



MARQUE: ARTHUR MARTIN

REFERENCE: FE 2508 W

CODIC: 0931519

ARTHUR MARTIN



NOTICE  
D'UTILISATION

four  
multifonction  
pyrolyse

LA MARQUE RÉFÉRENCE

Coller ici, l'étiquette de consommation d'énergie  
jointe à la notice de votre appareil.



### **VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE**

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté  
par votre fournisseur.

### **IMPORTANT**

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de  
rechange, il est indispensable de spécifier, sur la commande,  
le numéro de l'appareil et le numéro de série.

Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le  
certificat de garantie en votre possession.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez  
du service après-vente les pièces de  
Rechange certifiées Constructeur.



Appareils conformes à la norme sur les perturbations des ondes  
radio-électriques, directive CEE 87-308

- **rappel** \_\_\_\_\_ p. 2
- **votre four multifonction** \_\_\_\_\_ p. 3
- **utilisation manuelle du four** \_\_\_\_\_ p. 5
- **les cuissons sur 1 niveau** \_\_\_\_\_ p. 6
- **les cuissons au turbo-grill** \_\_\_\_\_ p. 7
- **la cuisson des viandes rôties** \_\_\_\_\_ p. 8
- **les cuissons groupées** \_\_\_\_\_ p. 10
- **le guide des cuissons** \_\_\_\_\_ p. 12
- **les cuissons au grilloir** \_\_\_\_\_ p. 15
- **les cuissons au tournebroche** \_\_\_\_\_ p. 17
- **la décongélation** \_\_\_\_\_ p. 18
- **l'entretien** \_\_\_\_\_ p. 19
- **la partie technique** \_\_\_\_\_ p. 21  
(réservée à l'installateur)

Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire, à l'exclusion d'autres fins, notamment le chauffage d'une pièce.

# RAPPEL

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez qu'aucune étiquette publicitaire et/ou pellicule de protection ne sont encore collées sur l'appareil.

- **Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le** : il a été rédigé pour vous permettre d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions. Si vous rencontrez un problème dans l'utilisation de votre appareil, relisez attentivement votre mode d'emploi : cela peut vous permettre de le résoudre sans avoir à faire appel inutilement au Service Après Vente.

- Si votre four présente néanmoins un problème nécessitant une intervention souvenez vous que vous ne devez **JAMAIS ESSAYER DE LE REPARER VOUS MEME** : ceci peut être la cause de blessures graves : en cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué votre achat..) veuillez nous consulter, nous vous communiquerons alors l'adresse d'un service après-vente proche de votre domicile.

- **Exigez toujours les pièces de rechange d'origine**

- Avant tout remplacement ou nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du secteur.

- Pendant certaines phases de fonctionnement du four, la porte atteint des températures élevées : surveillez donc les jeunes enfants qui se trouveraient à proximité de l'appareil. Pour augmenter les garanties de sécurité déjà existantes sur votre appareil et surtout pour la protection des jeunes enfants, vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur une grille de protection amovible.

## Fours enchassés sous une table de cuisson :

- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil, (comme par exemple un batteur électrique, assurez vous que le fil celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre (plaque de cuisson en fonctionnement par exemple) ou bien que son fil ne risque pas de se coincer dans la porte du four.

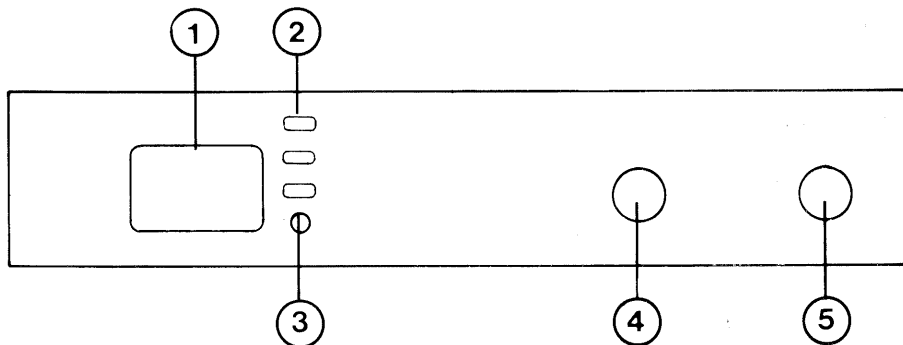
- Si vous effectuez des fritures dans de l'huile ou de la graisse (pommes de terre frites, beignets,) surveillez toujours attentivement ces cuissons : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

# VOTRE FOUR MULTIFONCTION

Votre four multifonction vous propose en un seul appareil les qualités et les avantages de la cuisson traditionnelle, de la chaleur tournante et de la combinaison des deux principes.

Cuissions sur un niveau, cuissions groupées sur 2 niveaux, viandes et volailles rôties, grillades et gratins, pâtisseries, entremets, poissons, nettoyage par pyrolyse, à chacune de ces cuissions correspond une position du sélecteur appropriée.

## les commandes



- ① **Programmeur ou minuteur \*** (livret d'utilisation joint à la notice)
- ② **Indications lumineuses de fonctionnement**
  -  ou "pyrolyse" (nettoyage pyrolytique)
  -  ou marche (mise sous tension)
  -  ou régul (régulation du thermostat)
- ③ **Commande du tournebroche \*** 
- ④ **Thermostat et éclairage du four**
- ⑤ **Sélecteur de fonction**

• Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau, commandes, programmeur...) à faible température. Il démarre après quelques minutes de fonctionnement et il est normal que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total du four.



\*selon le modèle.

**Votre four réunit tous les avantages de la cuisson traditionnelle et de la cuisson à chaleur tournante. Pour cela, il comporte :**



- 1 turbine à l'arrière
- 2 éléments chauffants situés à la voûte et à la sole.

Le réglage de la température et le choix de la source de chaleur s'effectuent à l'aide du **thermostat** et du **sélecteur de fonction**.

## le thermostat

- Gradué de **1** à **10**, il régule la température du four.
-  ou  /correspond à la position de nettoyage pyrolytique.

## la lampe de four









La lampe de four est placée sous le contrôle du thermostat. La lampe reste allumée pendant toute la durée du fonctionnement du four, sauf sur la position  ou . Sur cette position, le four atteint une très haute température, la lampe ne s'allume pas.

Si votre appareil est équipé d'un programmateur, la lampe de four s'éteint automatiquement quand le programmateur est :


- soit en attente de début de cuisson
- soit en fin de cuisson.

## le sélecteur de fonction


Les symboles ci-dessous correspondent aux diverses positions vous permettant de choisir la modulation de chaleur la mieux adaptée aux mets à cuire. 0 correspond à la position arrêt.

