



MARQUE: SAUTER

REFERENCE: SFP 670XF1 INOX

CODIC: 2392666



Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four





Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouveau four SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.sauter-electromenager.com

SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmeur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmeur _____	12
◦ Comment régler l'heure _____	12
◦ Comment modifier l'heure _____	12
◦ Cuisson immédiate _____	13
◦ Cuisson programmée _____	14
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	16
◦ Utilisation de la fonction BOOSTER _____	16
◦ Utilisation de la fonction GRIL SAVEUR _____	17
◦ Luminosité de l'afficheur _____	18
◦ Verrouillage de l'afficheur _____	18
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	19
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	22
• Démontage de la porte _____	22
• Nettoyage du four pyrolytique _____	23
• Consignes de sécurité _____	24
• Démarrage du nettoyage _____	25
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	27
• Changement de l'ampoule _____	28
8 / AVANTAGES ET PRINCIPE EASY COOK _____	29
9 / LES MODES DE CUISSON EASY COOK _____	32
10 / CONSEILS ET ASTUCES EASY COOK _____	34
11 / QUELQUES RECETTES EASY COOK _____	35
12 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	40
• Relations consommateurs _____	40



Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballez immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la

porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche,...),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

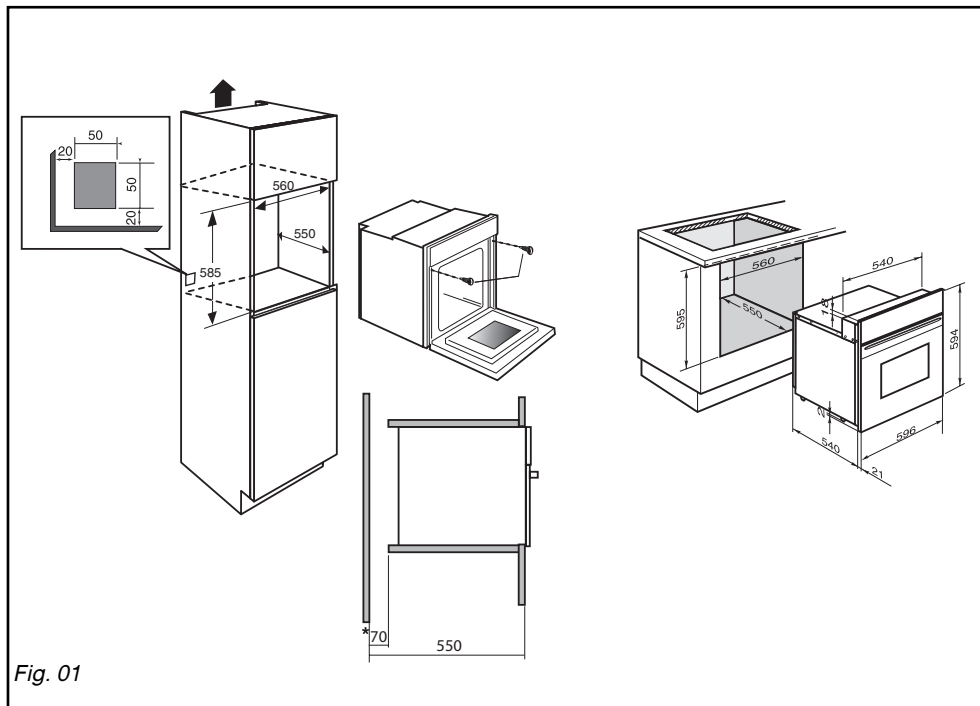


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

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 :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le

meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

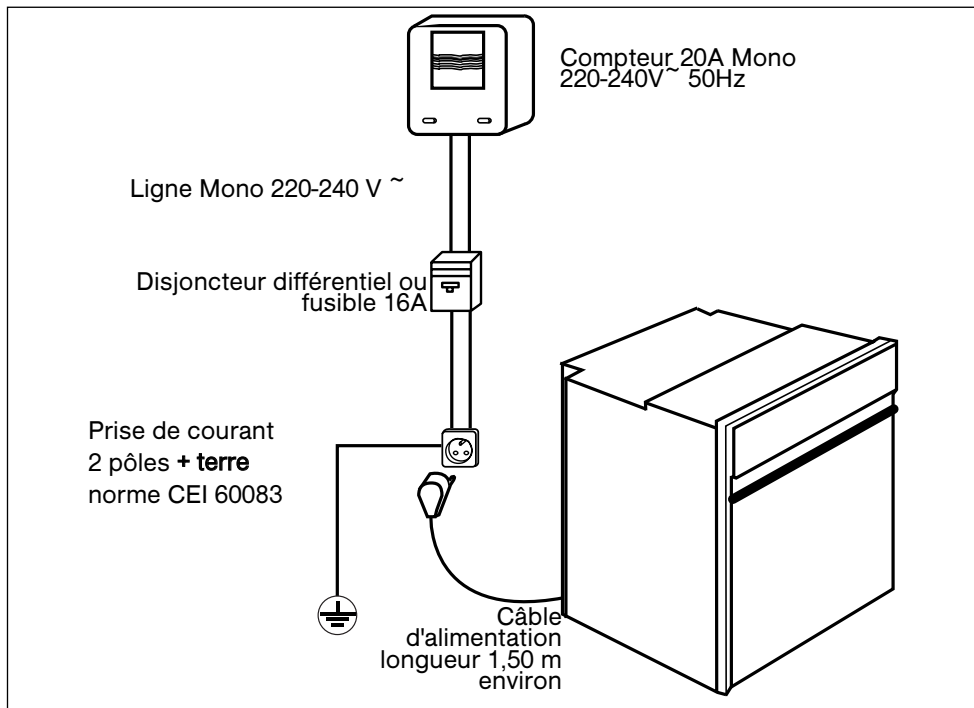
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.


Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V ~ monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.



Attention

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

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• **CHANGEMENT DE CÂBLE D'ALIMENTATION**

– Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être 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.

– Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.

– Le fil de la phase sur la borne L.

– Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .

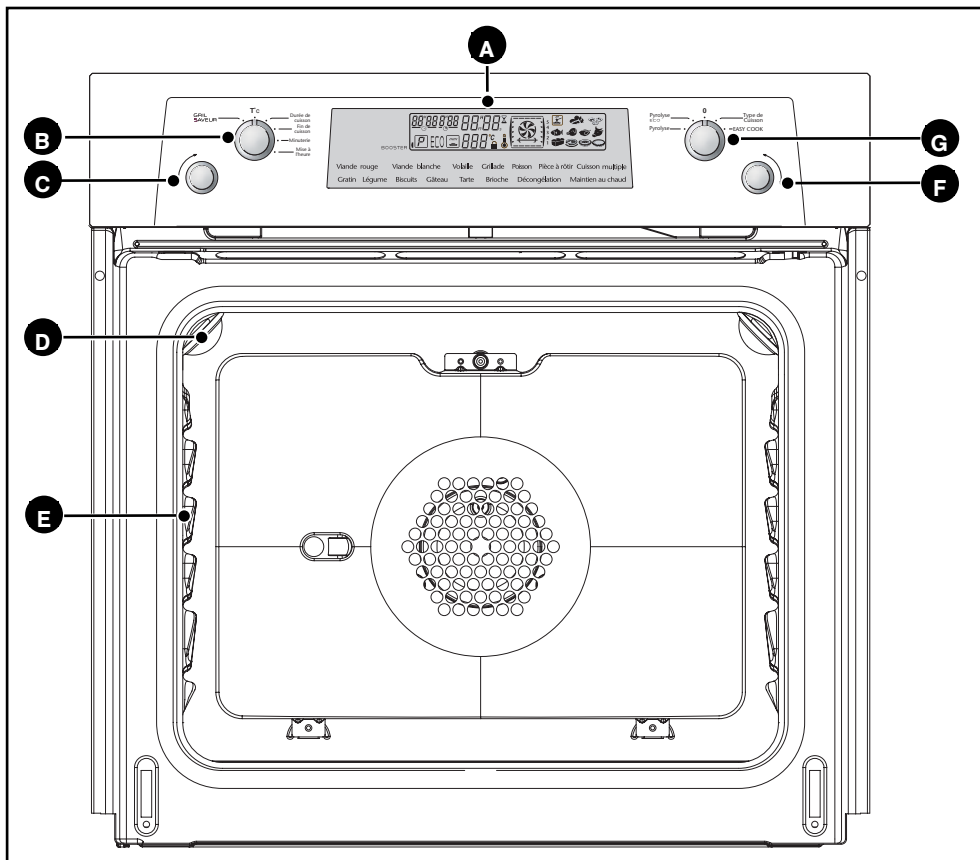
– Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.

