

- FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DU FOUR ENCASTRABLE**
- GB INSTRUCTIONS FOR USING AND INSTALLING
THE FITTED OVEN**
- ES MANUAL DE USO Y DE INSTALACIÓN
DEL HORNO EMPOTRABLE**
- NL GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
VOOR DE INBOUWOVEN**
- PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO E DE INSTALAÇÃO
DO FORNO ENCASTRÁVEL**



CREATIS

FE 6163

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
RECOMMANDATIONS	3

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

1 • INSTALLATION DU FOUR

Encastrement du four	4/5
Raccordement électrique du four	6/7
La fiche technique	8

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

2 • LE FOUR

Présentation du tableau de bord	9
Equipement du four	10
Les différents modes de cuisson	11/12

3 • UTILISATION DU FOUR

Avant la première utilisation

. Premier nettoyage	13
. Ce qu'il faut savoir	13
. Réglage de l'heure	13

Utilisation du four

1 - Comment faire une cuisson immédiate	14
2 - La Programmation du four	
Programmation avec départ immédiat	15/16
Programmation avec départ différé	17
Le minuteur	18

4 • NOTES CULINAIRES

Les poissons	19
Les viandes	20/21
Les légumes - divers	22
Les pâtisseries	23

5 • ENTRETIEN DU FOUR

Entretien général du four	24/25
Le Four émaillé	25

CONSIGNES DE SECURITE

• Lire attentivement la notice pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre four. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure et de noter ci-dessous, avant installation du four le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

• Plaque signalétique
(située sur le côté du four)



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne le branchez pas ou débranchez-le de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique agréé ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne vous appuyez pas et ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1 - INSTALLATION DU FOUR

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

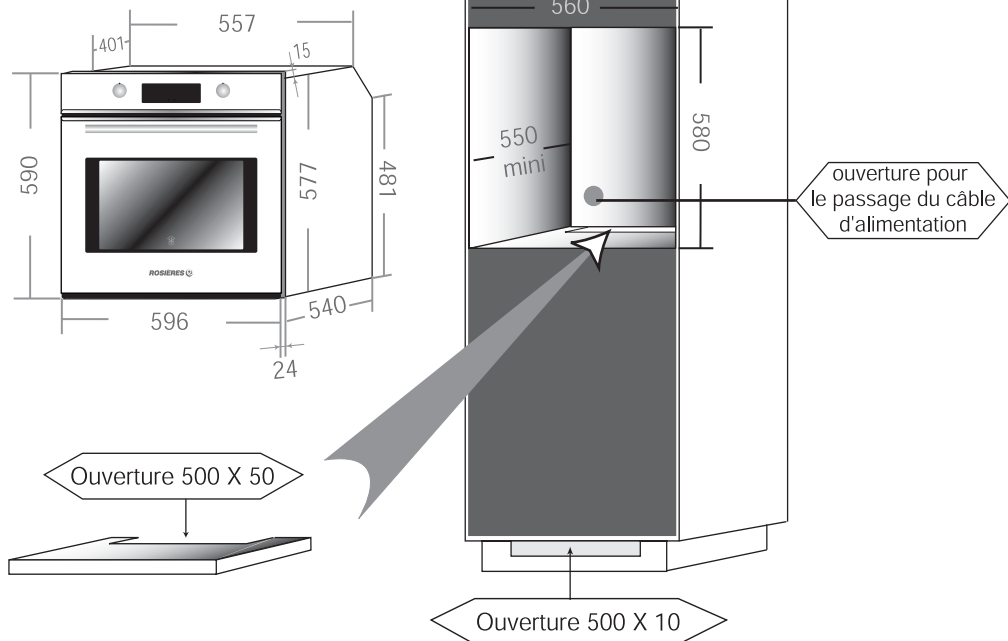
Le meuble, dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation : il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées page 4 ou 5 selon le type d'encastrement.