	Cuisson sur 1 niveau
	Turbo-grill/préchauffage des viandes
	Cuisson des viandes
	Cuissons sur 2 niveaux
	Grilloir
	Décongélation
 ou 	Nettoyage pyrolytique

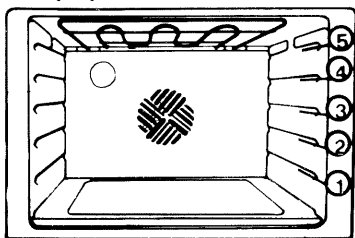
## les voyants lumineux

 ou "pyrolyse" : allumé indique que la fonction pyrolyse est affichée ou est en fonctionnement.

**marche/**  : allumé indique que le thermostat et le sélecteur de fonction sont en position de fonctionnement.

**régul/**  : (régulation) allumé, il indique les périodes de chauffe du four, il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant la durée d'une cuisson (action du thermostat).

## L'équipement et les niveaux de cuisson



Votre four est équipé avec :

- 2 grilles support,
- 2 tôles à pâtisserie,
- 1 lèche-frite.

Les cuissons peuvent s'effectuer sur 2 niveaux.

Le cambrage des grilles support permet de faire varier sensiblement leur position dans le four.

Il vous suffit de tourner le cambrage vers le haut ou vers le bas avant d'engager la grille dans les gradins.

Si un débordement est à craindre, recouvrez la grille support d'une feuille de papier d'aluminium.

**Ne placez jamais le papier d'aluminium en contact direct avec la sole.**

### le four autonettoyant par pyrolyse

Le procédé consiste à porter la température de l'enceinte aux environs de 500° afin d'éliminer toutes les salissures (voir page 19).

## UTILISATION MANUELLE DU FOUR

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, faites-le chauffer à vide pendant une heure environ. Ceci afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection.
- Placez le thermostat sur le repère 10 et le sélecteur sur la position
- Aérez convenablement la cuisine.
- Prenez également la précaution de laver les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

Si vous désirez utiliser votre four sans l'aide du programmeur ou du minuteur :

- Réglez le programmeur en position manuelle (voir livret joint).
- Placez le sélecteur de fonction et le thermostat sur les positions désirées.

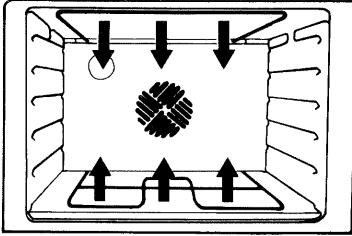
Pour arrêter le four, ramenez le sélecteur de fonction et le thermostat sur la position arrêt.





## CUISSONS SUR UN NIVEAU

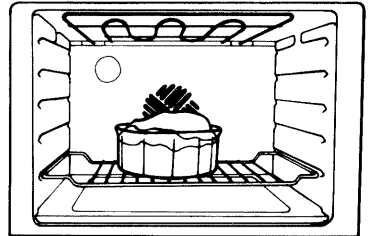
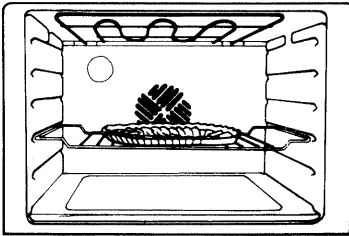
Vous choisirez cette position pour toutes les cuissons sur un seul niveau : pâtisseries, entremets, poissons, terrines, soufflés... (sauf les viandes et volailles rôties).



C'est la cuisson traditionnelle.

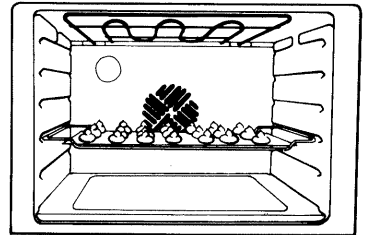
### quels accessoires de four choisir

La **grille support** pour recevoir les moules à pâtisserie et les plats.



- La **tôle à pâtisserie**

Elle s'emploie pour la cuisson des petits gâteaux. Elle est toujours placée sur la grille support.

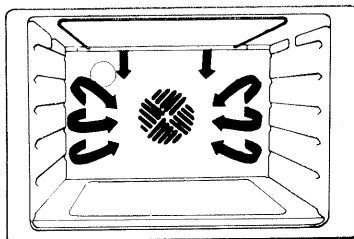


Guide des cuissons pages 12 et 13.

Ces cuissons peuvent être programmées ou minutées, pour cela, reportez-vous au livret d'utilisation de votre programmeur ou minuteur.



## TURBO-GRILL

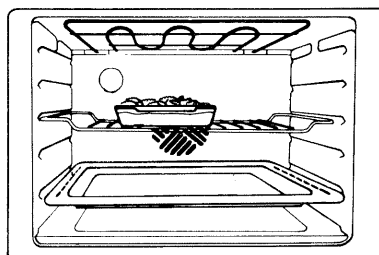


Les éléments chauffants de voûte et la turbine fonctionnent en alternance. Vous utiliserez de préférence cette position pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner, ainsi que pour le grillage des pièces de viande assez épaisses.

Cette position du sélecteur est aussi utilisée comme position de préchauffage pour la cuisson des viandes rôties (voir page 9).

### quels accessoires de four choisir ?

- La grille support et la lèche-frite



Voici quelques exemples d'utilisation

Préparations	Position thermostat	Gratin
Gratins froids Purée, endives Pâtes	6 à 7	2
Bœuf (côtes) Porc - Veau (côtelettes)	7 à 8 5 à 6	3 ou 4 4

Temps de cuisson des viandes : suivant épaisseur.

Retournez les viandes et grillades à mi-cuisson.





# LA CUISSON DES VIANDES ROTIES

Afin d'éviter les projections graisseuses souvent excessives et le dégagement de fumée pouvant en résulter, votre four comporte un réglage spécial pour la cuisson des viandes rôties :

 position de préchauffage


 position de cuisson

## comment procéder :



-  préchauffez le four en plaçant le sélecteur sur la position  et le thermostat sur le repère correspondant à la cuisson (voir page suivante).
-  enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur four/grilloir sur la position , réservée à la cuisson des viandes rôties.

## nos recommandations :


- utilisez des plats en terre à feu à bord-haut (réservez le verre à feu pour vos gratins et vos soufflés),
- choisissez un plat de dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir,
- laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis.
- retournez le rôti à mi-cuisson si nécessaire.

Le réglage "SPECIAL VIANDE", correspond à une température du four légèrement plus faible que sur la position . Il est donc normal que le temps de cuisson soit un peu plus long et que votre viande soit moins rapidement "saisie". Le résultat sera tout autant satisfaisant et votre four restera propre très longtemps.