– 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.

PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- A** Programmateur
- B** Sélecteur de programme
- C** Bouton de réglages de programme
- D** Lampe
- E** Indicateur de gradins
- F** Bouton de réglages de fonctions
- G** Sélecteur de fonctions

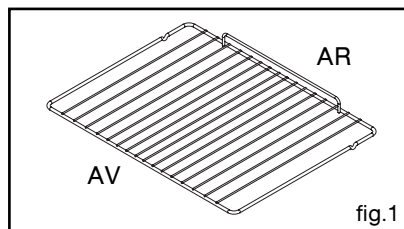
Conseil
 Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

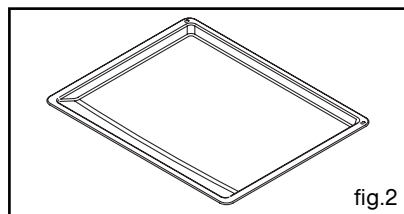
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• Plat multi usages (fig.2)

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...

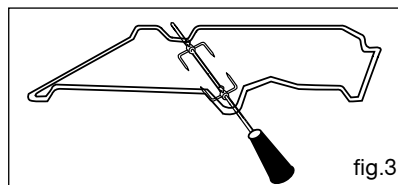
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



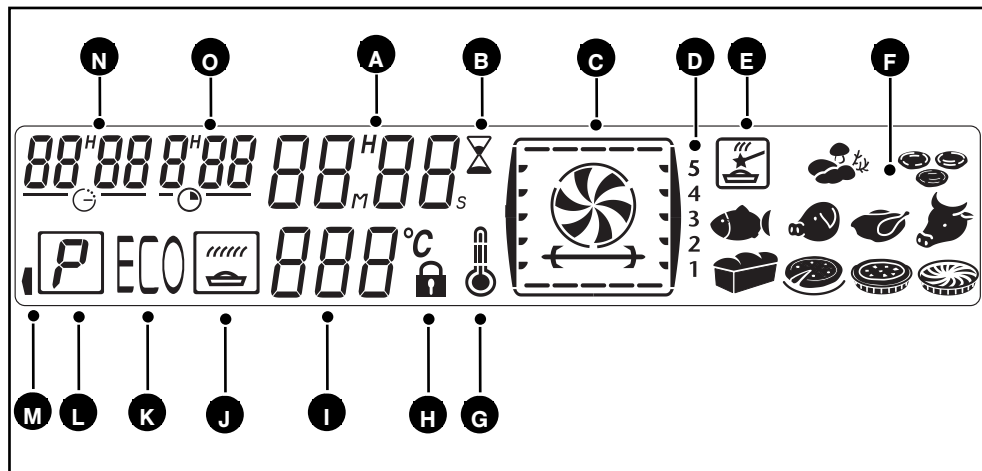
• Tournebroche fig.3

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- 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.
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.



• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



A Affichage de l'heure et minuterie

B Indicateur de la minuterie

C Indicateur des modes de cuisson

D Indicateur de gradins

E Indicateur EASY COOK

F Indicateur des plats EASY COOK

G Indicateur de montée en température

H Indicateur de porte verrouillée

I Affichage de la température

J Indicateur de GRIL SAVEUR

K Indicateur ECO (cuisson etpyrolyse)

L Indicateur de pyrolyse

M Indicateur du BOOSTER

N Affichage de la fin de cuisson

O Affichage de la durée de cuisson

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ?

• Comment régler l'heure ?

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)



Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages (la rotation rapide du bouton permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30



Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

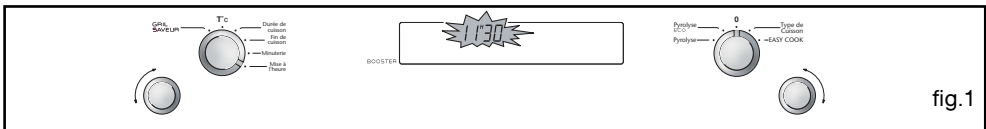
L'affichage ne clignote plus.

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Tournez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure".

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

Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.1).



Validez en appuyant sur le bouton de réglages (fig.2).



