

Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.**
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

1

Conseils et caractéristiques

2

Connaître votre four

3

Avant la première utilisation

4

**Les différentes
fonctions de votre four**

5

Entretien et nettoyage

6

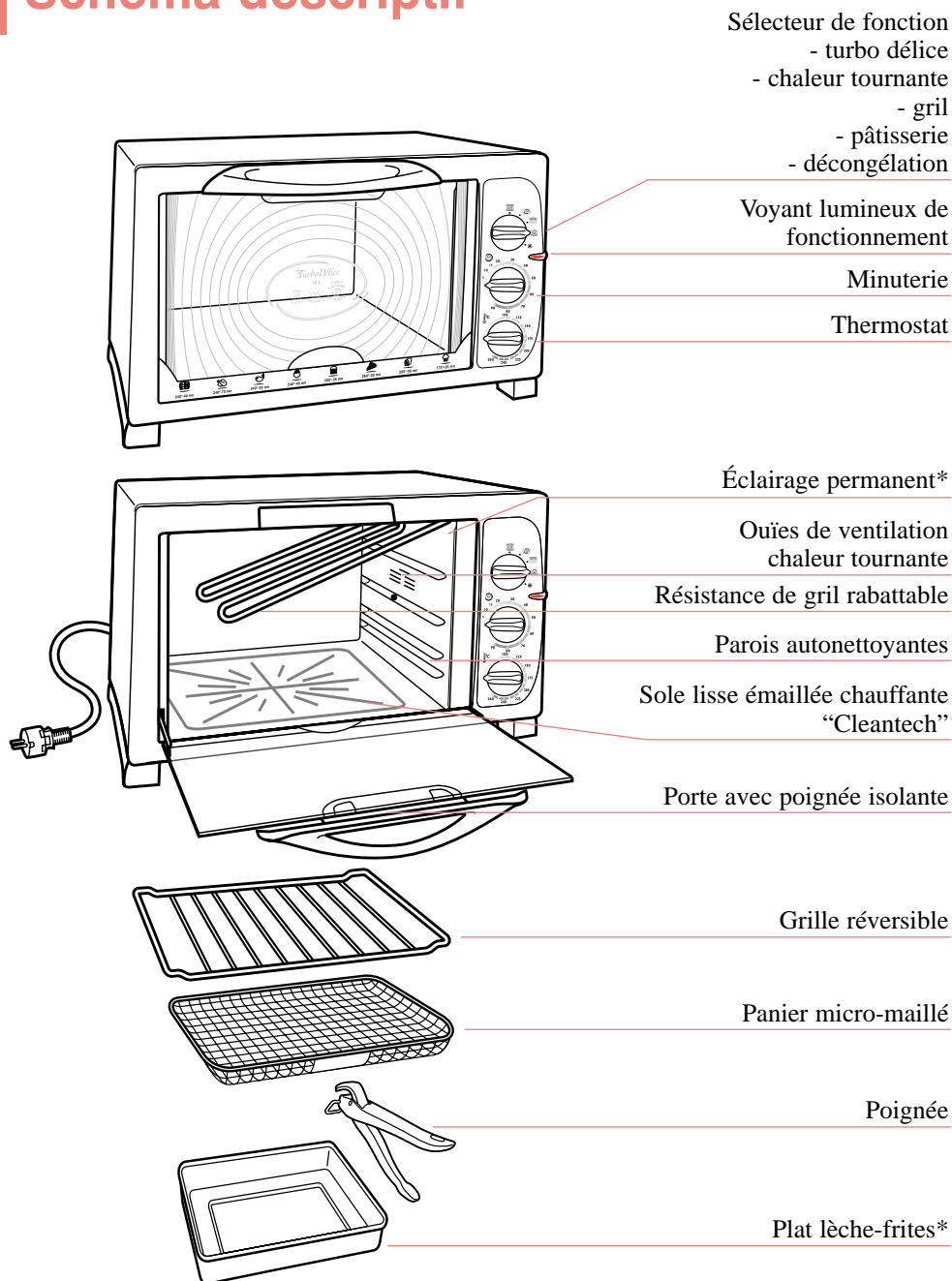
Recettes

7



1

Schéma descriptif

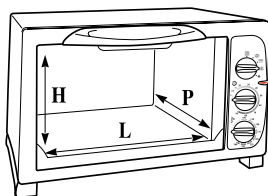


2

* selon les modèles

Conseils et Caractéristiques

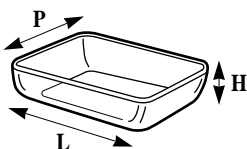
2



Pour choisir plats et moules

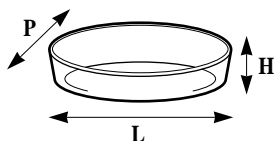
■ Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

	Profondeur (P)	Largeur (L)	Hauteur (H)
18l	31,5 cm	28,5 cm	19,5 cm
26l	34 cm	35 cm	22,7 cm



■ Plat carré.

