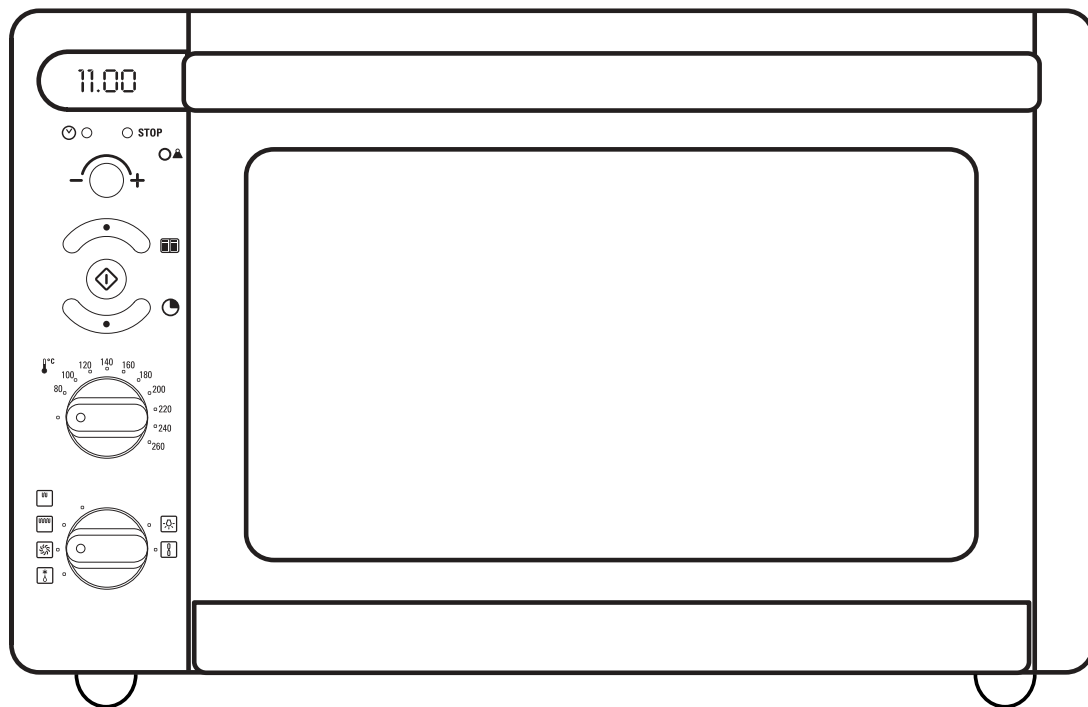


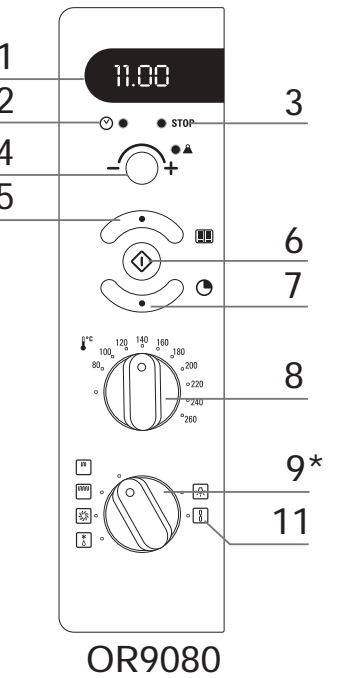
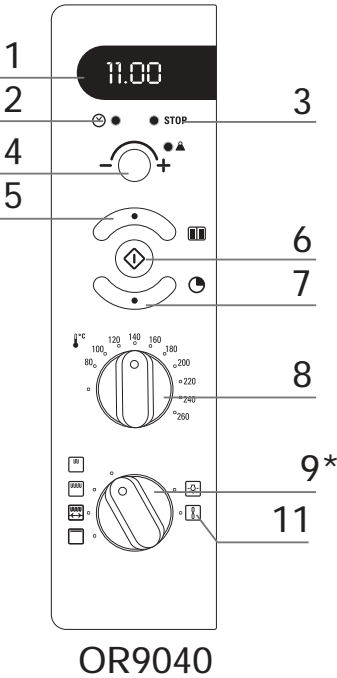
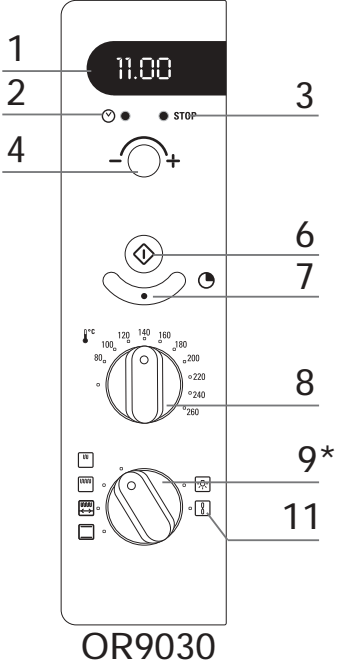
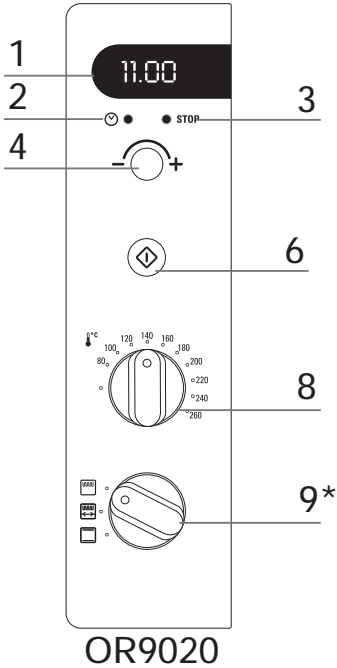
Rowenta