En cas de coupure de courant (environ 36 heures), votre four se remet automatiquement à l'heure lors du rétablissement du secteur.

⚠ Attention
 S'il n'y a pas de validation par l'appui sur le bouton de réglages, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez le sélecteur de fonctions sur "Type de cuisson"

Choisissez votre cuisson en tournant le bouton de réglages sur la position de votre choix.

Exemple : position "Viande blanche" (fig.1).



Validez en appuyant sur ce même bouton.

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, gril, chaleur tournante,...) ainsi que la température préconisée -> le four se met en marche et l'indicateur de la température s'affiche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "Viande blanche"

-> gradins 1 ou 2 conseillés.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en mettant le sélecteur de programme sur "T°C" puis tournez le bouton de réglages de programme suivant la température désirée. Validez en appuyant sur ce même bouton

Exemple : position "Viande blanche" ajustée à 190° (fig.2).



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.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Alternativement, apparaît la température de consigne réglée et la température de la cavité.



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

Exemple : position "Viande blanche"
température 200°C.



- Tournez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson" (fig.2).

L'affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton de réglages pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).



L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages de programme pour valider. L'afficheur ne clignote plus. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

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

Dans ce cas : fin de cuisson à 13h

Après ces 3 actions, le four chauffe :

🔊 Le thermomètre commence à se remplir.
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 clignote.
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur l'un ou l'autre bouton de réglages.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, tournez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".

L'affichage de la fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton de réglage de programme pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.1). L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages de programme.



fig.1

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote.

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur l'un ou l'autre bouton de réglages.

Ramenez le sélecteur de programmes et de fonctions sur la position 0.


L'affichage repasse à l'heure du jour.

Il est possible de régler l'heure de durée et de fin de cuisson avant de sélectionner une cuisson.

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l’affichage de la minuterie est prioritaire sur l’afficheur de l’heure du jour.

-Tournez le sélecteur de programme sur la position “MINUTERIE”. Le symbole  et 0.00 clignotent.

- Ajustez le temps choisi en tournant le bouton de réglage (fig.1) jusqu’à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).



- Appuyez sur le même bouton pour valider ou attendre quelques secondes.

L’afficheur s’arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L’arrêt de ces bips se fait en appuyant sur l’un ou l’autre bouton de réglages ou automatiquement au bout de quelques secondes.



Attention

Il est possible de modifier ou d’annuler à n’importe quel moment la programmation de la minuterie.

• UTILISATION DE LA FONCTION “BOOSTER”

Si vous ouvrez la porte du four au cours d’une cuisson (arroser un gigot 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 l’indicateur “Booster” situé à gauche de l’afficheur s’allume jusqu’à réatteindre la température sélectionnée (fig.1). Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.



NOTA : La fonction “BOOSTER” est active que pour les fonctions : “Viande blanche, Poisson, Viande rouge, Légumes, Gâteau, Brioche.

• UTILISATION DE LA FONCTION “ GRIL SAVEUR ”

- Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle est active que sur les fonctions de cuissons suivantes : Gâteau, Brioche et Viande blanche, Poisson.

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson** ou **simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRIL SAVEUR"**.


- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

- Tournez le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).

- Tournez le sélecteur de programme sur la position "DUREE DE CUISSON" pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, ou un appui sur l'un ou l'autre bouton de réglages.

L'afficheur ne clignote plus.



- Après ces 3 actions, le four chauffe et l'indicateur  dans l'afficheur s'allume, vous indiquant que la fonction est en service. Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote.

Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :

- Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poisson, de crumble.

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : "GRIL SAVEUR"
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 min restantes.

Conseil

Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en tournant le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR". Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L’AFFICHEUR

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

- Réglez et validez l’heure de votre programmateur à 0h10.
- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu’à l’affichage de **- [] -**.
- Tournez ce même bouton de réglage afin d’obtenir la luminosité souhaitée (fig.1).



Validez en appuyant sur le bouton de réglage.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, remettez votre programmateur à l’heure du jour (fig.2).



• VERROUILLAGE DE L’AFFICHEUR

Vous pouvez verrouiller votre afficheur, pour cela :

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu’à l’affichage de **[]**. Votre afficheur est verrouillé (fig.1).



Pour déverrouiller, effectuez la même opération. ->le cadenas disparaît (fig.2).