## Guide des cuissons

VIANDES ROTIES	OPEREZ DANS L'ORDRE CI-DESSOUS			
	1  Préchauffage	2	3  Cuisson (pour 500 g)	
Bœuf Gigot de mouton	THERMOSTAT 7 - 8	Attendez 15 min. environ enfourez au gradin 2	THERMOSTAT 7 - 8	DUREE 20 min
Veau Porc Volailles	6 - 7		6 - 7	40 - 45 min

**Vous pouvez aussi effectuer vos cuissons de rôtis au tournebroche\* (page 17).**

Après le préchauffage, n'oubliez pas de placer le sélecteur sur la position cuisson 

### cuissons groupées

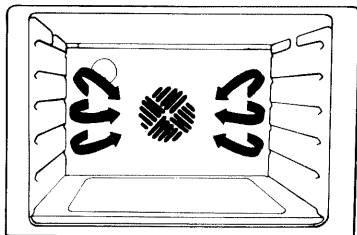
Lorsque vous effectuez deux ou trois cuissons simultanées, si l'une d'elles est une viande à rôtir, choisissez dans ce cas particulier la position  du sélecteur. Pour éviter les projections grasses, nous vous recommandons de placer le morceau de viande dans une cocotte en verre à feu munie de son couvercle.

\* selon le modèle



## LES CUISSONS GROUPEES

Cette position vous permet de cuire simultanément et économiquement sur 2 niveaux, des préparations similaires ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie par exemple, sans qu'il y ait communication d'odeurs entre les mets (voir page 14 quelques cuissons types).



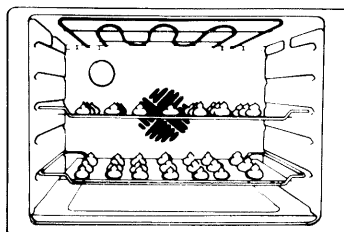
Une turbine placée à l'arrière du four crée dès sa mise en action un mouvement d'air chaud dans toute l'enceinte du four. Ce principe a pour avantage de supprimer le préchauffage.

Pour les cuissons sur 2 niveaux de pâtisseries "lourdes" (quiches, tartes aux fruits, etc.), il est conseillé d'intervenir les préparations (niveau inférieur à la place du niveau supérieur) aux 2/3 environ du temps de cuisson, pour obtenir un "dorage" plus régulier des préparations.

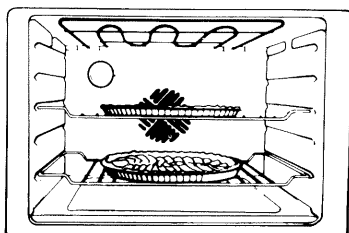
### Cuissons groupées de même nature

#### quels accessoires de four choisir ?

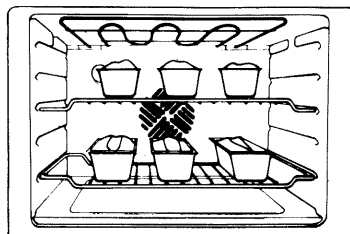
En fonction des aliments à cuire, vous choisirez les deux grilles avec ou sans les deux tôles à pâtisserie, en utilisant dans la plupart des cas les niveaux 1 et 3.



2 niveaux de choux



2 niveaux de tartes




2 niveaux de cakes

**Guide des cuissons pages 12 et 13**

Ces cuissons peuvent être programmées, pour cela reportez vous au livret d'utilisation du programmeur.



## Cuissons groupées de mets différents



































La position  vous permet aussi de cuire tout un repas en une seule four-née. Il vous suffit, pour cela, d'observer ces quelques règles d'utilisation :

- les différentes préparations doivent être cuites à des températures voisines,
- le temps global de cuisson doit être calculé en fonction de la cuisson la plus longue. Il peut être légèrement augmenté ou la température un peu plus élevée si le four est très rempli,
- l'enfournement et le défournement des différents plats ne se font pas forcément au même moment. Ils sont déterminés selon le temps de cuisson propre à chacun et si nécessaire, en fonction de l'ordre de service,
- les viandes et les volailles seront de préférence placées au niveau 1 de manière à éviter les projections sur les autres plats.
- si une préparation risque de "déborder", recouvrez la grille support d'une feuille d'aluminium ménager.

Les exemples de menus page 14 vous aideront à découvrir cet immense avantage de votre four que vous adapterez très vite à vos propres habitudes culinaires.

# GUIDE DES CUISSONS

Sélecteur de fonction sur  ou 

PRÉPARATIONS	NOMBRE DE NIVEAUX	SÉLECTEUR	THERMOSTAT	NIVEAUX	DURÉE	ACCESSOIRES DE FOUR
<b>Entremets</b>	1 niveau		4 1/2 - 5 1/2	2	50 - 60 min	Moule(s) au bain-marie sur grille 
<b>Meringues</b>	1 niveau		1 1/2 - 2	2	90-100 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		1 - 1 1/2	1 - 3	90-100 min	2 Tôles à pâtisserie sur grilles 
<b>Pâte à biscuits</b> Génoise(s) biscuit(s) de Savoie quatre-quarts - cake(s)	1 niveau		5 - 6	2	40 - 50 min	Grille 
	2 niveaux		4 1/2 - 5 1/2	1 - 3	40 - 50 min	2 grilles 
<b>Pâte brisée</b> Quiche(s) Tarte(s) aux fruits	1 niveau		7 - 8	2	30 - 40 min	Grille 
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	30 - 40 min	2 grilles 
<b>Pâte à choux</b> Choux - éclairs gougère(s)	1 niveau		6 - 7	2	30 - 35 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	30 - 35 min	2 tôles à pâtisserie sur grilles 
<b>Pâte feuilletée</b> Allumettes - palmiers bouchées	1 niveau		7 1/2 - 8 1/2	2	20 - 35 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	15 - 25 min	2 tôles à pâtisserie sur grilles 
<b>Pâte levée</b> Brioche - kouglouf	1 niveau		5 1/2 - 6 1/2	1	30 - 35 min	Grille 
<b>Pâte levée</b> Pizza(s) tarte(s) au sucre	1 niveau		6 - 7	2	25 - 30 min	Tôle à pâtisserie ou moule sur grille 
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	20 - 35 min	2 grilles ou tôles à pâtisserie sur grilles 
<b>Pâte sablée</b>	1 niveau		5 - 6	2	14 - 16 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		4 1/2 - 5 1/2	1 - 3	15 - 20 min	2 tôles à pâtisserie sur grilles 
• Maintien au chaud • Chauffage des assiettes	1 niveau		1/2 - 1	2	-	Grille 

- Températures approximatives correspondant aux repères du thermostat :

1 75°C	3 120°C	5 175°C	7 230°C	9 280°C
2 100°C	4 145°C	6 205°C	8 250°C	10 300°C

- Sens du positionnement de la grille 

PREPARATIONS	NOMBRE DE NIVEAUX	SELECTEUR	THERMOSTAT	NIVEAUX	DUREE	ACCESSOIRES DE FOUR
Gratin dauphinois	1 niveau		6 1/2 - 7 1/2	2	50 - 60 min	Grille
Pâté en terrine	1 niveau		5 1/2 - 6 1/2	1	55 - 65 min	Terrine bain marie sur grille
Poisson	1 niveau		4 - 6	2	20 - 40 min	Grille
Soufflé	1 niveau		6 - 7	1	35 - 45 min	Grille
Tomates farcies	1 niveau		7 - 8	2	50 - 60 min	Grille



Les cuissons sur cette position s'effectuent après le préchauffage du four (sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson).