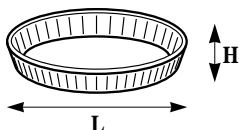
	Profondeur (P)	Largeur (L)	Hauteur (H)
18l	21 cm	21 cm	4 cm
26l	26 à 34 cm	26 à 34 cm	4 cm



■ Plat ovale.

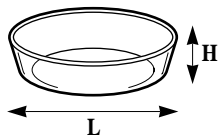
■ Ce plat peut être utilisé en le plaçant dans la diagonale.

	Profondeur (P)	Largeur (L)	Hauteur (H)
18l	21 cm	33 cm	6 cm
26l	21 cm	33 cm	6 cm



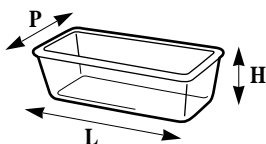
■ Moule à tarte.

	Largeur (L)	Hauteur (H)
18l	28 cm	4 cm
26l	33 cm	4 cm



■ Moule à manqué.

	Largeur (L)	Hauteur (H)
18l	28 cm	6 cm
26l	28 cm	6 cm



■ Moule à cake.

	Profondeur (P)	Largeur (L)	Hauteur (H)
18l	12 cm	28 cm	7,5 cm
26l	12 cm	28 cm	7,5 cm

3

2

Conseils et Caractéristiques

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

Pour les rôtis de viandes et de volailles

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

Pour les pâtisseries

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



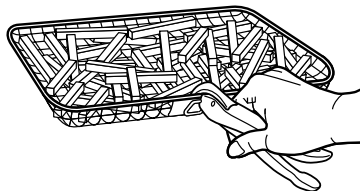
Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

Modèles	5289	5229
Volume utilisable	18 L	26 L
Consommation d'énergie (kWh)		
Montée à 200 °C	0,15	0,18
Maintien à 200 °C pendant 1 heure	0,60	0,72
Total	0,75	0,90



5 minutes suffisent pour atteindre 260 °C : le préchauffage n'est pas nécessaire.



Connaître votre four



Panier micro-maillé

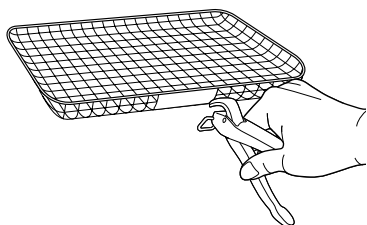
- Il permet de cuire nuggets, cordons bleus, frites précuites etc, avec une diffusion optimale de la chaleur et de conserver tout leur croustillant.

- Il peut être utilisé notamment en positions

turbo délice  et chaleur tournante .

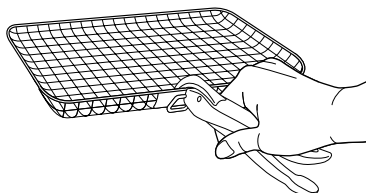
3

	18 L	26 L
Capacité frites précuites	600 g	900 g
Poids maximum	3 kg	3 kg



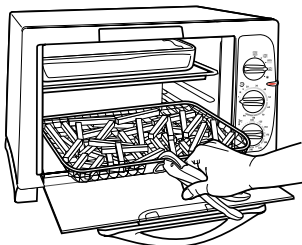
Utilisation du panier

- Pour sortir votre préparation après cuisson, saisissez le panier au centre avec la poignée (pince ouverte).



- Refermez la poignée en serrant **sans forcer**, la partie métallique de la pince bien en appui sur la plaquette métallique marquée Turbo Délice.

 *La poignée ne se verrouille pas.*



- Sortez votre plat du four.

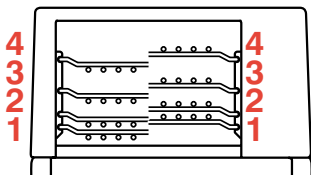
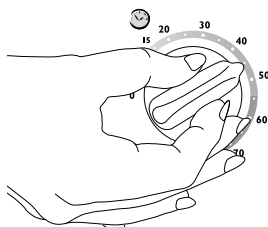
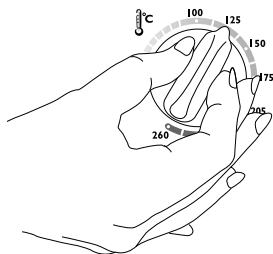
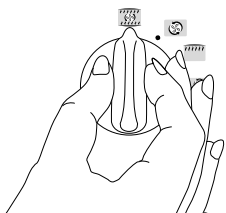
Éclairage permanent*

- Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée).

