYMBOLE DE PLAT	CONSEILS
Porc (rôtis, échine ou filet) Veau (rôtis, noix, quasi)	> viande grasse : n'ajoutez pas de gras mais 2 à 3 cuillerées à soupe d'eau dans le plat; Arrosez en cours de cuisson. Evitez les rôtis de petite taille qui risquent de dessécher, (préférez la cuisson en cocotte).

VIANDES ROUGES	SYMBOLE DE PLAT	CONSEILS
Boeuf (rôtis, filet, faux filet)	> otez le maximum de barde pour éviter les fumées> utilisez une cuillerée à café d'huile et deux cuillerées à soupe d'eau pour le jus

Conseils pour la cuisson des viandes (BOEUF, PORC, VEAU...) :

- sortez la viande du réfrigérateur une heure minimum avant la cuisson (plus la viande est froide, plus elle le sera à coeur quand on la servira).
- préférez un plat en terre et toujours bien adapté à la taille du rôti.
- en fin de cuisson, respectez absolument un temps de repos de 5 à 10 minutes, viande emballée dans une feuille d'aluminium à l'entrée du four chaud: la viande sera plus savoureuse.

TARTES PATISSERIES	SYMBOLE DE PLAT	CONSEILS
Clafoutis		
Pains au chocolat (préparation en boîte) Petits pains au chocolat		
Tartes fraîches Tourtes aux fruits	> de votre préparation : utilisez un moule aluminium téflonné pour une pâte croustillante	

Modes de cuisson du four

Première utilisation :

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

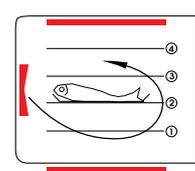
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

Cette fonction vous permet d'introduire certains de vos mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "Pièce à rôtir, Grillades, gratins et Maintien au chaud". Toutefois, certaines préparations doivent, pour un résultat correct, d'être absolument mise à cuire four déjà chaud (voir guide de cuisson proposé). Ex : pâte feuilletée, pizza, etc...

Mode de cuisson "EASY COOK" : voir chapitre sur ce mode de cuisson.

Viandes, Poissons, Tartes présélection 200°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage afin de limiter les projections grasses et les graisses brûlées.

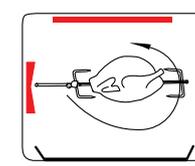


Cuissons multiples présélection 180°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- Cette fonction vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents. (Voir détails et exemples dans le guide de cuisson)

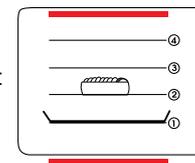
Pièces à rôtir présélection 200°C - mini 180°C - maxi 230°C.

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la cuisson.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche (voir détail page CASSEROLERIE).



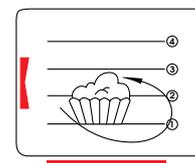
Viandes rouges, Légumes présélection 240°C - mini 35°C - maxi 275°C.

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



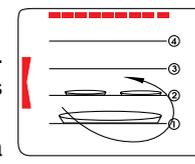
Gâteaux, Pain présélection 205°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant inférieur associé à un léger dosage de gril pour dorer, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la cuisson, et du dorage des mets.



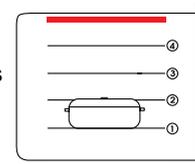
Maintien au chaud présélection 35°C - mini 35°C - maxi 100°C.

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



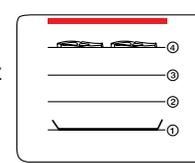
Gibiers, Civets présélection 200°C - mini 35°C - maxi 275°C.

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



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

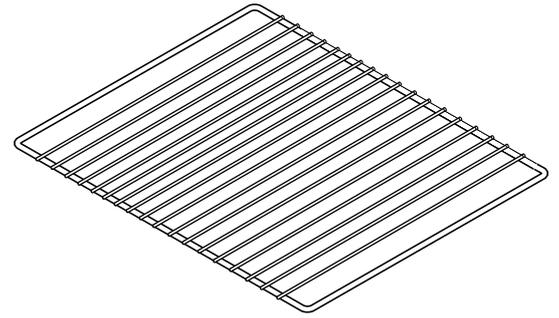
- Fonction adaptée pour griller. Après un léger préchauffage (5 min) avec la grille dans le four vous grillerez côtelettes, saucisses, toasts...
- Vous pouvez verser un verre d'eau dans la lèche-frite qui recueille le jus des grillades : cette astuce présente l'avantage de réduire fumées et odeurs.



Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

GRILLE PLATE

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



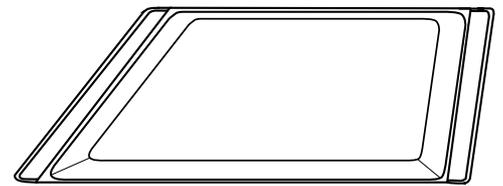
PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

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

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

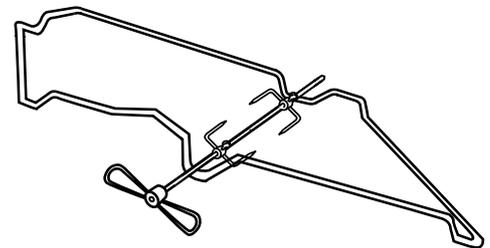


TOURNEBROCHE

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

Pour l'utiliser :

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



Conseils importants :

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

Comment faire une pyrolyse

1. Qu'est-ce une pyrolyse

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. **Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.**

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme 3,6kWh, soit près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

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

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

2. Le coût d'une pyrolyse

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

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

3. Comment faire une pyrolyse

● A - FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE

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

2) - Essuyer les salissures excessives.

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

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

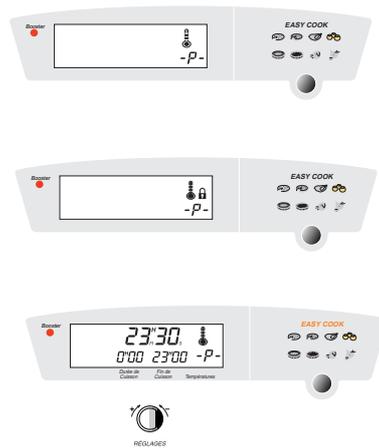


L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

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

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

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



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

4) - Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

5) - Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



 **Lors d'une pyrolyse, les surfaces accessibles peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.**

Comment faire une pyrolyse

● B - FAIRE UNE PYROLYSE DIFFEREE

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

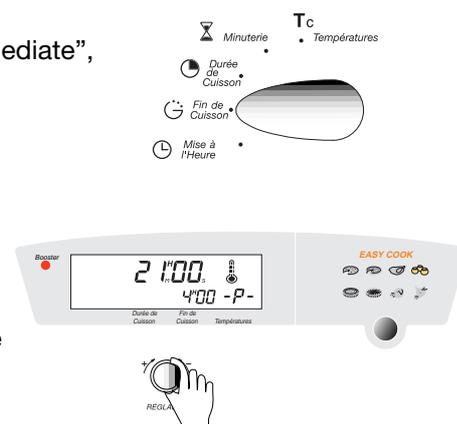
- Positionnez le sélecteur de programmation du temps sur la position "fin de cuisson".

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

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

● Exemple : Fin de cuisson à 4h.

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



Entretien général

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

● Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées

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

● Vitre de porte de four

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

● Manettes de commande

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

● Grilles, et plat lèchefrite

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

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

● Pyrolyse :

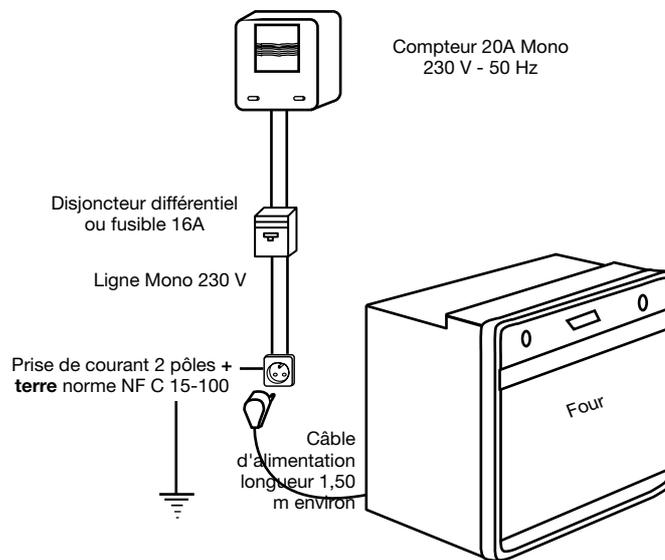
Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

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

Comment raccorder votre four

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

Exemple de raccordement



Tension de fonctionnement.....	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée.....	3,375 kW
Puissance nominale du grilloir.....	2,100 kW