1 - Four en colonne

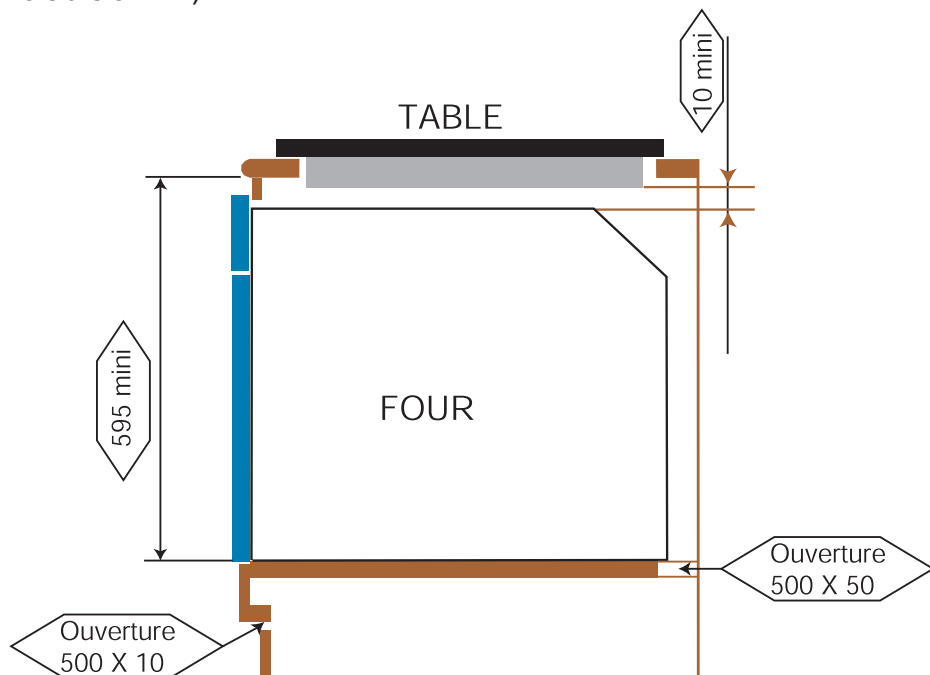
(dimensions en mm)



1 - INSTALLATION DU FOUR

2 - Four enchâssé sous plan de travail

(dimensions en mm)



3 - Fixation dans la niche d'encastrement

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation.

Pour la fixation :
lorsque la porte du four est ouverte,
deux trous sont accessibles, ils sont situés
de chaque côté des montants latéraux.

Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation.

ROSIERES décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

RACCORDEMENT :

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V ~ entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement devra être effectué conformément au schéma page suivante, après avoir vérifié:

- . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- . le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la borne Terre de l'appareil doit être relié à la borne Terre de l'installation.

Attention :

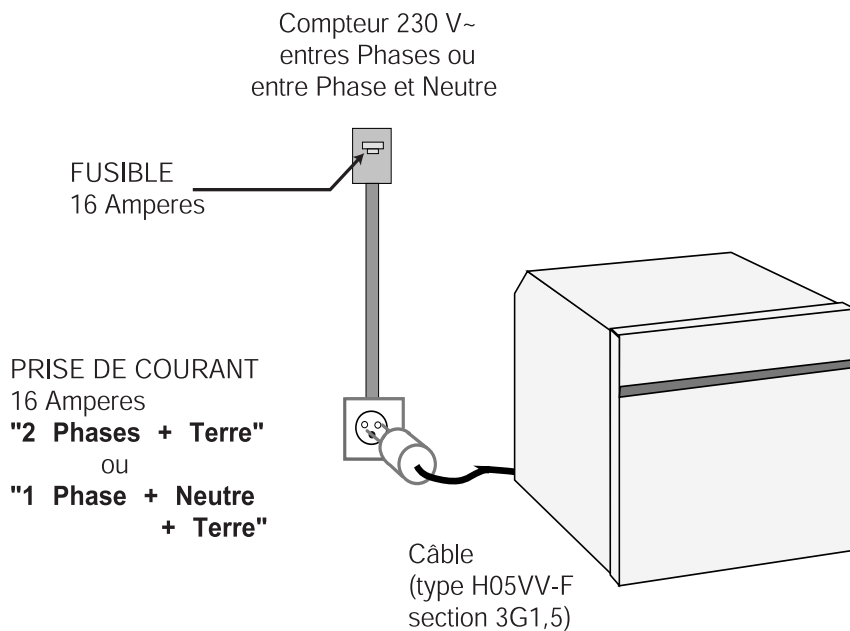
- . **Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.**
- . **Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.**