Attendez l'extinction de l'indication "Régul" pour enfourner votre préparation.

Pour les cuissons programmées effectuées sans préchauffage du four, il faut ajouter à la durée de cuisson le temps qui aurait été nécessaire au préchauffage.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie notamment, peuvent vous amener à modifier sensiblement les indications données dans le tableau ci-contre.

Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires personnelles.

### Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Les plats et les moules, par leur épaisseur, leur conductibilité, leur couleur... transmettent plus ou moins la chaleur du four à la préparation à cuire.

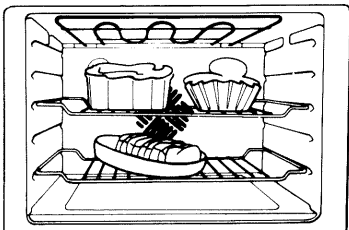
Vous devez savoir que :

- (A)** L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif **diminuent la cuisson et la coloration dessous**  
Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries moelleuses et pour la cuisson des rôtis.
- (B)** La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré **augmentent la cuisson et la coloration dessous**.  
Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire	Dans quel cas
Dessus trop foncé	1 Prenez un moule du type <b>(B)</b> ou 2 Descendez le plateau d'un niveau	
Dessous trop pâle, pas assez cuit		
Dessus trop clair	1 Prenez un moule du type <b>(A)</b> ou 2 Remontez le plateau d'un niveau	
Dessous trop foncé, trop cuit		



## Exemple n°1



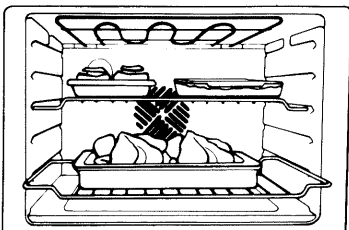
### Soufflé au fromage - Rôti de veau Brioche

Posez le rôti dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ①

Le soufflé et la brioche sont posés sur l'autre grille glissée au niveau ③

Enfournez le rôti, puis le soufflé en fonction de l'heure de service. La brioche peut être enfournée soit en même temps que le rôti, soit en même temps que le soufflé, ceci de manière à ne pas avoir à ouvrir le four pendant la cuisson du soufflé.

## Exemple n°2



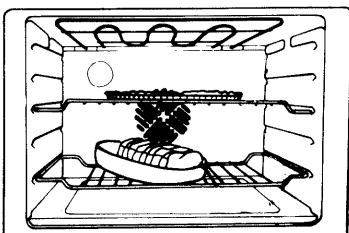
### Gratin dauphinois - 2 Poulets Pommes au four

Posez les poulets dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ①

Les pommes et le gratin dauphinois sont posés sur l'autre grille glissée au niveau ③

Enfournez ensemble les poulets et le gratin. Les pommes peuvent être enfournées, soit en même temps, soit au cours de la cuisson des poulets.

## Exemple n° 3



### Rosbif - Tarte aux pommes

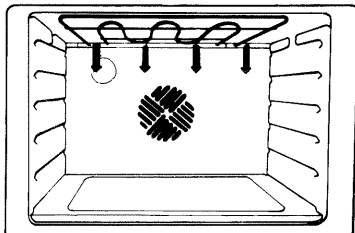
Posez le rosbif dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ① et la tarte sur l'autre grille glissée au niveau ③

Le rosbif et la tarte sont enfournés ensemble.



# CUISSONS AU GRILLOIR

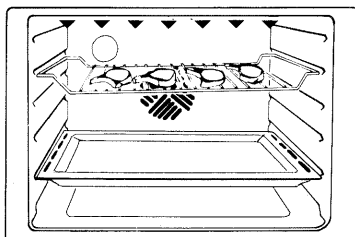
Vous choisirez cette position pour vos grillades et vos "gratinages".



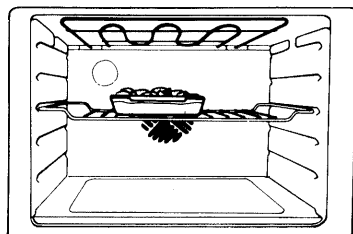
L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.

## quels accessoires de four choisir

La grille support et la lèche-frite.




Grillades



Gratinage

Placez toujours un plateau sous la grille pour recevoir le jus de cuisson des grillades.

## Les grillades

- Sélecteur : 
- Thermostat : 8
- Placez la lèche-frite sous la grille support.
- Huilez légèrement, si vous le désirez, la pièce à griller sur ses deux faces et placez-la directement sur la grille.

### Lorsque le grilloir est rouge :

- Glissez l'ensemble à distance convenable de l'élément rayonnant. Vous placerez la pièce à griller d'autant plus près qu'elle est peu épaisse et qu'elle exige d'être saisie.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

### Les gratins


• **Sélecteur :** 

• **Thermostat : 8**

• Placez le plat contenant **le mets chaud** sur la grille support, recouvrez celle-ci d'une feuille de papier d'aluminium ménager si un débordement est à craindre et glissez l'ensemble à distance convenable du grilloir.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

• Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

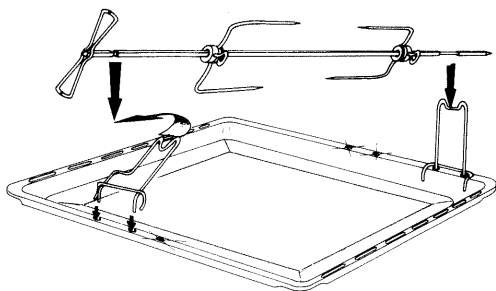
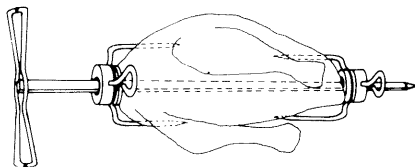
**Pour les mets froids :** plats préparés à l'avance qui exigent à la fois d'être réchauffés et gratinés, choisissez la position  du sélecteur et placez le thermostat sur le repère 7 ou 8.

# LE TOURNEBROCHE \*

les cuissons au tournebroche se font porte fermée

## préparation de la broche

Enfilez une des fourchettes sur la broche, puis embrochez la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée et enfiler la seconde fourchette. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis de serrage.



1 Fixez les 2 supports du tournebroche sur la lèche-frite comme le montre le dessin ci-contre.

2 Posez la broche sur les supports de la lèche-frite.

3 Glissez l'ensemble (lèche-frite + broche) dans le gradin 1 et poussez-le à fond en veillant à ce que l'extrémité de la broche pénètre correctement dans le carré d'entraînement du moteur (orifice situé au fond et à droite du four).