Viande rouge

(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**... Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

*



Viande blanche

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.



Volaille

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



Grillade

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir le grasses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille**.



Poisson

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.



Pièce à rôtir

(température préconisée **210°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

**Cuisson multiple**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.

**Gratin**(température préconisée **260°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour recueillir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

*

**Légume (ECO)**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

**Biscuits**(température préconisée **170°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

**Gâteau**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



Tarte

(température préconisée **210°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.



Brioche

(température préconisée **165°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



Maintien au chaud

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la Directive Européenne 2002/40/CE.

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• NETTOYAGE DE LA PORTE

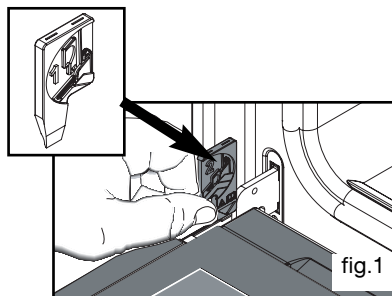


Attention

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).

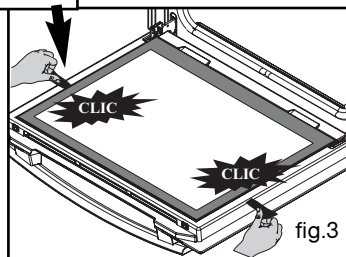
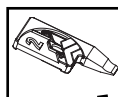
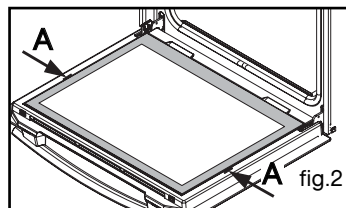
Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2).

Faire lever sur ces pièces afin de décliper la glace (fig.3).



- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

* en haut à gauche : L

* en haut à droite : R

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).

- Retirez les butées plastique rouge.

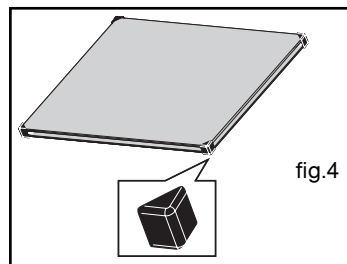


fig.4

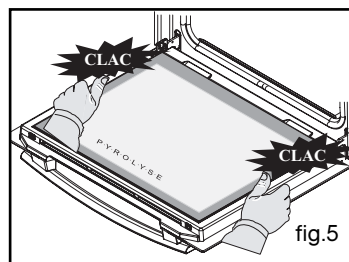


fig.5

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

• **FOUR PYROLYTIQUE**

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

- Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.

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

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

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

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• **CONSIGNE DE SECURITE**



Attention

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. Tournez le sélecteur de fonction sur la position "Pyrolyse" ou "Pyrolyse ECO (fig.1).



fig.1

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 en "Pyrolyse" (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) ou 2h en "Pyrolyse ECO" (1 heure et 30 minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) (cette durée n'est pas modifiable). 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** dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou **P** ECO en cycle de pyrolyse ECO.

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas **🔒** apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.2).



fig.2

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique 0.00 au niveau de la durée (fig.3).



fig.3

Quand le cadenas **🔒** n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte (fig.4).



fig.4

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. L'affichage revient à l'heure du jour.

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.



Attention

Avant de débiter une pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe “pyrolyse immédiate” puis :

Tournez le sélecteur de programme sur “Fin de cuisson”.

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

Tournez le bouton de réglages pour régler l’heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.1).



fig.1

Validez en appuyant sur la le bouton de réglage.

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

Quand votre pyrolyse est terminée, ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

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 ?
Votre 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglage de programme jusqu'à l'émission d'un bip.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

• CHANGEMENT DES AMPOULES



Attention

- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.



Conseil

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

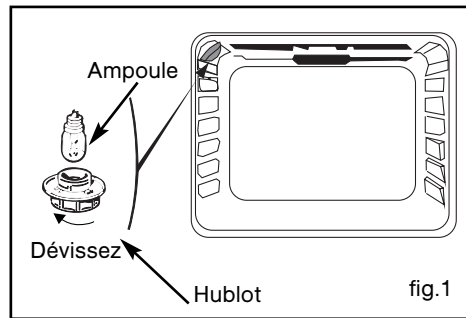
Les ampoules se situent au plafond de la cavité de votre four.