Consommation d'énergie

-de montée à 175°C.....	0,315 kWh
-de maintien pendant 1 heure à 175°C.....	0,570 kWh
TOTAL.....	0,885 kWh

Consommation d'énergie

-Pyro Eco (90minutes).....	3,65 kWh
-Pyro (120minutes).....	4,83 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur.....	43 cm
Hauteur.....	31.5 cm
Profondeur.....	38.5 cm

Volume utile.....	52 litres
--------------------------	------------------

Comment raccorder votre four

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

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

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

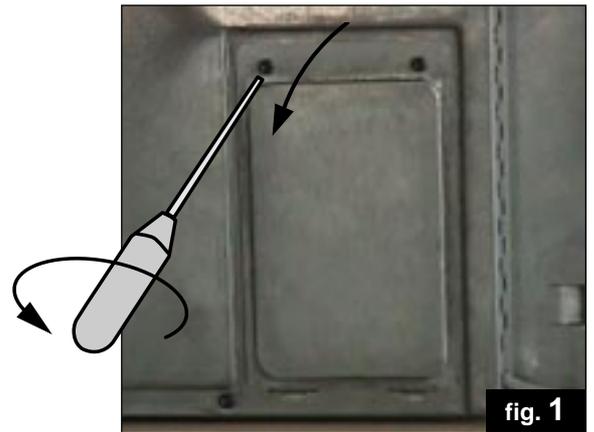


fig. 1

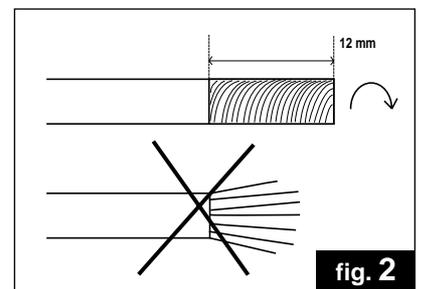


fig. 2

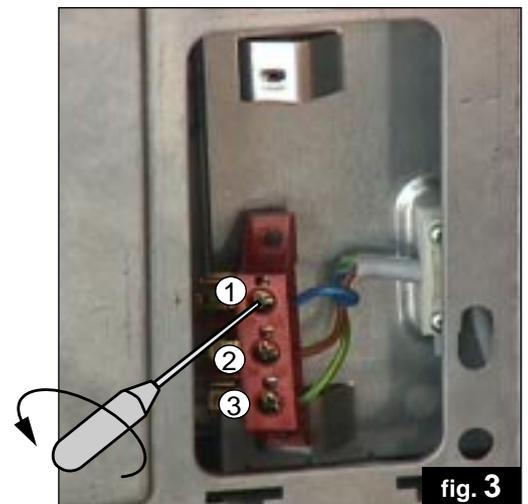


fig. 3



fig. 4

Comment encastrer votre four

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

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

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

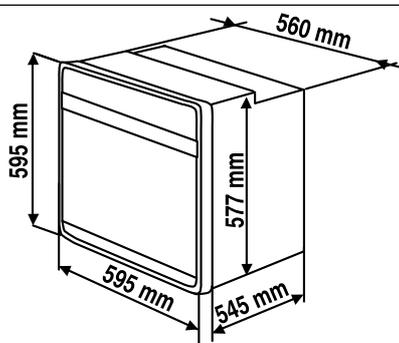
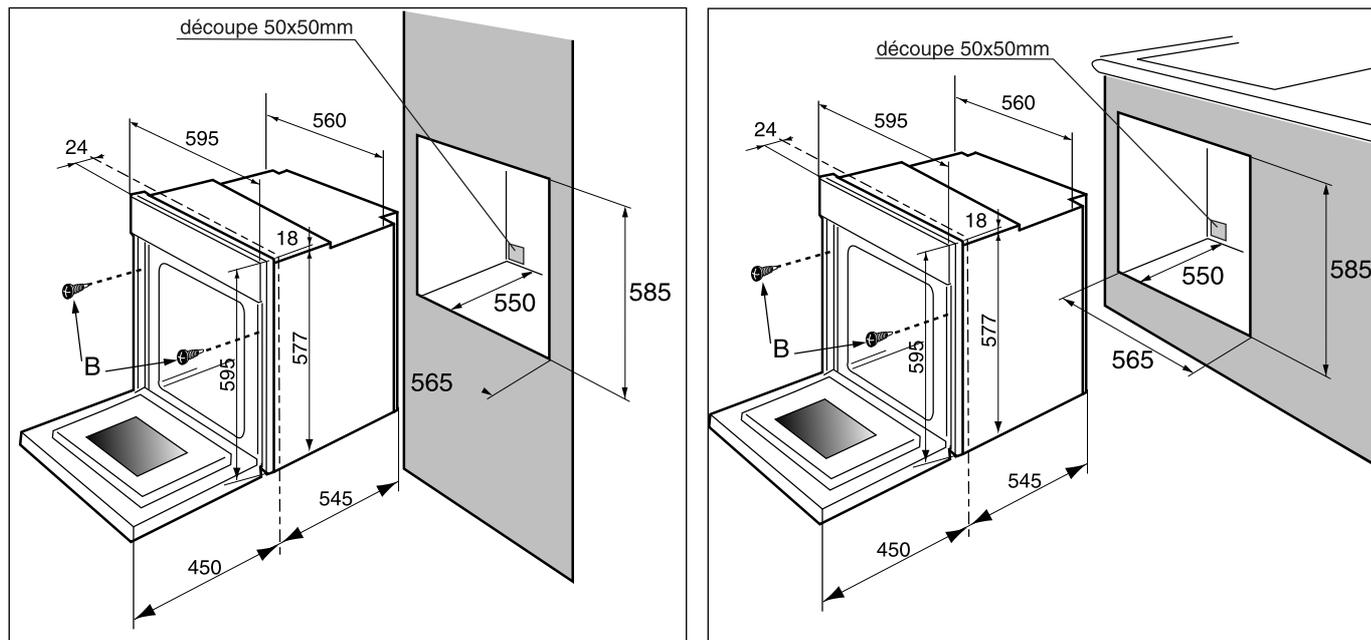
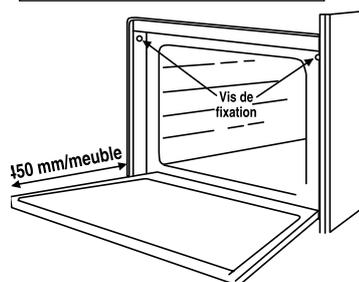


Schéma de fixation



Conseils importants

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

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

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

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



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

Comment changer l'ampoule

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

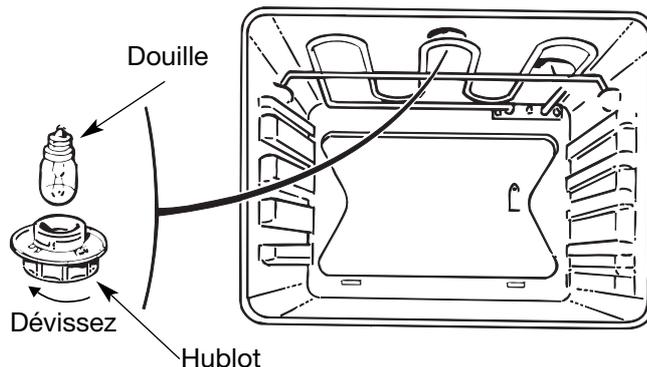
ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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



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

Anomalies

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

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

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

Service Après-Vente

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

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



Conseils et astuces

V I A N D E S

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

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

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

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

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

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

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

P O I S S O N S

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

L E G U M E S

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

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

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

P A T I S S E R I E S

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

Choix des moules en pâtisserie

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

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

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

Si en cours de cuisson, le four fume :