- 4 **Commandes : thermostat 6 - 8 (volailles, viandes blanches),  
7 - 8 (viandes rouges).**

sélecteur four/grilloir 

- 5 Appuyez sur le bouton poussoir  ou "tournebroche"

- 6 Réglez éventuellement, selon le modèle, le programmeur ou le minuteur (voir livret joint).


## Temps de cuisson approximatifs pour 500 grammes.

Viandes	Sélecteur	Thermostat		Temps
Veau		6 - 7 1/2	200° à 240° C	30 - 35 min
Porc		6 - 7 1/2	200° à 240° C	35 - 40 min
Volaille		6 1/2 - 7 1/2	220° à 240° C	30 - 35 min
Bœuf		7 - 8	230° à 250° C	15 min
Mouton		7 - 8	230° à 250° C	15 min

\*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.



## LA DECONGELATION

Si vous ne possédez pas de four à micro-ondes, la position décongélation  vous permettra de réduire sensiblement le temps nécessaire à la décongélation de la plupart des aliments.


Cette fonction constitue notamment la meilleure méthode de décongélation des grosses pièces de viande et de volailles, elles conserveront ainsi toutes leurs qualités sans perdre leur jus.

L'air brassé par la turbine enveloppe l'aliment, accélérant ainsi sa décongélation sans apport de chaleur risquant de provoquer un début de cuisson.

### quel accessoire de four choisir ?

La grille support glissée au niveau 2.

### comment procéder

- Enveloppez l'aliment à décongeler dans du papier d'aluminium ménager, face brillante à l'intérieur.
- Placez-le dans un plat sur la grille support
- Placez le sélecteur sur la position 
- Placez la manette de thermostat sur une position quelconque comprise entre 1 et 10.
- Le voyant s'allume.

# L'ENTRETIEN

## nettoyage du bandeau

Utilisez une éponge humide bien essorée, n'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.

## nettoyage du four par pyrolyse

### le principe

La température du four portée aux environs de 500°C entraîne l'élimination de toutes salissures, projections graisseuses et débordements de toutes natures. Les fumées et les odeurs sont filtrées par un catalyseur dont l'action débute pendant la cuisson. Un système de sécurité condamne automatiquement la porte après quelques minutes de fonctionnement. Tant que le four n'a pas atteint une température de 300°C, il est possible de déverrouiller la porte en remettant le sélecteur de fonction sur une position de cuisson.

Dès que la température du four dépasse 300°C (température maximale de cuisson), la porte ne peut plus être ouverte. Ainsi, si une coupure de courant survient au cours d'un cycle de pyrolyse, la porte reste verrouillée, elle pourra être ouverte au retour du courant si la température du four est descendue au dessous de 300°C.

**Nota :** après quelques minutes de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement démarre.

### quand effectuer le nettoyage



- Votre four peut se nettoyer à n'importe quel moment, même en votre absence ou pendant la nuit, puisque le nettoyage est contrôlé par le programmeur.
- Vous effectuerez le nettoyage après plusieurs cuissons salissantes et immédiatement après une cuisson pour bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.
- Si votre four peut se nettoyer aussi souvent que vous le désirez, vous devez cependant savoir qu'il est à chaque fois immobilisé pendant 2 heures 30 environ.

### comment procéder

#### Avant d'afficher le cycle de pyrolyse

- Retirez tous les accessoires du four (grilles, tôles à pâtisserie et lèche-frite. Ils ne supporteront pas sans dommage la température de pyrolyse.
- A l'aide d'une éponge humide ou d'une raclette en bois, enlevez l'excédent des débordements qui pourrait entraîner un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- Fermez la porte du four.

Le nettoyage du four par pyrolyse ne peut s'effectuer que sous contrôle du programmeur

- Placez les commandes du thermostat et du sélecteur de fonction position  ou  \*

- Programmez le nettoyage pyrolytique du four :

en fonctionnement semi-automatique (le nettoyage débute immédiatement),

en fonctionnement automatique (la durée et l'heure de fin de nettoyage sont fixées à l'avance).

**pour cela, reportez-vous au livret d'utilisation de votre programmeur.**

## la porte de four

AVERTISSEMENT : Veuillez tenir compte de l'étiquette indiquant "**Attention, la porte est chaude pendant le fonctionnement en pyrolyse**, éloignez les jeunes enfants" lors du nettoyage de votre four.

**Ne tirez jamais votre appareil par la porte de four.**

# LA PARTIE TECHNIQUE

(réservée à l'installateur)

## encastrement

### précautions particulières

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

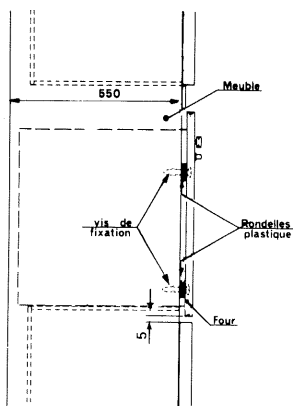
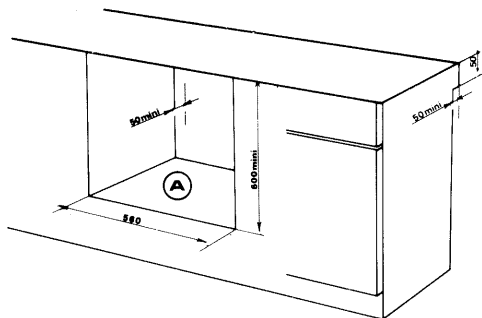
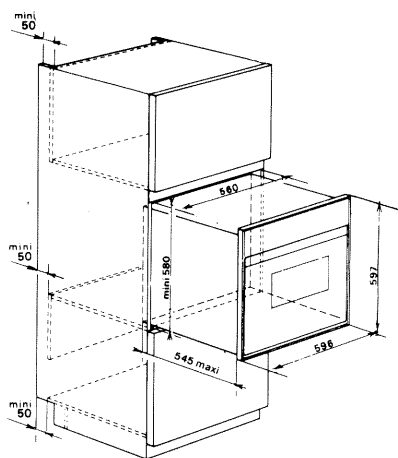
Le schéma ci-dessous détermine les cotes d'une niche qui permettra de recevoir votre four.

Pour assurer une bonne aération, il faut supprimer la partie arrière de la niche. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des 4 vis de fixation situées latéralement.

**important** Pour le bon fonctionnement de ce four, il est nécessaire de toujours l'utiliser dans une niche (dessin ci-contre) et de prévoir un vide sanitaire de 50 mm mini entre le mur et les parois arrières, ainsi qu'une ouverture de 50 mm mini entre le mur et les parois arrières, ainsi qu'une ouverture de 50 mm sur 560 à l'arrière de la paroi-support (A) ceci afin d'assurer une bonne ventilation.