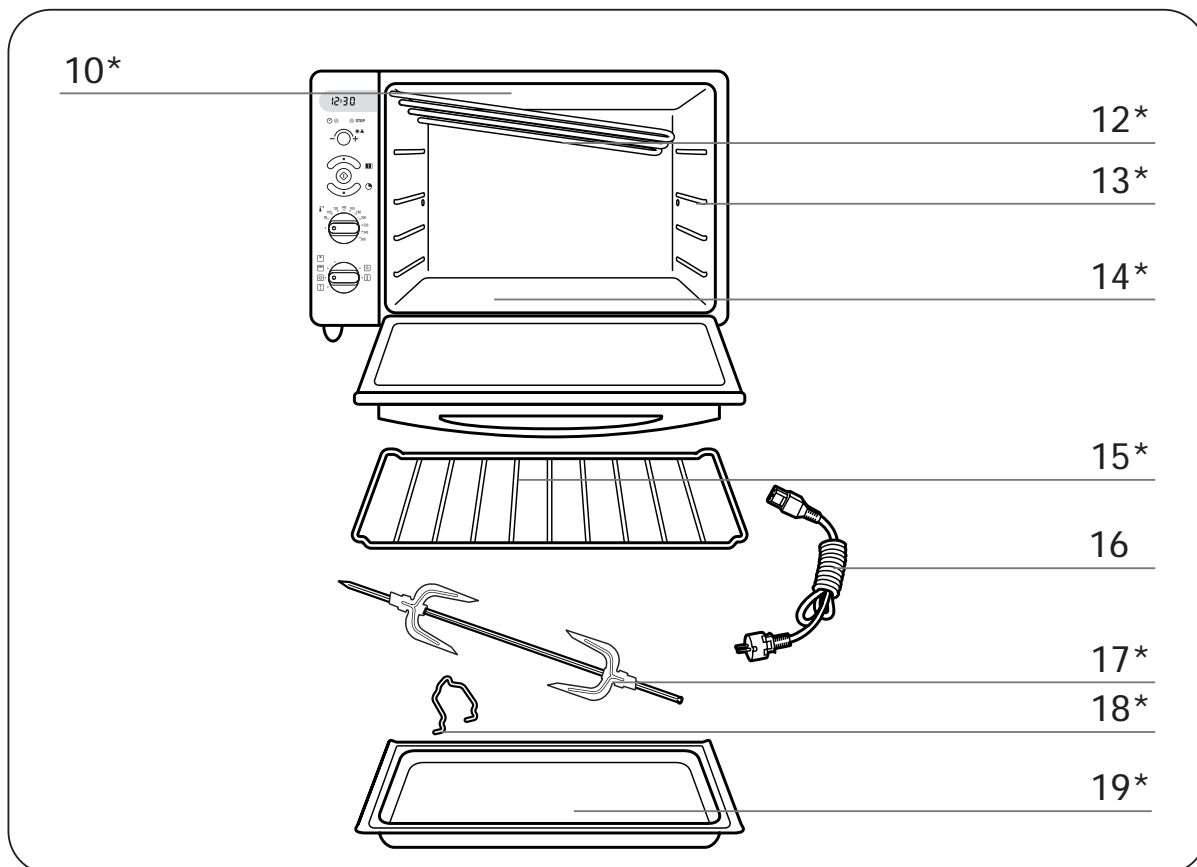
GOURMET PRO



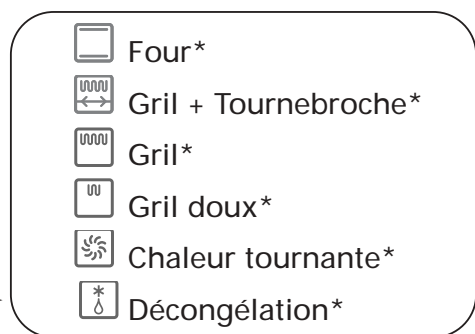
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanweisung

DESCRIPTION





- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Afficheur digital (heure/temps de cuisson/poids en kg) | 10 | Eclairage intérieur* |
| 2 | Touche d'accès au mode horloge | 11 | Minuteur indépendant* |
| 3 | Touche d'arrêt du four, annulation de fonctions | 12 | Résistance de gril rabattable |
| 4 | Boutons de réglage "+" et "-" : - pour régler l'heure, - le temps de cuisson, - l'heure de début de cuisson en mode départ différé*, - le poids en mode recettes automatiques* | 13 | Trou de fixation du support broche* |
| 5 | Touche d'accès aux recettes automatiques* | 14 | Sole lisse émaillée* |
| 6 | Touche départ | 15 | Grille réversible (4 niveaux)* |
| 7 | Touche départ différé jusqu'à 24 h* | 16 | Cordon amovible |
| 8 | Thermostat de 80°C à 260°C | 17 | Kit tournebroche* |
| 9 | Bouton de sélection de fonctions → | 18 | Support broche* |
| | | 19 | Plat lèche-frite |



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, utilisez et rangez l'appareil hors de la portée des 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.

Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré.

Placez l'appareil sur un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

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.

Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.

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.



Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques de votre four.

La température de la porte et de la surface extérieure est 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. Débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.

Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil si :

- celui-ci a un cordon défectueux,

- L'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger (liste jointe).

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, grilles, objets...).

N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.

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.

Ne posez jamais de plat ou de papier aluminium sur la sole lisse de votre four.

Ne posez jamais de papier aluminium sur les parois intérieures de votre four.

Conservez ces instructions

CONSEILS ET CARACTÉRISTIQUES

1 • Pour choisir plats et moules

Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 35 cm.

Pour un plat ovale, il ne doit pas excéder 38 cm et peut être placé en diagonale.

2 • Manipulations non autorisées

Un signal sonore indique une manipulation non autorisée :

⏪ Départ différé sans temps de cuisson indiqué au préalable.

ou

⏪ Durée de cuisson supérieure à 1 h au gril.

Remettez le sélecteur sur un des modes de cuisson*.

En cas de panne de courant, toutes les données programmées sont perdues.

S'il y a une anomalie dans le fonctionnement ou dans l'affichage de votre four, débranchez puis rebranchez votre appareil.

* selon modèle

UTILISATION

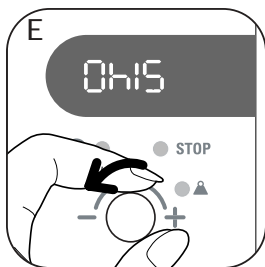
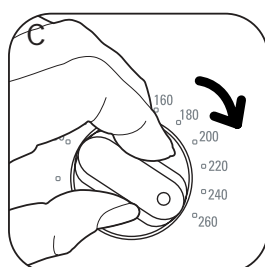
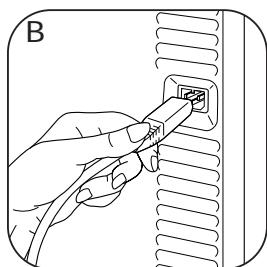
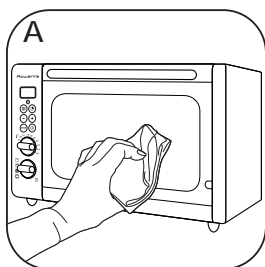
Avant toute utilisation, lisez la page "Précautions importantes".

3 • Généralités

Le bouton de réglage de la minuterie permet de régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut varier de 1 minute à 2 heures en fonction four, tournebroche et chaleur tournante*. Plus on tourne vite le bouton de réglage, plus l'heure défile rapidement. Il permet également de déterminer le poids de la préparation pour les recettes automatiques*.

Pendant la cuisson ou la décongélation, l'éclairage intérieur est allumé. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. Il défile minute par minute. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint, et le four s'arrête automatiquement.

4 • Avant la première utilisation



Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

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

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



Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez bien. (A)

Fermez la porte.

Déroulez le cordon amovible, branchez-le derrière l'appareil en enfonçant bien à

fond. (B)


Branchez sur une prise électrique reliée à la terre.

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "four" * ou sur la position "chaleur tournante" *.

Réglez le thermostat du four sur 260°C.

(C)

Réglez la minuterie, en tournant le bouton de réglage (D) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à 15 minutes (le temps s'affichera en heure, minute 0h15). (E)

Appuyez sur la touche "départ"  pour la mise en marche du four. (F)

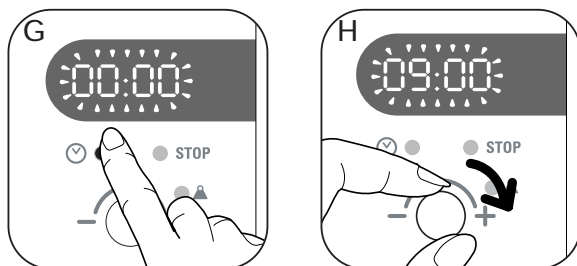
Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

5 • Arrêt du four

Quelle que soit la fonction utilisée le four peut également être arrêté avant la fin du temps de cuisson initialement pro-

grammé, en appuyant sur la touche **STOP** ou en tournant le bouton de réglage du temps jusqu'à l'obtention de l'affichage (0h00).