- a) Débranchez le four.
- b) Dévissez le hublot (fig.1).
- c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

- d) Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.






• AVANTAGE ET PRINCIPE

Avec la fonction "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 2 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 se symbolise par  fixe dans la zone droite de l'afficheur avec " _ - - " animé.

Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l'enregistrement des données.

2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. "AUTO" défile dans l'afficheur. Le four indique le temps de cuisson restant ainsi que l'heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l'aliment...).

3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

• MODE D'UTILISATION

a) Cuisson immédiate :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction "EASY COOK".

A l'aide du bouton de réglage, choisissez le plat (fig.1).

Appuyez sur le bouton pour valider



fig.1

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l'afficheur.

Fermez la porte.

Le four débute sa cuisson.

La phase de recherche commence symbolisée par l'animation dans l'afficheur: un temps est proposé. La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.



• **MODE D'UTILISATION**

b) **Cuisson différée :**

Positionnez le sélecteur de cuisson sur "EASY COOK".

Choisissez votre plat en tournant le bouton de réglage.

Enfournez votre plat et fermez la porte

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

Tournez le bouton de réglages pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (fig.1).

Exemple.: Fin de cuisson 19h30.




Après ces actions, le départ de cuisson est différé.


La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu'une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l'heure peut varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale.

• CONSEILS

Dès que le symbole " - - " n'apparaissent plus dans l'afficheur, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four(fig.1).



Si toutefois vous ouvrez la porte alors que le symbole est animé, votre four émet un "bip" d'avertissement, "  " et la durée de cuisson clignotent, "AUTO" défile dans l'afficheur

La cuisson en mode "EASY COOK" DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire, "  " et la durée de cuisson clignotent, "AUTO" défile dans l'afficheur ainsi qu'une série de bips sonores vous empêchant de débuter une cuisson).

9 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Bips+ picto EASY COOK clignotent	<ul style="list-style-type: none"> - Vous avez ouvert la porte pendant la phase de recherche : le programme est annulé. - Le four est chaud 	➔ Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.

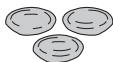


LEGUMES

- tomates, poivrons farcis
- lasagnes (frais ou surgelés)
- hachis parmentier, brandade, gratins de pâtes etc...

CONSEILS :

- adapter correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.



BISCUITS

- **petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains au raisin en boîte, croque-monsieur.**

CONSEILS :

- petits gâteaux individuels : toujours posés dans le plat émail.
- Attention : la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats



POISSONS

- **Poissons entiers (dorade, colinot...) ou entiers individuels (truites, maquereaux) avec aromates et vin blanc, rôti de poisson**

CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).



PORC

- **rôtis de porc, échine, filet**

CONSEILS :

- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
- utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
- en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 minutes viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.



POULET

- **Poulets de 1 k à 1,700k**
- **Canette, pintade...**

CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au premier gradin pour récupérer les graisses.
- cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les éclaboussures.



ROTI DE BOEUF

- **Rôtis de boeuf (cuisson saignante à coeur)**

CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson (voir conseils page suivante). Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d'eau et une cuillerée à café d'huile. Ne salez qu'en fin de cuisson.



GÂTEAUX

- **gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts**
- **préparations toutes prêtes proposées en sachets**

CONSEILS :

- gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré...et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes, moule côte à côte.



PIZZA

- **pizza traiteur fraîches**
- **pizza pâtes prêtes à l'emploi**
- **pizza pâtes "maison"**
- **pizza surgelées (roulés au fromage, petits pains (en boîte))**

CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.



TARTES SALEES

- **Tartes fraîches ou surgelées**
- **Quiches**
- **Feuilletés crus à la viande surgelés**

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille.



TARTES SUCREES

- **Tartes fraîches ou surgelées**

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous.

LEGUMES

Pour un gratin de pommes de terre plus onctueux, il est conseillé de précuire celles-ci coupées en rondelles dans du lait ou lait + crème pendant une vingtaine de minutes.

Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

POISSONS

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

POULET

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

BOEUF (VIANDES EN GENERAL)

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair.

Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

PIZZA

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

TARTES/QUICHES

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuillère à soupe de fleur de maïs.