Lors de la fixation du four sur le meuble par les 4 vis, il y a lieu d'intercaler les rondelles plastiques suivant le croquis ci-dessous.

Ces vis et rondelles se trouvent dans une pochette située dans le four. Pour les fours à façade bombée, les rondelles ne sont pas nécessaires.





# raccordement électrique

Ce four est livré exclusivement pour courant alternatif monophasé 230 volts.

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état et que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation du CONSUEL (voir E.D.F.),
- que l'installation fixe comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

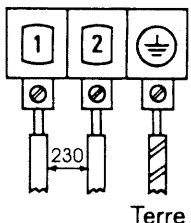
Enlevez le carter situé à l'arrière de l'appareil fixé par vis.

Raccordez le câble souple d'alimentation (conducteurs de 2,5 mm<sup>2</sup>) à la plaque à bornes de l'appareil, d'après les indications du schéma de branchement ci-dessous, après l'avoir immobilisé dans le serre-câble.

Reliez l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur.

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

Pour toutes transformations ou adaptations de votre installation, faites appel à un électricien qualifié.

Type de branchement	Monophasé	Raccordement du four
Tension	230 volts	
Nombre et section des conducteurs	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
Calibre des fusibles	16 ampères	
Utilisez un câble souple et une fiche de prise de courant admis par la marque NF.		

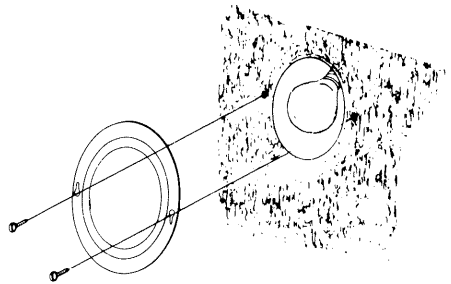
# remplacement de la lampe de four

Avant tout démontage, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur.

Cette lampe est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès à la lampe :

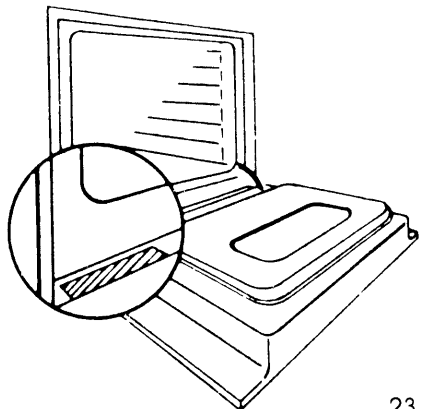
- desserrez les deux vis maintenant la couronne du hublot,
- Faites tourner de la gauche vers la droite cette couronne afin de la dégager par les œillets prévus à cet effet,
- récupérez la couronne, le joint et le hublot circulaire,
- remplacez la lampe.



Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

**NOTA :** Cette lampe de 40 Watts, de type culot à vis E.27 (230 volts) est une lampe spéciale "chaleur" résistant à de hautes températures. Elle vous sera fournie sur demande par le "Service Pièces de Rechange".

La plaquette signalétique est visible après ouverture complète de la porte du four.



# ÉVACUATION DES FUMÉES

Si votre four est installé sous un plan de travail, il est impératif de laisser l'appareil en évacuation avant.

Pour évacuer les fumées à l'arrière, si l'aération du meuble est suffisante :

1. Débrancher le four du secteur.
2. Enlever la tôle supérieure en dévissant les 4 vis ainsi que les 2 vis situées en haut du carter arrière pour le faire pivoter (Fig. 1).
3. Enlever le collier et redresser le flexible verticalement.
4. Couper le flexible comme indiqué en (Fig. 1).
5. Passer le flexible dans le trou du carter arrière.
6. Remonter la tôle supérieure et revisser.
7. Installer le câble électrique si besoin.
8. Revisser le carter arrière (voir Fig. 2) et repositionner éventuellement le flexible afin qu'il ne dépasse pas la partie supérieure du four.
9. Effectuer le raccordement électrique.
10. Installer le four dans son meuble avant de le faire fonctionner.

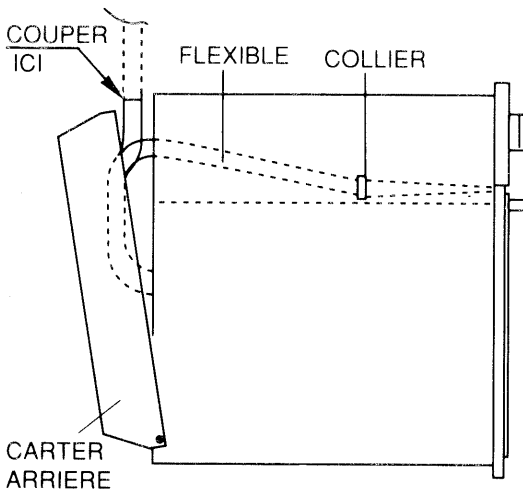


FIG 1

NE PAS FAIRE  
DEPASSER LE  
FLEXIBLE DU HAUT  
DE L'APPAREIL

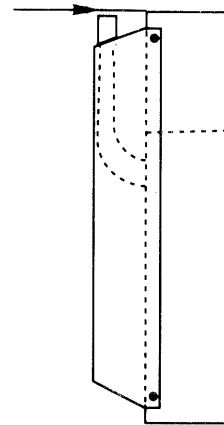
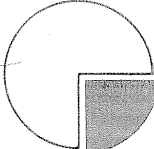


FIG 2

ARTHUR MARTIN 

GUIDE  
de la  
*Chaleur*  
FLASH

LA MARQUE RÉFÉRENCE

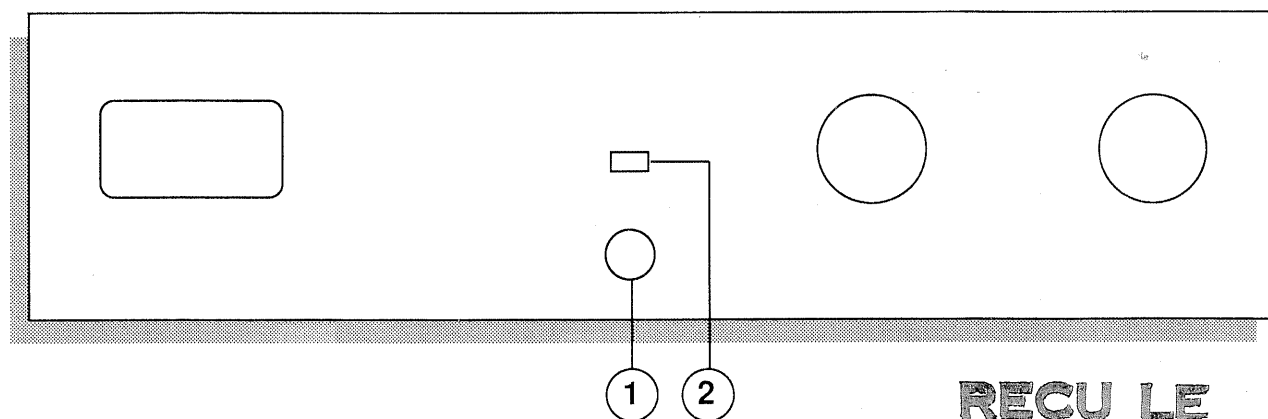
Vous venez d'acquérir un appareil **ARTHUR MARTIN** équipé d'un nouveau système de préchauffage du four : **La "Chaleur FLASH"**.