6 • Mise à l'heure de l'horloge



Après le branchement du four, l'afficheur digital indique "0:00".

Appuyez sur la touche d'accès au mode horloge (☑), l'affichage clignote.

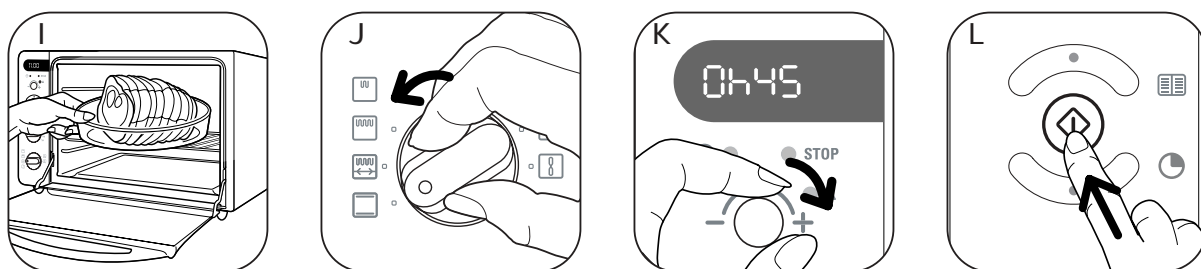
Exemple : pour régler l'horloge à 12h30, réglez l'heure à l'aide du bouton de réglage, en tournant dans le sens des

aiguilles d'une montre pour avancer ou dans l'autre sens pour reculer jusqu'à l'affichage de (12:30).

Appuyez de nouveau sur la touche d'accès au mode horloge (☑) pour valider.

Plus on tourne vite le bouton de réglage, plus l'heure défile rapidement. En cas d'erreur, renouvellez l'opération. Après 5 secondes sans manipulation, l'affichage en cours est automatiquement validé. L'horloge ne peut être modifiée en cours de cuisson.

7 • Cuisson au four ☐* ou chaleur tournante 🌀*



Insérez la grille à la hauteur souhaitée. Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. (I)
Réglez le bouton sélection sur la fonction "four" ☐* ou "chaleur tournante" 🌀*.
(J)

Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. (K)

L'afficheur digital vous indique le temps

en heure/ minutes (ex. : 0:45).

Temps maximum 2 h.

Appuyez sur "départ" (⏩). (L) L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

Le compte à rebours se fait minute par minute.

A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en appuyant sur la touche **STOP** ou en ramenant le temps à "0:00" avec le bouton de réglage.

En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps affiché en tournant le bouton de réglage.

*Pour arrêter la programmation, appuyez sur la touche **STOP**.*

Après 5 secondes, si la touche "départ" n'est pas sélectionnée, l'opération s'annule et l'heure apparaît.

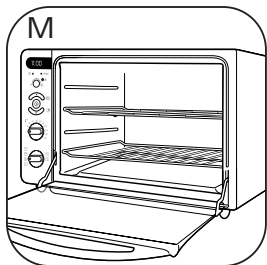
Votre four est puissant et rapide. Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire.

La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants.

Pour certaines préparations nous vous recommandons de :

- contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.
- préférer une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four et avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes


8 • Cuissons simultanées pour version chaleur tournante *



Pour cuire 2 plats simultanément.

Les 2 préparations doivent utiliser un réglage identique du thermostat.

Disposez les 2 grilles de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule afin d'obtenir une cuisson homogène. (M) Posez vos plats au centre des grilles. Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée. Fermez le four. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tour-

nante"  *.

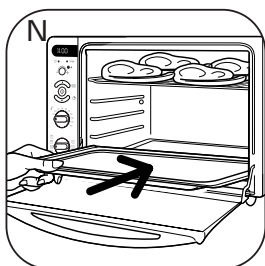
Réglez le thermostat à la température désirée. Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. (K)

Appuyez sur la touche "départ"  . (L)

L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

Pour obtenir un aspect parfaitement uniforme, vous pouvez tourner les plats de 180° à mi-cuisson. A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

9 • Cuisson au gril ou gril doux *






Pour griller et gratiner toutes vos préparations. Selon le modèle, vous avez à votre disposition deux puissances de gril : un gril pour saisir vos viandes et un gril doux*, pour vos préparations délicates.

Préchauffez environ 4 minutes.

Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance.

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

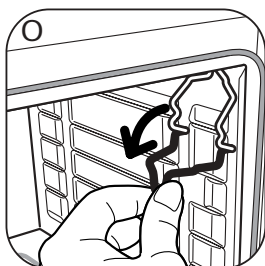
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "gril"  ou "gril doux"  * selon votre choix.

Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. Temps maximum 1 heure. Appuyez sur la touche "départ"  . L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).