* selon les modèles

Connaître votre four

3



6

Sélecteur de fonction

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

Voyant lumineux de fonctionnement

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

Thermostat

- Il permet de régler la température de 100 °C à 260 °C environ, en fonction chaleur tournante.
- Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Tableau des équivalences en chaleur tournante

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

- Pour les fonctions turbo délice et pâtisserie, l'équivalence des températures obtenues est supérieure, ce qui diminue les temps de cuisson. Bien se référer aux indications des tableaux de cuisson.

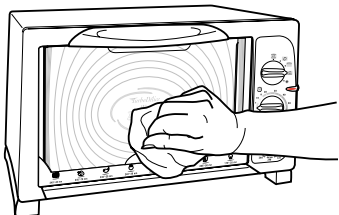
Minuterie

- Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le voyant lumineux s'allume et le four fonctionne.
- Elle permet de régler le temps de cuisson de 5 à 90 minutes, elle est très détaillée entre 5 et 15 minutes.
- Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.
- Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Grille réversible

- Vous pouvez placer la grille à 4 hauteurs différentes. En la retournant, vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.
- Les recettes vous indiquent la position à utiliser.

Avant la première utilisation



- Enlevez les autocollants.

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

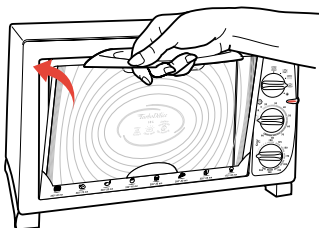
- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez.

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

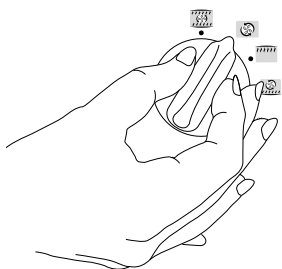
- Déroulez complètement le cordon.


- Branchez.

4

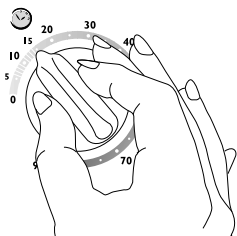


- Fermez la porte.



- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante .

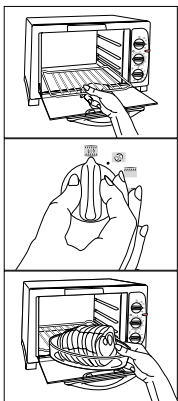
- Réglez le thermostat du four sur 260 °C.



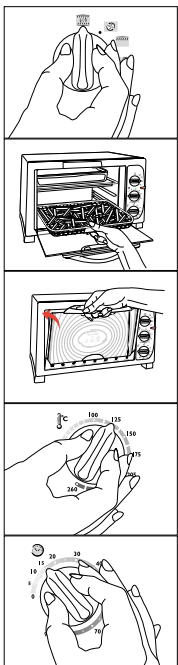
- Mettez en marche en réglant la minuterie sur 15 minutes.

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

Fonction Turbo Délice



5




Association de 2 modes de cuisson : chaleur tournante + convection naturelle par résistance de voûte et de sole.

Pour saisir et cuire rapidement la viande rouge, la volaille, le poisson tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

- Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position turbo délice.
- Posez votre plat sur la grille.
- Fermez le four.
- Réglez le thermostat sur la position désirée (cf. tableaux de recettes).
- Réglez la minuterie, le four chauffe.

Pour cuire 2 plats simultanément

■ Positionnez le sélecteur de fonction sur la position turbo délice.

- Disposez votre première préparation dans un plat.
- Posez votre plat sur la grille au niveau 3 .
- Disposez les autres aliments à cuire ou à réchauffer dans le panier.
- Placez le panier au niveau 2.

■ Fermez le four.

■ Réglez le thermostat sur la position désirée (cf. tableaux de recettes).

■ Réglez la minuterie, le four chauffe.

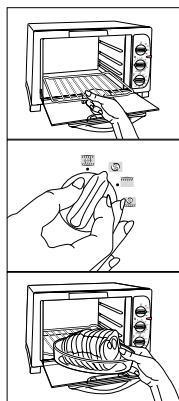
 *Jusqu'à 50% de temps gagné par rapport à un four traditionnel.*

 *La rapidité de cuisson et la cuisson simultanée permettent des économies d'énergie.*

En fin de cuisson

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

Fonction chaleur tournante




Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés.

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


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

5

Pour cuire 2 plats simultanément

 *Les 2 préparations doivent utiliser un réglage identique du thermostat.*

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante.

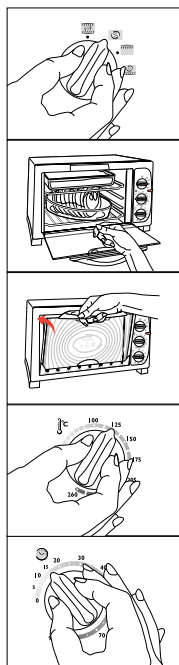
 *Vous pouvez acheter une grille supplémentaire dans une Station Service Agréée, ou poser votre plat (inférieur à 1 kilo) en bas sur le panier retourné.*

- Disposez les 2 grilles de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule et à obtenir une cuisson homogène.
- Posez vos plats au centre des grilles.
- Fermez le four.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie, le four chauffe.