Ce système, entièrement automatique, vous permet d'atteindre très rapidement la température d'enfournement des plats.

Ses avantages sont nombreux :

- \* Mise en marche simplifiée.  
*Il suffit d'appuyer sur une touche.*
- \* Montée rapide de la température.  
*2 fois plus rapide qu'un préchauffage traditionnel.*
- \* Témoin de fonctionnement simple et précis.  
*1 voyant spécifique s'allume lors de la mise en marche du système.*  
*Lorsque ce voyant s'éteint, vous pouvez enfourner vos plats.*
- \* Aucune manipulation supplémentaire.  
*Le système se règle automatiquement sur la position de cuisson pré-sélectionnée.*

## LES COMMANDES DE LA "CHALEUR FLASH"





REÇU LE  
02 JUIN 1993

- ① Touche de mise en marche
- ② Voyant de fonctionnement de la "**Chaleur Flash**"

## L'UTILISATION DE LA "CHALEUR FLASH"

La fonction "*Chaleur Flash*" est idéale pour les cuissons nécessitant un préchauffage, c'est-à-dire :




les poissons et pâtisseries, position   
 les viandes, position 

Pour les pâtisseries délicates (ex : meringues, sablés), il n'est pas conseillé d'utiliser la touche "*Chaleur Flash*".

### COMMENT PROCEDER :























- ① Présélectionner la position de cuisson choisie sur le sélecteur de fonction.
- ② Présélectionner la température de cuisson choisie sur le thermostat.
- ③ Appuyer sur la touche "*Chaleur Flash*"  
Le voyant "*Chaleur Flash*" s'allume indiquant la mise en marche du préchauffage.
- ④ L'extinction du voyant "*Chaleur Flash*" vous indique que le préchauffage est terminé : vous pouvez enfourner votre plat et programmer la durée de cuisson.

### GUIDE DE CUISSON

Enchaînement des opérations	①	②	③	④
Boeuf Gigot d'agneau		7 - 8	<i>"Chaleur Flash"</i>	Durée : 20 min pour 500 g env.
Veau Porc Volaille		6 - 7		Durée : 40 à 45 min pr 500 g env.
Pâtisseries Tarte aux fruits		7		30 à 35 min


La présence de la fonction "**Chaleur Flash**" entraîne les modifications suivantes par rapport à votre notice d'utilisation :

## TABLEAU DES POSITIONS DU SELECTEUR

FOUR A CONVECTION NATURELLE	FOUR MULTIFONCTION
 Position arrêt	 Position arrêt
 Pâtisserie  Entremets  Poissons	 Pâtisserie  Entremets - Poissons
 Grillades  Gratinage	 Turbogrill
 Cuisson  Viandes  Volailles	 Cuisson  Viandes - Volailles
 Tournebroche	 Cuissons groupées
 Nettoyage	 Grillades  Gratinage
	 Décongélation
	 Nettoyage

## NETTOYAGE PAR THERMOCATALYSE

Si après une cuisson très salissante toutes les projections grasses n'ont pas été éliminées, prolonger le chauffage du four pour parachever le nettoyage :

Vider le four de toute sa casserolierie  
 Placer le sélecteur sur la position   
 Placer le thermostat sur la position **8**  
 pendant 45 minutes environ.

# Notice d'utilisation

**Programmateur  
numérique  
avec minuteur  
indépendant**



**programmateur** \_\_\_\_\_ p. 2

**mise à l'heure de l'horloge** \_\_\_\_\_ p. 3

**minuteur indépendant** \_\_\_\_\_ p. 3

**cuisson en utilisation manuelle** \_\_\_\_\_ p. 4

**cuisson en utilisation programmée**

- semi-automatique \_\_\_\_\_ p. 5

- automatique \_\_\_\_\_ p. 5

**nettoyage du four par pyrolyse\*** \_\_\_\_\_ p. 6

\*selon modèle

# LE PROGRAMMATEUR

Le four et le grilloir sont programmables.

Si votre appareil est une cuisinière, il se peut qu'une des plaques de cuisson soit programmable : ceci est indiqué dans la fiche d'identification jointe à votre appareil.

Ce programmeur, commandé par une horloge, vous permet :

- d'avoir l'heure en permanence,
- d'arrêter une cuisson sans intervention de votre part :  
**fonctionnement semi-automatique.**
- de fixer, en votre absence, la durée et l'arrêt d'une cuisson :  
**fonctionnement automatique.**
- d'annuler la fonction programmation si vous désirez effectuer une cuisson sans utiliser le programmeur :  
**fonctionnement manuel**
- de vous servir **du minuteur** simultanément ou indépendamment de l'utilisation programmée de votre appareil.
- de procéder au **nettoyage pyrolytique\*** du four.

\*Selon le modèle.

le bouton A permet :

- de mettre l'horloge à l'heure,
- d'utiliser le minuteur indépendant.

le bouton B permet :

- de choisir entre l'utilisation manuelle et l'utilisation programmée,
- d'afficher l'heure de début et la durée de cuisson.

la fenêtre 1

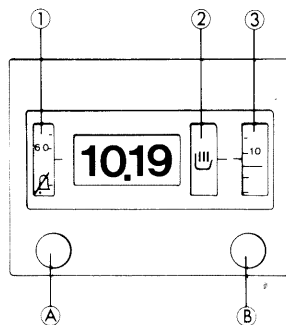
- visualise le temps affiché sur le minuteur indépendant (60 min max.).

la fenêtre 2

- visualise, soit l'utilisation en fonctionnement manuel (III), soit la durée d'une cuisson programmée (3 h 10 max.).

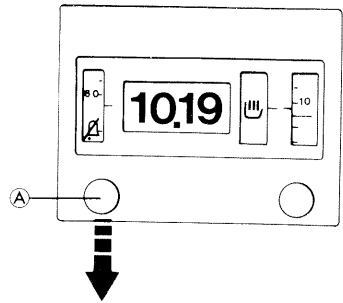
la fenêtre 3

- visualise l'heure de départ d'une cuisson programmée (11 h 30 max. à l'avance).




# MISE A L'HEURE

- Tirez le bouton **A**, les minutes et les heures défilent. Lorsque la mise à l'heure est effectuée, repoussez le bouton.