A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

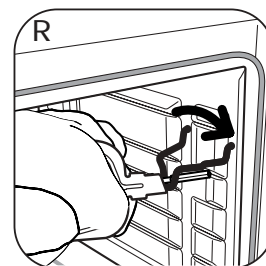
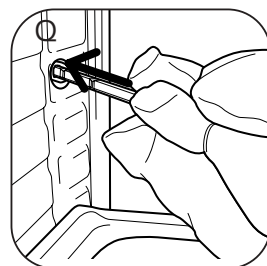
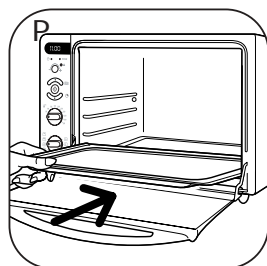
10 • Cuisson au gril avec tournebroche *



Pour cuire au tournebroche volaille et viande. Mise en place de la broche : Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi droite. (O)

Glissez une fourchette sur la broche et fixez-la en la pinçant. Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Puis, glissez la seconde fourchette aussi loin que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Fixez-la en la pinçant.

* selon modèle




Déplacer si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche, et fixez bien les 2 fourchettes.

Retirez la grille et introduisez le plat dans le four en position basse (flèches d'orientation sur le plat). (P)

Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond. (Q)

Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support. (R)

Mettez le sélecteur en position "gril/tournebroche" *.

Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. Temps maximum 2 h.

Appuyez sur la touche "départ" .

L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson

commence, la broche commence à tourner.

A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.


11 • Décongélation *

Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.


Placez la grille sur le niveau le plus bas.

Mettez les produits surgelés dans un plat.

Posez le plat sur la grille. Fermez le four.

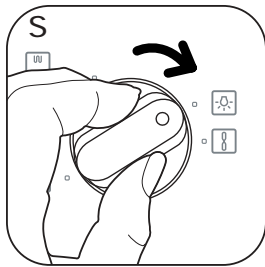
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "décongélation" *. Réglez

le temps de décongélation désiré en tournant le bouton réglage (2 heures maximum). Appuyez sur la touche


"départ" . L'éclairage intérieur s'allume, la décongélation commence.

A la fin du temps de décongélation, L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

12 • Eclairage intérieur *



Pour faciliter le retrait de vos plats et le nettoyage de votre four.

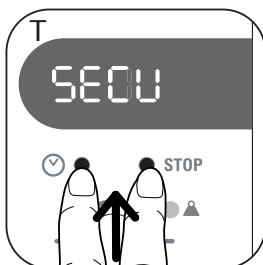
Mettez le bouton de sélection sur la fonction éclairage intérieur permanent . (S)

La lumière s'allume sans la mise en marche du four.

Pour éteindre la lampe, mettez le bouton sélection de fonction sur une autre position.

En cas d'oubli, la lampe s'éteindra automatiquement au bout d'une heure.

13 • Fonction sécurité enfant



Une sécurité supplémentaire afin d'éviter toute manipulation par vos enfants pendant votre absence. Pour éviter la mise en marche du four, vous avez la possibilité de verrouiller toutes les touches de fonctions de l'appareil.

Appuyez simultanément sur les touches

⏺ et **STOP** pendant 3 secondes, le mot SECU s'affiche.

Les touches du four sont inactivées.


Pour débloquer la sécurité, il suffit de réappuyer simultanément sur les touches :

⏺ et **STOP** pendant 3 secondes.

14 • Minuteur indépendant *

Vous pouvez utiliser le minuteur indépendant de votre four. Cette fonction est très utile pour surveiller les cuissons de vos pâtes, riz, œufs à la coque... réalisées dans votre cuisine.

Le temps s'écoule seconde par seconde, sans mise en marche de l'appareil.

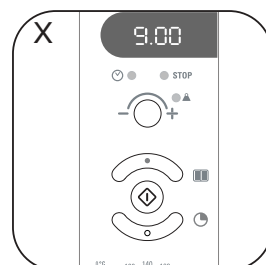
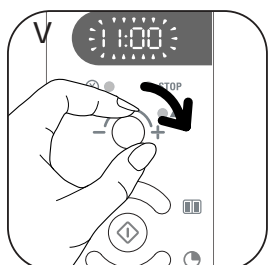
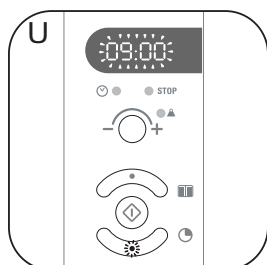
Mettez le bouton de sélection sur la fonction minuteur indépendant .

Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du temps souhaité. L'affichage est en minute, secondes ; jusqu'à 59 minutes, 59 secondes maximum.

L'affichage clignote. Appuyez sur la touche départ.

A la fin du temps écoulé, un signal sonore retentit.

15 • Fonction "départ différé" ☾*



Grâce à cette fonction, vous pouvez choisir l'heure de début de cuisson de vos préparations (jusqu'à 24 h à l'avance).