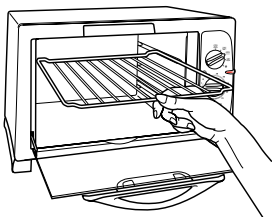
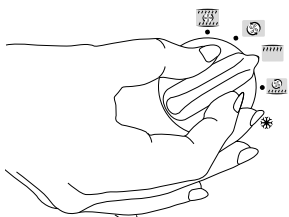
 *Pour obtenir un aspect plus uniforme tourner vos plats de 180° à mi-cuisson.*

En fin de cuisson

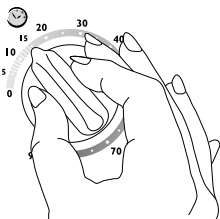
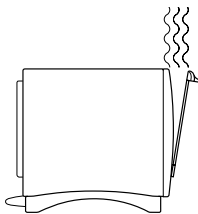
- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.



Fonction gril



5



Pour griller et gratiner

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril.

- Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance du gril.

- Mettez le plat avec un peu d'eau directement sur la sole lisse qui ne chauffe pas, afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson (selon modèle).

 *Laissez toujours la porte entrouverte.*

- Réglez la minuterie.

- Le gril fonctionne.

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

En fin de cuisson

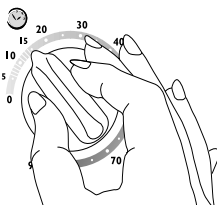
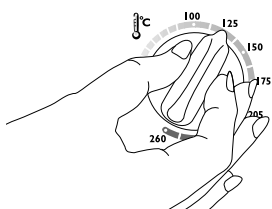
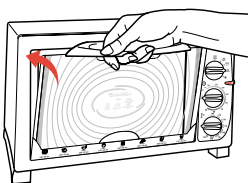
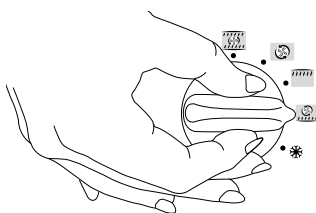
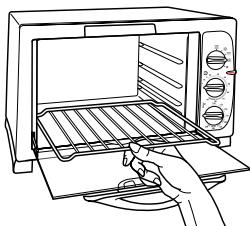
- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.


- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.


Fonction pâtisserie

Association de 2 modes de cuisson : chaleur tournante + convection naturelle par résistance en sole.

Pour préparer tartes, clafoutis, quiches, tourtes et obtenir des pâtes toujours bien cuites et croustillantes même avec les ingrédients les plus juteux.



 Pour un même résultat, vous pouvez utiliser différents plats : plat en terre cuite, en verre, en aluminium ou en tôle revêtue.

- Placez la grille sur le niveau 1 .
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position pâtisserie.

- Posez votre plat sur la grille.

- Fermez le four.

- Réglez le thermostat à la température désirée.

- Réglez la minuterie, la cuisson commence.

En fin de cuisson

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

5

Fonction décongélation

Pour une décongélation accélérée et tout à fait naturelle de vos aliments.

 *Jusqu'à 60% de temps gagné par rapport à une décongélation à l'air libre.*

■ Placez la grille sur le niveau 1.

■ Positionnez le sélecteur de fonction sur la position décongélation.


■ Secouez bien les produits surgelés pour détacher les morceaux de glace.

■ Mettez les produits surgelés dans un plat.

■ Posez le plat sur la grille.

■ Fermez le four.

■ Réglez la minuterie, la décongélation commence.

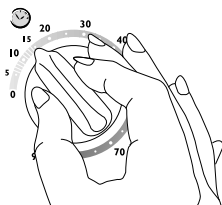
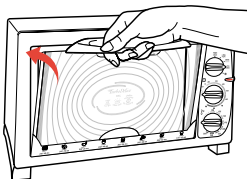
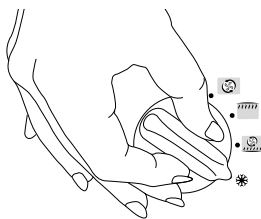
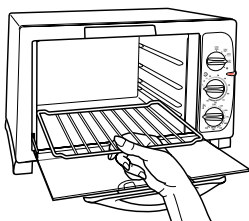
 *Les filets de poissons non panés, les poissons entiers, les morceaux de viandes... doivent être décongelés puis préparés comme des produits frais.*

 *Les frites au four, les croquettes, le poisson pané... n'ont pas besoin d'être décongelés.*

En fin de décongélation

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

■ Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.