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

Guide de cuisson

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES -LÉGUMES						
PIZZA (FINE)☼	PAIN OU PIZZA	220°C	1er	LÈCHE-FRITE	10-15 min	SÉQUENCE SELON MODÈLE
PIZZA (PAIN)☼	PAIN OU PIZZA	240°C	1er	LÈCHE-FRITE	15-20 min	SÉQUENCE SELON MODÈLE
QUICHE	TARTES	200°C	1er	GRILLE	30-35 min	
SOUFFLÉ	GATEAUX	180°C	1er	GRILLE	45-50 min	
LEGUMES FARCIS	LEGUMES	180°C	2em	GRILLE	40-45 min	
GRATIN DAUPHINOIS	LEGUMES	180°C	2em	GRILLE	45-50 min	
FRIENDS☼	TARTES	220°C	2em	LÈCHE-FRITE	18-20 min	OU PLAT VERRE SELON MODÈLE
GRATINS (LEGUMES, PÂTES)	GRATINS	210°C	2em ou 3em	GRILLE	15-20 min	
POISSONS						
POISSON AU FOUR	POISSONS	200°C	1er	GRILLE	35-45 min	
POISSON PAPILOTTE ☼	POISSONS	210°C	2em	LÈCHE-FRITE	15-20 min	OU PLAT VERRE SELON MODÈLE
POISSON GRILLE ☼	GRILLADES	275°C	3em ou 4em	GRILLE	15-20 min	PRÉCHAUFFER 5 min
VIANDES						
CÔTES D'AGNEAU ☼	GRILLADES	275°C	4e	GRILLE+L.FRITE	8-10 min PAR FACE	PRÉCHAUFFER 5 min
POULET	PIÈCES A RÔTIR	205°C	T.BROCHE	LÈCHE-FRITE	25min/500g	
GIGOT	PIÈCES A RÔTIR	200°C	1er	GRILLE+L.FRITE	15 min/500g	LÈCHEFRITE SUR SOLE
RÔTI DE BOEUF ☼	VIANDES ROUGES	240°C	1er ou 2em	GRILLE	15-20 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU	VIANDES	180-200°C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
PINTADE	VIANDES	180-200°C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
BOEUF EN DAUBE (COQ AU VIN)	GIBIERS...OU VIANDES ROUGES	200°C	1er	GRILLE	60-90 min	EN COCOTTE FERMÉE
PÂTISSERIES						
BISCUIT / GÉNOISE	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	35-40 min	
BISCUIT ROULÉ☼	GATEAUX	205°C	2em	LÈCHE-FRITE	10-15 min	
CAKE / QUATRE-QUARTS	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	50-60 min	
KOUGLOF / SAVARIN	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	45-60 min	
BRIOCHE	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	30 à 35 min	
PAIN☼	PAIN	220-240°C	2em	GRILLE OU L-FRITE	40-45 min	SELON LA GROSSEUR
MERINGUES	GATEAUX	90°C	2em	LÈCHE-FRITE	90 min	LAISSER DESSÉCHER FOUR ÉTEINT
PETITS GÂTEAUX	GATEAUX	165°C	3em	LÈCHE-FRITE	18-20 min	
PÂTE À CHOUX	GATEAUX	180°C	2em	LÈCHE-FRITE	30-35 min	
TARTE	TARTES	200°C	1er	GRILLE	35-40 min	
TOURTE	TARTES	180-200°C	1er	GRILLE	50-60 min	
PÂTES NON GARNIES	TARTES	200°C	1er	GRILLE	18-20 min	
PÂTE FEUILLETÉE ☼	TARTES	220°C	2em	LÈCHE-FRITE	10-15 min	PÂTE NON GARNIE
CRÊMES	GATEAUX	150°C	1er	LÈCHE-FRITE	25-30 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
DIVERS						
DECONGÉLATION	"MAINTIEN AU CHAUD"	35°C	2em	GRILLE		SURVEILLER POUR ÉVITER DÉBUT DE CUISSON
CHAUFFE-PLATS	"MAINTIEN AU CHAUD"	40 à 100°C	1ou2ou3em	GRILLES		
PLATS PRÉPARÉS	"MAINTIEN AU CHAUD"	40 à 65°C	1ou2em	GRILLE		
LEVÉE PÂTE À PAIN À BRIOCHE ...	"MAINTIEN AU CHAUD"	35°C	1er			
TOASTS GRILLÉS☼	GRILLADES	275°C	4em	GRILLE		PRÉCHAUFFER 5 min

☼ Préchauffage du four indispensable

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chiffre °C	1 - 2 40°-65°C	3 90°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	9 275°C
------------	----------------	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

C u i s s o n s u r 2 n i v e a u x

Les cuissons sur 2 niveaux s'effectuent sur position "CUISSONS MULTIPLES".

Cette fonction équipée d'un préchauffage automatique rapide vous donnera de meilleurs résultats si vous enfournez après avoir atteint la température de cuisson souhaitée.

Selon le nombre de nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut être nécessaire de faire l'acquisition d'accessoires de casseroles supplémentaires. L'enfournement et le défournement ne se font pas nécessairement en même temps.

ATTENTION : Si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS
2 QUICHES OU 2 TARTES	205°C	35 à 40 min	1 et 3 sur grilles
PETITS CHOUX	180°C	30 à 35 min	1 et 3 sur plats
GRATIN DAUPHINOIS		45 min	1 et 3 sur grilles
+	200°C		
RÔTI DE PORC		70 min	
PETITS GÂTEAUX SABLÉS	165°C	8 à 10 min	2 et 3 sur plats à gâteaux