Choisissez le mode de CUISSON avec le bouton de sélection de fonction.

Réglez le thermostat à la température choisie.

Réglez le temps de cuisson souhaité avec le bouton de réglage.

Pour différer le départ de la cuisson :

Exemple : il est 9 h du matin, mon rôti doit cuire à partir de 11h.

Appuyez sur la touche départ différé



Le voyant au centre de la touche s'allume ☾, l'heure s'affiche en clignotant (ex. : 09:00). (U). Réglez l'heure de départ différé à l'aide du bouton de réglage du temps en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtention de l'heure de départ désirée.

(exemple : 11:00.) (V)

Appuyez sur la touche "départ" ☾ pour confirmer. (W)

Le voyant lumineux au centre de la touche "départ différé" reste allumé ☾ pour indiquer que l'heure de départ (11:00) a bien été prise en compte.

L'afficheur revient à l'heure actuelle (09:00). (X)

On peut consulter l'heure de départ programmée en appuyant sur la touche "départ différé", l'heure clignote un instant, et l'affichage revient à l'heure actuelle.

Pour modifier l'heure de début de cuisson, appuyez sur la touche **STOP** et recommencez la manipulation.

Pour annuler le départ différé, appuyez sur la touche **STOP**.

16 • Fonction “recettes automatiques” *

Pour vous aider dans vos préparations, votre four dispose de 9 modes de cuissons préprogrammés :

P1 : Bœuf saignant

P3 : Rôti de veau

P5 : Poulet tournebroche (modèle OR 9040)
ou Poulet au plat (modèle OR 9080)

P8 : Poisson épais
(dorade, pavé de saumon, truite...)

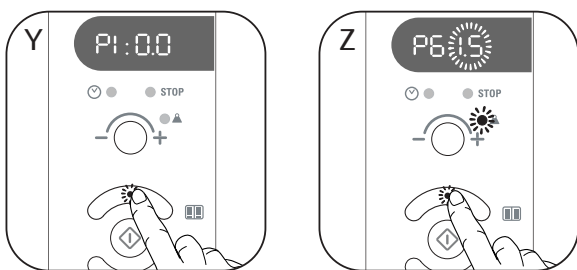
P2 : Bœuf à point

P4 : Rôti de porc

P6 : Agneau rosé

P7 : Agneau à point


P9 : Gratin



Vous pouvez programmer un plat jusqu'à 2 kg, vous n'avez alors pas besoin de régler le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Votre four le fait pour vous.


On peut voir la correspondance des recettes sur la vitre du four représentées par des pictogrammes.

Si vous utilisez la recette automatique P5 : Poulet pour le modèle tournebroche OR 9040, il doit être cuit avec le tournebroche.

Appuyez sur la touche “recettes automatiques”. (Y) Un voyant s'allume au centre de la touche .

L'afficheur digital indique la lettre P1 : pour la préparation et 0.0 pour le poids (P1 : 0.0). (Par la suite, le dernier programme utilisé reste affiché).

Sélectionnez votre programme en

appuyant successivement sur la touche “recettes automatiques”  jusqu'à obtention de la préparation désirée.


(exemple : P6 pour un agneau rosé.)

Le voyant «kg» à côté de l'affichage digital clignote. Réglez maintenant le poids.

Tournez le bouton de réglage afin d'obtenir le poids désiré. (Z) (exemple : P6 : 1.5 pour un agneau rosé de 1,5 kg.)

Le temps, la température et le mode de cuisson sont automatiquement déterminés. Après quelques secondes, le temps de cuisson correspondant au programme apparaît.

Appuyez sur la touche départ pour démarrer la cuisson, le temps de cuisson s'affiche (ex. : 1h48). L'éclairage intérieur s'allume et le four démarre.

Si vous voulez vérifier votre programmation, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche “recettes automatiques” .

A tout moment, vous pouvez annuler la programmation en appuyant sur la touche STOP.

17 • Remarques “recettes automatiques”

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

Vous pouvez modifier votre temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

Remarques importantes :

En ce qui concerne les recettes automatiques du bœuf, il s'agit de morceaux allongés (la longueur est supérieure au diamètre) par conséquent si votre morceau a une forte épaisseur, il est nécessaire d'augmenter légèrement les temps de cuisson préconisés avant la fin de cuisson. Si vous souhaitez prolonger la cuisson

après l'arrêt, n'oubliez pas de remettre la bonne position du sélecteur de fonction et le bon réglage du thermostat correspondant à votre préparation.

Exemple :

■ 1 kg pièce allongée

Temps recommandé 51 min. pour un bœuf saignant.


■ 1 kg pièce épaisse

Temps nécessaire pour obtenir un bœuf saignant : 60 min., il est donc nécessaire d'augmenter le temps recommandé avant la fin de cuisson à l'aide du bouton de réglage habituel.