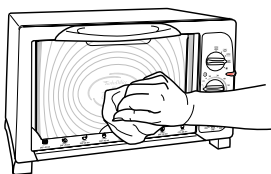


5

Entretien et nettoyage

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

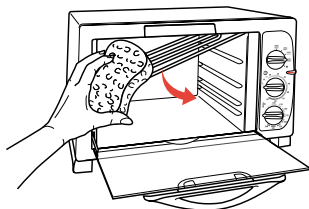
- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.
- Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez.



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

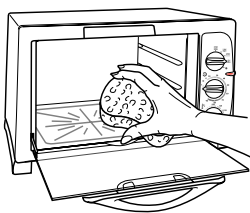
Pour faciliter le nettoyage

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



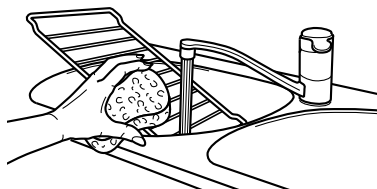
- La résistance de grill est rabattable.

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























- Votre four est équipé d'une sole lisse émaillée chauffante "Cleantech" que vous pouvez nettoyer avec de l'eau.

- Essuyez les parois avec une éponge humide.



- Tous les accessoires (grille, panier micro-maillé) se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

Fonction Turbo Délice

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Endives au jambon	200 °C	25 min.	2 
Gratin dauphinois	200 °C	55 min.	1 
Parmentier sauce moutarde	200 °C	30 min.	1 
Rôti de porc (épaule)	200 °C	50 min.	2 
Gigot d'agneau 800 g	225 °C	30 min.	2 
Poulet 1,200 kg	200 °C	60 min.	1 
Pintade	200 °C	45 min.	2 
Magrets de canard	240 °C	10/12 min.	2 
Rosbeef	225 °C	22 min.	2 
Flétan aux petits légumes	200 °C	30 min.	2 
Poisson au vin blanc	225 °C	15 min.	1 
Truites au beurre	225 °C	15 min.	2 
Lasagnes (traiteur)	200 °C	22 min.	2 
Croque monsieur (traiteur)	225 °C	10 min.	2 
Lasagnes surgelées 1 kg	200 °C	40 min.	2 
Hachis parmentier surgelé 1 kg	200 °C	50 min.	2 
Coquilles de poisson surgelées	225 °C	17 min.	2 
Tarte flambée surgelée	260 °C	8 min.	1 
Pizza pâte fine surgelée	260 °C	9 min.	1 
Frites au four surgelées	225 °C	8 min.	2 

7

Gratin dauphinois

1 kg de pommes de terre, 60 g de beurre, 1/2 l de lait, 3 œufs, 100 g de gruyère, sel, poivre, oignons, lardons.



5-6 pers.



200 °C

environ 55 min.

Plat à gratin

- Coupez les pommes de terre en fines rondelles. Beurrez le plat allant au four. Disposez une couche de pommes de terre, salez, poivrez, parsemez de dés de lard, oignon haché, un peu de gruyère. Remettez une nouvelle couche de pommes de terre. Salez, poivrez.
- Mélangez œufs, lait et sel. Versez le mélange sur les pommes de terre, et ajoutez quelques noix de beurre.
- En milieu de cuisson, parsemez de gruyère râpé.

Endives au jambon

6 endives cuites,
6 tranches de
jambon blanc,
150 g d'emmen-
thal râpé,
1/2 l de sauce
béchamel :
60 g de beurre,
60 g de farine,
1/2 l de lait, sel,
poivre, muscade.



5-6 pers.

2 200 °C

200 °C

environ 25 min.

Plat à gratin

- Roulez chaque endive dans une tranche de jambon, disposez-les dans un plat beurré.
- Saupoudrez la moitié du fromage râpé.
- Versez la béchamel et le reste du fromage.

Parmentier sauce moutarde

1 kg de pommes
de terre,
50 g de beurre,
2 échalotes,
des lardons,
1 cuillère à soupe
de moutarde
forte, sel, poivre,
15 cl d'eau.



5-6 pers.

1 200 °C

200 °C

30 min.

Plat à gratin

- Disposez les pommes de terre nouvelles émincées au robot dans un plat beurré en intercalant une couche de lardons.
- Faites cuire.
- Faites revenir les échalotes dans le beurre sans les laisser colorer, ajoutez 15 cl d'eau, sel, poivre et la moutarde.
- Mélangez bien jusqu'à ébullition et versez sur les pommes de terre.

Poulet au poivre rouge

1 poulet,
2 cuillères à
soupe de poivre
rouge doux,
1 jus de citron,
sel, poivre.



3-4 pers.

1 200 °C

200 °C

environ 40 min.