LEGUMES**Tomates farcies au chèvre chaud.**

8 tomates
 300g de fromage de chèvre frais
 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
 1 petit bouquet de fines herbe (ciboulette ou basilic)
 sel, poivre.

Lavez les tomates, ôtez le chapeau et videz délicatement la pulpe.

Retournez-les pour bien les égoutter.

Avec une fourchette, mélangez fromage et huile d'olive, ajoutez les herbes fine ment ciselées, sel et poivre.

Remettez le chapeau et disposezles dans un plat. Mettez au four.

Servez chaud sur un lit de salade verte.

POISSONS

Dorade grise au cidre brut : 1 dorade de 1,5 kg.
 500 g de champignons de Paris.
 2 pommes acides.
 2 échalotes.
 2 cuillérées à soupe de crème épaisse.
 100 g de beurre.
 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez.

Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.

Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

ROTI DE BOEUF Sauces d'accompagnement.**Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT :**

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.

Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.

Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.

Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.

Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.

Ajoutez 1 jaune d'oeuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.

En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITEE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.

Ebouillantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.

Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.

Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.

Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.

Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.

Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

POULET

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

PIZZA

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

TARTES / QUICHES

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.

200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.

2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.

2 pommes coupées en dés roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfourez.

QUICHES :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

PETITS GATEAUX AU CHOCOLAT

12 ramequins individuels en aluminium

60 g de beurre

200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)

100 g de sucre en poudre

4 oeufs

1 sachet de levure chimique

70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez la farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins dans le plat émail 2em gradin et sélectionnez "GATEAUX" séquence "BISCUITS". Démontez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco.

QUATRE QUARTS AUX AGRUMES

Caramel : 20 morceaux de sucre (200 g)

Gâteau : 4 oeufs

200g de sucre semoule

200g de farine

200g de bon beurre

2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfourez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid.

Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).

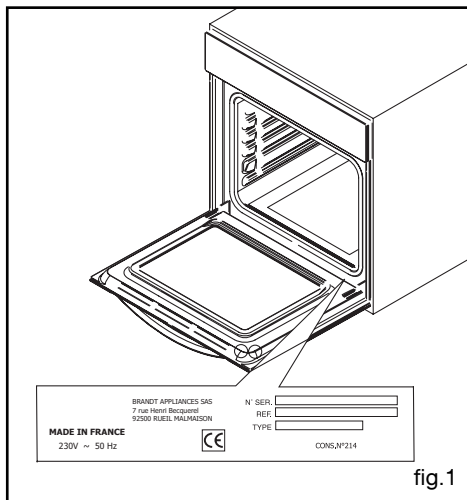


fig. 1

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

> ou nous téléphoner au :

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des Viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
 - Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
 - Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
 - Ajouter quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
 - Temps de cuisson
- Rôti de bœuf saignant
- pour 500 g de 10 à 15 min
- Rôti de bœuf à point
- pour 500 g de 20 à 25 min
- Rôti de porc
- pour 500 g de 35 à 40 min
- Rôti de veau
- pour 500 g de 30 à 40 min
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont les moelleux.
 - Pour les grillades enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
 - Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des Légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
 - Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, le peau se retirera ensuite plus facilement.
 - Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
 - Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des Pâtisseries

- Choix des moules : Évitez les moules clairs et brillants :
 - Ils rallongent le temps de cuisson.
 - Ils nécessitent de préchauffer le four.
- Préférez les moules en tôles anti-adhésive pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous. Les placer toujours sur la grille.
- Astuces :
 - N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé d'une feuille de papier sulfurisé : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.
 - Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation d'air. Découpez le à la bonne dimensions.

Les produits surgelés

- Décongélation : **MAINTIEN AU CHAUD**
La décongélation des aliments délicats (Tarte à la crème, aux fruits, etc...) se fait à 35° C. La décongélation des autres produits poulets, saucisses et viandes, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries se fait à 50°C.
- Viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable.
- Cuisson : **MULTICUISSONS**
- Ø Pizza surgelées
Préchauffez à 240° au 2ème gradin, Sur la grille pour une pizza croustillante, Dans le plat émail pour une pizza moelleuse. Temps selon indications de l'emballage.
- Ø Frites au four
Préchauffez à 180° au 3ème gradin, Frites étalées dans le plat émail Temps de 15 à 20 min.
- Ø Plats cuisinés (traditionnels ou industriels)
Température 180° au 2ème gradin Barquette posée sur la grille Temps selon indications de l'emballage.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 min avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.
- Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

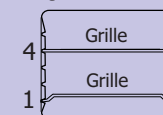
CUISSONS SUR 2 NIVEAUX FONCTION MULTICUISSONS EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température.