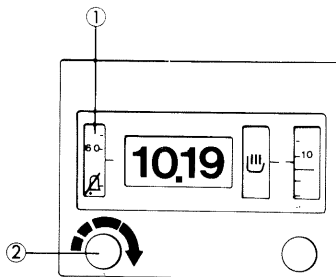


# MINUTEUR INDÉPENDANT

Il peut être utilisé indépendamment ou simultanément à un fonctionnement programmé.

- Tournez le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du temps désiré (60 min max.) dans la fenêtre **1**.
- Quand le temps affiché est écoulé, "O" apparaît dans la fenêtre et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, tournez le bouton **A** jusqu'à affichage du symbole 


Ce minuteur indépendant du programmeur, ne peut en aucun cas, commander l'arrêt d'une cuisson.

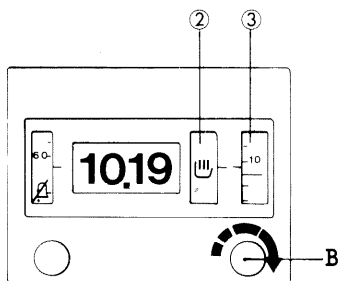


# CUISSON EN UTILISATION MANUELLE

1. Assurez-vous qu'il y a concordance entre l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3.

Dans le cas contraire, vérifiez que "O" apparaît dans la fenêtre 2. Sinon, tournez le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du repère "O" dans la fenêtre 2. Puis, tirez le bouton **B** et tournez-le jusqu'à ce qu'il y ait concordance avec l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3. Ceci est signalé par la perception d'un bruit d'enclenchement. Repoussez le bouton **B**.

2. Affichez le symbole  dans la fenêtre 2 en tournant le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre.



# CUISSON PROGRAMMÉE

## Fonctionnement semi-automatique

La cuisson débute immédiatement, seul l'arrêt est commandé par le programmeur.

- Assurez-vous qu'il y a concordance entre l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3 (voir utilisation manuelle p.4)

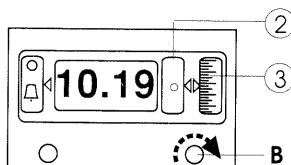
## Fonctionnement automatique

Le départ et l'arrêt de la cuisson se font automatiquement aux heures fixées à l'avance.

### Affichage de l'heure de début de cuisson

(11h30 max. à l'avance)

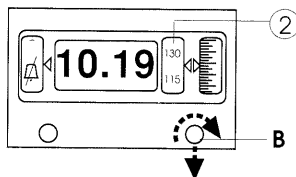
- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure (voir p. 3)
- Affichez le repère "O" dans la fenêtre 2 en tournant le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre



- Tirez et tournez le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage de l'heure de début de cuisson dans la fenêtre 3 (exemple : 12 heures).
- Repoussez le bouton B

### Affichage du temps de cuisson (3h30 maxi).

- Affichez le temps de cuisson dans la fenêtre 2 ; par exemple 1h20 minutes : pour cela, tournez le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Placez, selon l'utilisation, les manettes commandant le four et/ou la plaque sur les positions désirées.


- La cuisson débute immédiatement

- A l'heure de début de cuisson programmée, la mise en fonctionnement du four et/ou de la plaque se fera automatiquement.

## Après écoulement du temps de cuisson programmé

Le fonctionnement du four et (ou) de la plaque s'arrête automatiquement.

Ramenez les manettes de commande du four et (ou) de la plaque sur la position arrêt.

Avant toute nouvelle utilisation du four (ou) de la plaque, assurez-vous que le programmeur a bien été remis en position manuelle .

## Programmation simultanée du four et de la plaque

Si votre appareil est une cuisinière :

Lorsque l'un des éléments programmables est programmé, l'autre est automatiquement programmé de la même façon.

Par exemple :

si le début d'une cuisson au four est programmé en différé (fonctionnement automatique), il est normal que vous ne puissiez utiliser la plaque programmée jusqu'à l'heure de départ de la cuisson au four. De même, le fonctionnement de la plaque s'arrêtera après écoulement du temps de cuisson programmé par le four.

En fin de cuisson, pensez à remettre le programmeur en position d'utilisation manuelle .

## NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE\*

Le nettoyage du four par pyrolyse ne peut s'effectuer que sous contrôle du programmeur.

### avant d'afficher le cycle de pyrolyse

- **Retirez tous les accessoires du four** (grille, broche, plaque à pâtisserie et lèche-frite), ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- A l'aide d'une éponge humide ou d'une raclette en bois, enlevez l'excédent des débordements qui pourraient entraîner un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.

\*Selon le modèle.

## Fonctionnement semi-automatique

Le nettoyage débute immédiatement, seul l'arrêt est commandé par le programmeur.

## Fonctionnement automatique

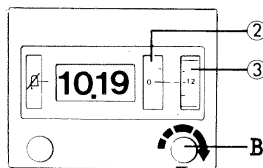
Le départ et l'arrêt du nettoyage se font automatiquement aux heures fixées à l'avance.

Placez les manettes commandant le four sur la position pyrolyse

- Assurez-vous qu'il y a concordance entre l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre **3** (voir utilisation manuelle p. 4).

### Affichage de l'heure de début de nettoyage (11 h 30 max. à l'avance).

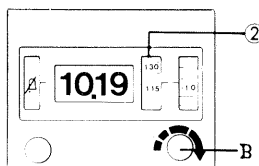
- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure (voir p. 3).
- Affichez le repère "O" dans la fenêtre **2** en tournant le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Tirez et tournez le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage de l'heure de début de nettoyage dans la fenêtre **3** (exemple : 12 heures).
- Repoussez le bouton **B**

### Affichage du temps de nettoyage (3 h 10 maxi).

- Affichez le temps de nettoyage dans la fenêtre **2**.
  - 1 h 20 min pour un four peu sale,
  - 1 h 40 min pour un four sale.
- Pour cela, tournez le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Le nettoyage débute immédiatement.

- A l'heure de début de nettoyage programmée, la mise en fonctionnement du four se fera automatiquement.

Lorsque la température du four atteint 170° C environ, la porte se verrouille automatiquement et le ventilateur se met en fonctionnement.

Si la lampe d'éclairage de four était allumée, elle s'éteint.

Après écoulement du temps de nettoyage :

- le fonctionnement du four s'arrête automatiquement.
- Ramenez les commandes du thermostat et du sélecteur four/grilloir sur la position arrêt : les voyants s'éteignent.

La température du four s'abaisse progressivement. Lorsqu'elle atteint 300° C environ, la porte se déverrouille et le ventilateur s'arrête lorsque la température au centre du four s'abaisse à 170° C environ.

Attendez que le four soit complètement refroidi pour enlever, à l'aide d'une éponge humide, la fine poussière blanchâtre qui résulte de la combustion des salissures.