Plat à four

- Coupez le poulet en morceaux. Piquez la peau avec une fourchette. Salez. Saupoudrez les morceaux de poivre rouge doux.
- Disposez-les dans le plat sans matière grasse.
- Faites cuire environ 30 min. Arrosez en cours de cuisson avec le jus et 10 min. avant la fin de la cuisson, arrosez avec le jus de citron.

7

Truites à la crème et aux amandes

4 truites
moyennes
vidées, 30 g de
beurre, 20 cl de
crème fraîche,
125 g d'amandes
effilées, quelques
feuilles d'oseille,
sel, poivre.



4 pers.

2 225 °C

225 °C

20 min.

Plat ovale

(en verre)

- Beurrez un plat allant au four. Rangez-y les truites garnies d'oseille et nappées de quelques noisettes de beurre.
- A mi-cuisson, retournez les truites, versez la crème, salez, poivrez et saupoudrez d'amandes.
- Continuez la cuisson et servez très chaud.

Flétan aux petits légumes

750 g de filets de flétan coupés en morceaux,
10 cl de vin blanc sec, 3 échalotes émincées,
1 poireau et 3 carottes coupés en julienne,
250 g de champignons de Paris émincés.



4 pers.
2 
200 °C
30 min.
Plat carré


■ *Disposez les légumes par couches successives en commençant par les échalotes, dans un plat beurré, versez le vin blanc, couvrez d'aluminium et enfournez 15 min., ajoutez les morceaux de flétan, parsemez de noisettes de beurre et remettez au four 15 min. sans couvrir.*

■ *Une variante si vous préférez les légumes plus tendres, vous pouvez faire fondre tous les légumes séparément dans une sauteuse avant de terminer leur cuisson 15 min. avec le poisson.*

Poisson au vin blanc

800 g de filets de poissons,
50 g de beurre,
30 g d'échalotes, un petit bouquet de persil, 1 dl de vin blanc,
2 dl de crème fraîche, sel, poivre.



3-4 pers.
1 
225 °C
environ 15 min.
Plat carré

■ *Hachez finement les échalotes et le persil. Beurrez le plat allant au four, parsemez le fond de hachis.*



■ *Salez et poivrez les filets de poissons (dorade, cabillaud, merlan, sole, etc.). Disposez-les dans le plat. Ajoutez le vin blanc.*

■ *Faites cuire au four sans préchauffage pendant 15 min. Retirez les filets, ajoutez la crème fraîche dans le plat. Mélangez avec une cuillère en bois, puis versez le tout dans une casserole, et faites réduire de moitié.*













■ *Versez à nouveau dans le plat, disposez les filets et faites réchauffer pendant 5 min.*

7

Cuissons simultanées en fonction Turbo Délice

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Frites surgelées 600 g + Nuggets congelés ou cordons bleus frais	200 °C	10 min.	2  3 

Fonction chaleur tournante

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Soufflé au fromage	200 °C	40 min.	1 
Bouchées à la reine	200 °C	40 min.	1 
Tourtes individuelles	200 °C	22 min.	2 
Pâtés lorrains	200 °C	20/25 min.	2 
Maquereaux au vin blanc	200 °C	20 /25 min.	2 
Cuisses de poulet	260 °C	25 min.	2 
Tomates farcies	200°/220 °C	40 min.	1 
Brioche	200 °C	25/30 min.	1 
Palets aux raisins	200 °C	10/15 min.	1 et 3 
Meringues	80 °C	120 min.	1 
Petits fours	175 °C	15/20 min.	1 
Gâteau mousseline	175 °C	40/45 min.	1 

Soufflé au fromage

100 g de beurre,
100 g de farine,
4 œufs, 120 g de
gruyère râpé,
1/2 litre de lait,
noix de muscade
râpée, sel,
poivre.



4 pers.



200 °C

40 min.

Moule à soufflé

■ Préparez une sauce béchamel épaisse. Faites fondre le beurre, versez la farine et remuez avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange lisse.

■ Versez le lait en une seule fois, sel, poivre, noix de muscade. Portez à ébullition sans cesser de remuer.

■ Ajoutez le gruyère râpé. Laissez refroidir puis ajouter les jaunes d'œufs, et incorporez les blancs battus en neige ferme. Versez dans un plat à soufflé beurré. Laissez cuire 40 min.

■ (La préparation ne doit pas dépasser les 3/4 de la hauteur du plat).

7

Maquereaux au vin blanc

4 maquereaux,
4 tomates,
3 oignons,
20 cl de vin blanc,
laurier, sel,
poivre, 1 cuillère
à soupe d'huile.



4 pers.



200 °C

20-25 min.

Moule à manqué

■ Dans un plat à gratin beurré disposez 2 oignons coupés en lamelles. Posez dessus les maquereaux ajoutez les tomates coupées en deux, le sel le poivre, le laurier.