Il est nécessaire d'adapter la taille du plat à la quantité (poids) d'aliment que vous souhaitez cuisiner.


18 • Recettes automatiques et départ différé*

Il vous faut tout d'abord programmer la recette automatique, en suivant les informations précédemment expliquées.

Lorsque vous avez choisi le poids appuyez sur la touche “départ différé” . Le poids est validé, l'heure clignote. Réglez l'heure de départ différé à l'aide du bouton de réglage du temps en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtention de l'heure de départ désirée. (exemple : 11:00.)

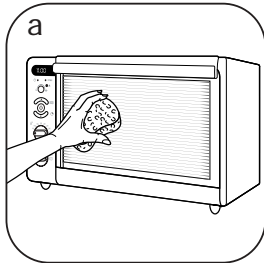
Il n'est pas nécessaire de choisir un temps de cuisson, celui-ci étant automa-

tiquement déterminé en fonction de la recette programmée.

Appuyez sur la touche “départ”  pour valider la recette programmée et le départ différé.


On peut consulter l'heure de départ programmée en appuyant sur la touche “départ différé”, l'heure clignote un instant, et l'affichage revient à l'heure actuelle.

19 • Nettoyage et entretien



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

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Mettez le bouton de sélection sur éclairage intérieur  * pour une bonne visibilité de l'intérieur du four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

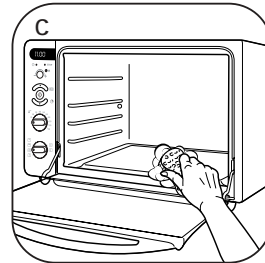
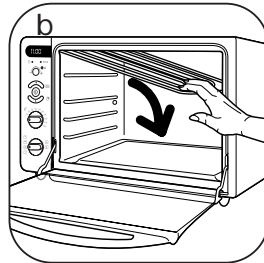
Pour les modèles avec capots inox : utilisez un chiffon doux avec un produit nettoyant les vitres.

Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre...).

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux (a).

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

La résistance de gril est rabattable mais non amovible* (b).



Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de gril.

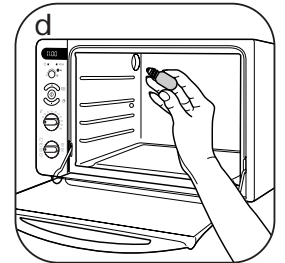
Le four est équipé d'une sole lisse et de parois en émail TotalClean que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse (c).

Tous les accessoires* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

Changement de l'ampoule intérieure* : Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez-le refroidir (d).

Dévissez le hublot en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.

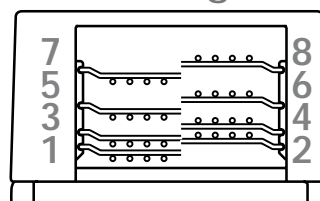
Dévissez l'ampoule et remplacez-la. (15W - 220/230V 300°C).



TABLEAUX DE CUISSON

Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

Position grille



| LES ENTRÉES | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|------------------------------|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Quiche lorraine | 4 | | | 35 | 30 | |
| Pizza | 5 | | | 30 | 25 | |
| Tarte à l'oignon | 5 | | | 30 | 25 | |
| Tarte aux poireaux | 5 | | | 30 | 25 | |
| Allumettes fromage | 5 | | | 12 | | |
| Allumettes aux anchois | 5 | | | 14 | | |
| Soufflés au fromage individ. | 3 | | 35 | 30 | | |
| RECHAUFFAGES | | | | | | |
| Tourte | 4 | 45 | 45 | | | |
| Friands | 4 | 30 | | | | |
| Pâtés Lorrains | 4 | 30 | | | | |
| Bouchées à la reine | 3 | 45 | | | | |
| Quiches individuelles | 4 | | 15 | 15 | | |
| Coquilles St Jacques | 4 | | | 15 | 15 | |
| Escargots | 4 | | | | | 10 |
| Gnocckis | 4 | 25 | 25 | | | |

| LES VIANDES | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Bœuf | | | | | | |
| Contrefilet (800 g) | 3 | | | 40 | 40 | |
| Filet (800 g) | 3 | | | 35 | 35 | |
| Rumsteak (800 g) | 3 | | | 40 | 40 | |
| Veau | | | | | | |
| Noix de veau (800 g) | 3 | | | 70/80 | | |
| Longe de veau (800 g) | 3 | | | 70/80 | | |
| Carré de veau (900 g) | 3 | | | 70/80 | | |
| Epaule de veau (800 g) | 3 | | | 70/80 | | |
| Agneau | | | | | | |
| Epaule d'agneau (800 g) | 3 | | | 60/70 | | |
| Carré d'agneau (600 g) | 3 | | | 60/70 | | |
| Selle d'agneau (1000 g) | 3 | | | 70/80 | | |
| Porc | | | | | | |
| Carré de porc (700 g) | 3 | | | 70/80 | | |
| Epaule de porc (800 g) | 3 | | | 70/80 | | |