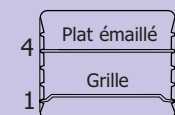
Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent alors être prolongés.

Certains gâteaux, comme les cakes, peuvent être placés l'un à côté de l'autre sur la même grille.

Quiches 210°



Choux à 180°



°C	35	55/60	90/100	120	150	180	200/210	220/240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 MAXI

PLATS	Viande rouge		Volaille		Viande blanche		Poisson		Gratin		Grillade		Légume		Gâteau		Biscuit		Tarte		* Pièce à rôtir		* Brioche		Préchauff	Temps en min	Indications		
	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.	T°	Grad.					
Rôti de Porc					180	2																				90	1kg	ajoutez un peu d'eau	
Rôti de veau					180	2																				60-70	1kg		
Rôti de Bœuf	220/240	2																							***	30-40	1kg	voir conseils au verso	
Gigot agneau			200	1	180	2																				50-55	2kg	viande au TB, ou posée sur la grille	
Volaille			210	TB	180	1 ou 2																				60	1kg	voir conseils au verso	
Volaille + 1,5 kg					180	1 ou 2																				90-135		canard, oie...	
Cuisses de poulet											220	3										210	3			20-25			
Côtes de porc											220	3														15-20			
Côte de bœuf											220	2 ou 3										210	2-3			25-30			
Côtes de mouton											275	3 ou 4													***	10-20	1kg	voir conseils au verso	
Poisson grillés											275	3 ou 4													***	15-20		sardines, bar...	
Poisson au plat					180	2																				35-40		plat en terre	
Poisson papillotes					200	2 ou 3																				15-25		dans papier aluminium	
Gratins cuits							260	3																		30		choux-fleurs, pâtes, endives, fruits..	
Gratin dauphinois														205	2										***	55-60			
Lasagnes														205	2										***	40-45			
Légumes farcis														205	2										***	40-45		tomates, courgettes, pommes de terre	
Génoise/Savoie																	165	1								35-45			
Biscuit roulé																						210	3			5-7		dans une plaque adaptée	
Brioche																										25-30			
Brownies														180	2											25			
Cake														180	1											55-60		cakes salés ou sucrés	
Cakes (petits)																	175	2								20-25		caissettes papier dans le plat émaillé	
Quatre-quarts														180	1											45-50		marbrés, au yaourt...	
Clafoutis																						180	2			35-45		surveillez la coloration	
Crèmes																	165	3								20-45		dans un bain-marie d'eau chaude	
Cookies / Sablés																										18-20		sur le plat émaillé	
Kougelhopf																	180	1								45-50		dans moule adapté	
Meringues																						100	2			90		sur le plat émaillé	
Madeleines																									***	5-10		sur le plat émaillé	
Pâte à choux																						180	3			30-40		sur le plat émaillé	
Petits fours																										200	3	en pâte feuilletée	
Savarin																	165	1								30-40			
Tarte pâte Brisée																										200	2	30-40	
Tarte pâte feuill.																										210	2	15-25	
Tarte pâte levée																										180	2	20-35	
Brochettes											275	3 ou 4														***	15-20		sur grille avec l.frite 1er gradin
Pâté / Terrine														200	2											***	80-110		dans un bain-marie chaud
Pizza P.brisée																						200	2			30-40		moule de 30 cm	
Pizza pâte à pain																										***	15-18		sur le plat émaillé
Quiche																						210	1			30-45		moule de 30 cm	
Soufflé																										50		moule à soufflé 21 cm	
Tourte																						180	2			40-45		moule de 30 cm	
Pain																										200	1	30-50	
Pain grillé											275	4 ou 5														***	1-2		tranches posées sur la grille
Cocotte fermée														180	1											***	90-180		daube, baecaofen, bourguignon...
Croque monsieur																										***	4		posés sur la grille

TB = Tourne Broche *** Préchauffez à la température indiquée. * Selon modèle. Toutes les cuissons se font **PORTE FERMÉE**