■ Couvrez avec les lamelles de l'oignon restant. Arrosez avec le vin blanc et mettez au four.

Palets aux raisins

100 g de farine,
50 g de maïzena
(5 cuillerées à
soupe rases),
1 sachet de
raisins au rhum,
125 g de sucre
en poudre +
2 sachets de
sucre vanillé,
2 œufs.



4-6 pers.



175-200 °C

15 min.

Moule à tarte

■ Dans un saladier, pétrissez le beurre ramolli et les sucres. Le mélange étant lisse, ajoutez les œufs un à un, la farine, la maïzena et les raisins au rhum.

■ Déposez sur la plaque, à l'aide d'une petite cuillère, des petites noix de pâte assez espacées car elles s'étaleront beaucoup à la cuisson.

■ Faites cuire sur 2 étages (Th. 6 - 7), entre 10 et 15 minutes. Décollez les palets encore chauds à la sortie du four.

Gâteau mousseline

4 œufs, 200 g de
sucre, 100 g de
féculé.



5-6 pers.



175 °C

40 à 45 min.

Moule à manqué

■ Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à formation d'un mélange onctueux et mousseux. Ajoutez doucement la féculé pour obtenir une pâte bien homogène.










■ Battez le blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent sans battre.

■ Versez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et faites cuire 35 à 40 min.

Fonction Gril (porte entrouverte)

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Côte de bœuf	260 °C	11 + 9 min.	4
Côtelettes, saucisses, brochettes	260 °C	11 + 8 min.	4

Fonction pâtisserie

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Crème renversée	200 °C	40 min.	2 
Clafoutis	175 °C	40 min.	2 
Tarte tatin	260 °C	20 min.	1 
Cake	200 °C	40 min.	1 
Tarte myrtilles (surgelée)	240 °C	16 min.	1 
Tarte à l'abricot meringuée	240 °C	16 min.	1 
Quiche lorraine	240 °C	18 min.	2 
Gâteau marbré	200 °C	45 min.	2 
Tarte aux pommes	240 °C	25 min.	2 

Quiche lorraine

Pâte : 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 20 cl d'eau.

Garniture :

150 g de poitrine fumée, 20 cl de crème fraîche, 4 œufs, 100 g de fromage râpé, sel, poivre.



4 pers.



240 °C

18 min.

Moule à tarte

■ Préparez la pâte et laissez-la reposer pendant 1 heure.

■ Étendez-la dans un moule à tarte et piquez-la.

■ Coupez la poitrine fumée en petits dés et disposez-les sur la pâte.

■ Dans un bol, mélangez les œufs, le fromage râpé, la crème fraîche, le sel et le poivre.

■ Versez cette préparation sur le fond de la tarte. Faites cuire 35 min.

7

Crème renversée

1/2 l de lait, 3 œufs, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel.



4 pers.



200 °C

40 min.

Moule à soufflé

■ Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille.

■ Hors du feu, ajoutez le lait peu à peu aux œufs battus en fouettant sans arrêt.

■ Versez dans un moule à soufflé caramélisé.

■ Cuisez 35 min. au bain-marie.

Gâteau marbré

125 g de beurre,
175 g de sucre,
250 g de farine,
3 œufs,
30 g de chocolat
en poudre,
1 paquet de
levure chimique,
1/2 tasse de lait.



6 pers.

2

200 °C

45 min.

Moule à cake

■ Mélangez le beurre et le sucre afin d'obtenir une crème onctueuse, ajoutez les 3 œufs entiers puis la farine et la levure.

■ Séparez la pâte en deux. Dans une partie, incorporez le lait et le cacao.

■ Versez dans un moule à manqué beurré en couches successives les deux mélanges.

■ Faites cuire 45 min.

Clafoutis aux cerises

125 g de farine,
150 g de sucre,
4 œufs, 1 sachet
de levure,
1 1/4 verre de
lait, 1 pincée de
sel, 500 g de
cerises fraîches
ou 1 boîte de
1 kg de cerises
au sirop.



4-5 pers.

2

175 °C

40 min.

Plat à four

■ Mélangez la farine, le sucre, les œufs, la levure, le sel et le lait de façon à obtenir une pâte onctueuse.

■ Beurrez le plat, versez-y la moitié de la pâte.

■ Disposez les cerises dessus et versez le reste de la pâte.

■ Faites cuire environ 45 min.

7

Tarte à l'abricot meringuée

Abricots au
sirop, 10 cl de
crème liquide,
2 œufs,
30 g de sucre,
30g d'amandes
en poudre,
pâte brisée.



3-4 pers.

1

240 °C

16 min.

Plat à tarte

■ Étendez la pâte brisée et en garnir un plat à tarte.

■ Piquez le fond de la pâte.