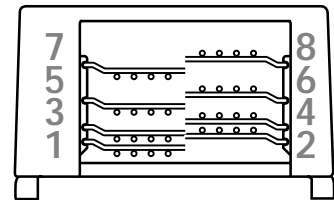
| LES POISSONS | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Colin (darnes) | 3 | | | 25 | 25 | |
| Merlan au four (5) | 3 | | | 25 | 25 | |
| Maquereau au vin blanc (5) | 3 | | | | 30 | |
| Filets de turbot | 4 | | | 20 | 20 | |
| Filets de soles (6) | 4 | | | 20 | 20 | |
| Rouget en papillottes | 3 | | | 30 | 30 | |
| Gratin de poisson | 5 | | | 45 | 45 | |
| Saumon | 3 | | | 25 | 20 | |
| Poisson au vin blanc | 3 | | | 25 | 20 | |
| Moules farcies | 4 | | | 20 | 20 | |
| Cabillaud courgettes | 3 | | | 25 | 25 | |
| Truites à la crème et aux amandes | 3 | | | 25 | 25 | |

| LES VOLAILLES | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Poulet (1000 g) | 2 | | 55 | 55 | | |
| Poulet (1500 g) | 1 | | 75 | 75 | | |
| Dindonneau rôti (800 g) | 3 | | 60/70 | 60/70 | | |
| Cailles | 3 | | 50 | 50 | | |
| Pigeons, coquelets | 2 | | 50/55 | 50/55 | | |

Nota : Pour un gros poulet, veillez à ce qu'il ne soit pas au contact de la résistance de grille.

TABLEAUX DE CUISSON

Position grille



| LES LÉGUMES | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|---------------------------|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Aubergines farcies | 3 | | 55 | | | |
| Courgettes farcies | 3 | | 50 | | | |
| Tomates farcies | 2 | | 40 | 40 | | |
| Gratin de pommes de terre | 3 | | | 75 | | |
| Gratin de chou-fleur | 4 | | | | 25 | |
| Gratin de poireaux | 4 | | | | 25 | |
| Gratin d'endives | 4 | | | | 25 | |
| Gratin de pâtes | 4 | | | | 25 | |
| Lasagnes | 4 | | | | 40 | |
| Soufflé au fromage | 2 | | 35 | | | |

| LES SURGELÉS | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Pizza | 4 | | | 30 | 30 | |
| Quiches individuelles | 4 | | 30 | 30 | | |
| Tarte | 4 | | 20 | | | |
| Gratin de fruits de mer | 4 | | | 30 | 30 | |
| Bouchées à la reine | 2 | 60 | | | | |
| Tomates farcies | 2 | | 40 | 40 | | |
| Escargots | 4 | | | 12 | | |
| Tourte | 3 | 90 | | | | |
| Coquilles de poisson | 4 | | | | | 20 |
| Soufflés individuels | 2 | | | 30 | 30 | |
| Feuilletés au jambon | 3 | 20 | 20 | | | |
| Rôti bœuf (800 g) | 3 | | | 75 | 70 | |
| Rôti de porc (1 kg) | 3 | | | 120 | | |

| LES PATISSERIES | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | | | |
|--|-----------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 160° 5 | 180° 6 | 200° 7 | 220° 8 | 240° 9 |
| Pâtes à choux | 2 | | 35 | 35 | | |
| Tart | 4 | | | | | 25/30 |
| Brioche | 1 | 35 | 35 | | | |
| Cake | 1 | | 50/60 | | | |
| Génoise | 1 | 40 | 35 | | | |
| Biscuit quatre-quarts | 1 | 40 | 35 | | | |
| Chaussons aux pommes | 3 | | 25/30 | | | |
| Soufflé | 2 | 45 | | | | |
| Galette feuilletée | 4 | | 25 | 25 | | |
| Crème renversée 3/4 litre (eau du bain marie préchauffée) | 1 | | | | | 40 |
| Clafoutis | 3 | 50 | 50 | | | |
| Soufflé aux fruits | 2 | | 25 | | | |
| Petits fours/sablés | 4 | | 15 | | | |
| Biscuits marbré | 1 | 40 | 40 | | | |
| Gâteau mousseline | 1 | 40 | 35 | | | |
| Far breton | 3 | | | 45 | | |

| CUISSONS EN GRILL PORTE FERMÉE (4 min. de préchauffe et retournez la viande à mi-cuisson) | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | |
|---|-----------------|----------------------------|-----------|--------------|
| | | 220° 8 | 240° 9 | 260° |
| Côte de bœuf | 7 | | | 20 (11+9) |
| Côtes de porc | 8 | | | 17 (10+7) |

| CUISSONS EN TOURNEBROCHE PORTE FERMÉE | Position grille | Thermostat et temps (min.) | | |
|---|-----------------|----------------------------|-----------|------------|
| | | 220° 8 | 240° 9 | 260° 10 |
| Poulet (1,2 kg) | | | | 65 |