■ Disposez les demis abricots, peau côté pâte, battez les jaunes d'œuf la crème liquide, le sucre, la poudre d'amandes et versez sur les abricots.

■ Battez les blancs en neige avec 50 g de sucre et étalez-les à la fourchette sur la tarte.

Fonction Décongélation

Aliments congelés	Décongélation dans le four	Décongélation à l'air libre	Gain de temps
Brioche parisienne	50 min.	75 min.	33%
Tarte aux framboises	50 min.	150 min.	66%
Coulis de fraises en sachet	45 min.	120 min.	62%
Pâte à tarte brisée surgelée	40 min.	70 min.	43%
Mignardises "Patigel"	Eclairs = 35 min.	75 min.	53%
	Choux = 45 min.	90 min.	50%
Petites crevettes décortiquées	30 min.	60 min.	50%
Gâteau prestige praliné	70 min.	120 min.	42%
Myrtilles	40 min.	100 min.	60%
Macédoine de légumes	50 min.	120 min.	58%
Morceaux de tomates	60 min.	100 min.	40%
Chouquettes	16 min.	30 min.	47%
Rôti de porc 950 g	5 heures	8 heures	37,5%
Petits pains individuels	45 min.	55 min.	18%
Morceaux de baguettes	55 min.	70 min.	21%
Tranches de pain long	30 min.	47 min.	36%




Ultra rapidité et qualité de cuisson

*Voire nouveau four Turbo
Délice combine **rapidité** et **qualité de
cuisson**.*

*Grâce à lui, vous pouvez aussi
bien **réchauffer, décongeler, griller**
que cuisiner traditionnellement.*

*Entre plats surgelés et
préparations maison, **multipliez les
plaisirs** !*

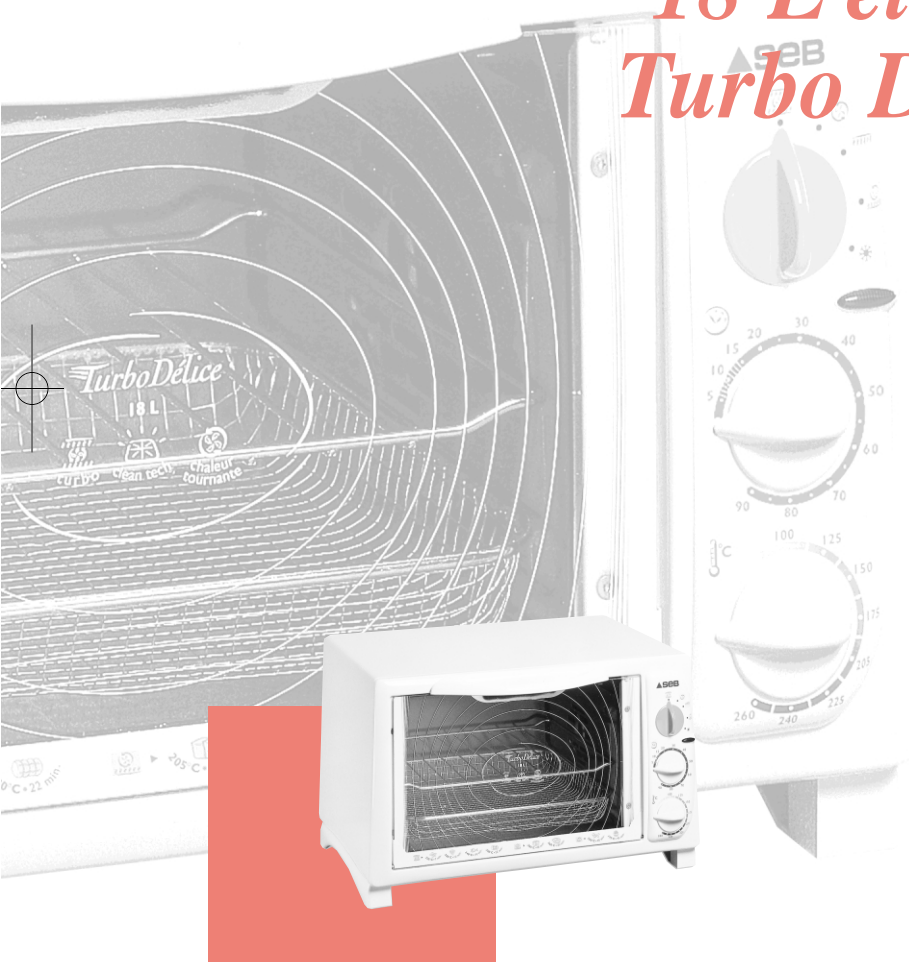
Juin 1999
Réf. : 3301373

Conception et réalisation :  ADHOCSTUDIO



Fours

18 L et 26 L Turbo Délice



Document sujet à modification

Guide de l'utilisateur
Recettes