NOTA : Ne pas oublier pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, faire placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Câble d'alimentation : si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION AVEC PRISE



1- FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

FE 6163

Dimensions hors tout de l'appareil

Largeur x Hauteur x Profondeur
59,6 X 59 X 56,4 cm

Dimensions intérieures du four (en cm)

Hauteur x Largeur x Profondeur
Volume en litres

30x43x39
50

Puissances en Watt

Eclairage	25
Convection Naturelle	2430
Chaleur brassée	2460
Sole brassée	1600
Décongélation	70
Grilloir	2150
Turbo grill	2180
Tournebroche	2150

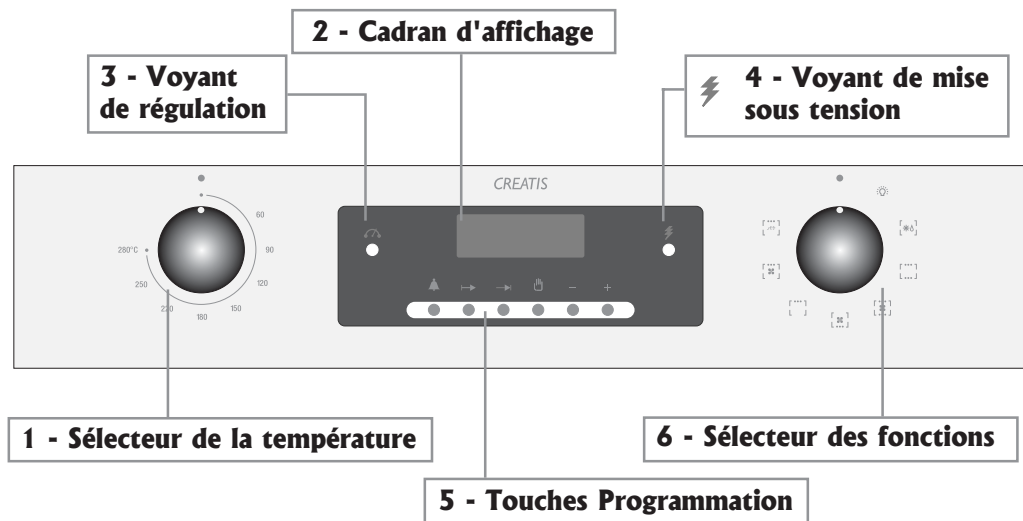
Consommation en convection naturelle (kWh)

. de montée à 200°C	0,50
. de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,60

Raccordement électrique Fusible

Monophasé 230 V ~ + Terre 16 A

2 - PRESENTATION "Tableau de bord"



- 1 . Sélecteur de la température** permet de choisir une température dans une plage comprise entre 60°C et 280°C.
- 2 . Cadran d'affichage** : affichage de l'heure courante.
- 3 . Voyant de régulation** indique la mise en fonctionnement du thermostat de four. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.
- 4 . Voyant de mise sous tension** s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.

5 . Touches de programmation



- 1 . Minuterie** : minuteur sonore indépendant du four
- 2 . Durée** : affichage d'une durée de cuisson ou de pyrolyse
- 3 . Fin** : affichage d'une heure de fin de cuisson ou de pyrolyse
- 4 . Auto** :
Auto "allumé" : le programmeur prend en charge le fonctionnement du four
Auto "éteint" : le four fonctionne en position manuelle
- 5/6 . Touches de réglage** "-" et "+" de la programmation

- 6 . Sélecteur des fonctions** permet de choisir un mode de cuisson.

2 - EQUIPEMENT DU FOUR

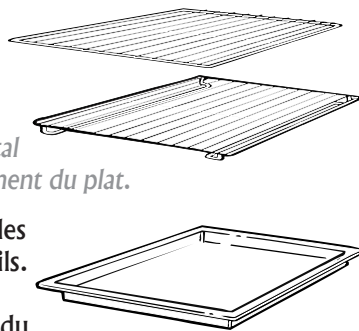
La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte-sauce.

Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontal jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, soit glissé sous les rails.

Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir, Tournebroche, ou Turbogril, pour les autres modes de cuisson, le retirer du four. *Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.*

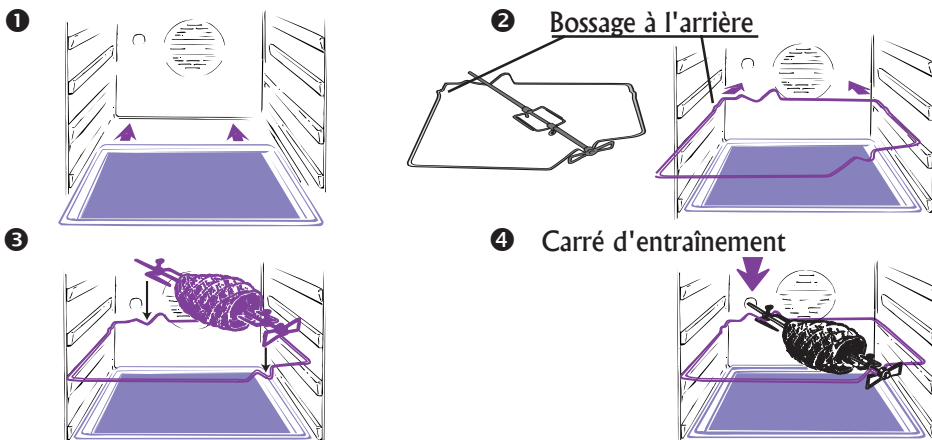


Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

Le tournebroche est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole.
- ✓ Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- ✓ Poser la broche sur le support,
- ✓ Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas,
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- ✓ Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

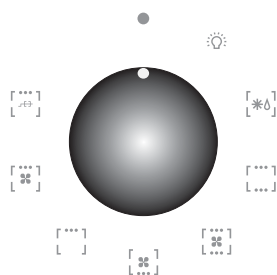
Montage du tournebroche transversal :

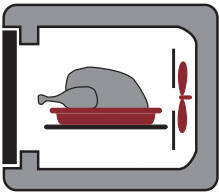
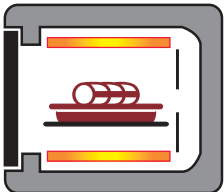
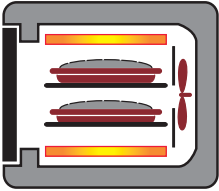
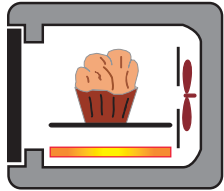
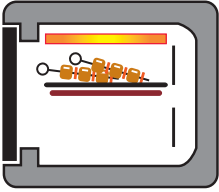
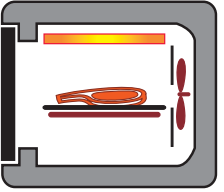
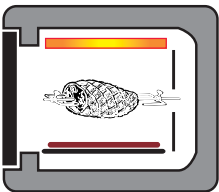


**On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.**

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

Sélecteur des fonctions



<p>Décongélation</p>  <p>[*Δ]</p>	<p>Convection Naturelle</p>  <p>[...]</p>
<p>Chaleur brassée</p>  <p>[*Δ]</p>	<p>Sole brassée</p>  <p>[*Δ]</p>
<p>Gril</p>  <p>[...]</p>	<p>Turbo grill</p>  <p>[*Δ]</p>
<p>Tournebroche</p>  <p>[*Δ]</p>	

3 - AVANT LA PREMIERE UTILISATION



PREMIER NETTOYAGE

. Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation :

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.

Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four.

Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.



CE QU'IL FAUT SAVOIR

• Turbine de cuisson


Elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four.

Turbine de cuisson



• Turbine de refroidissement

La turbine assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. Elle est liée au fonctionnement de la manette des fonctions.

• **Eclairage du four** : fonctionne en mode cuisson ou en positionnant le sélecteur des fonctions sur le symbole .



REGLAGE DE L'HEURE

Dès la mise sous tension du four, le programmateur indique :




Affichage clignotant

1 2 5 6

- 1 Appuyer simultanément sur les touches "1" et "2", puis relâcher,
- 2 Avec les touches de réglage "-" ou "+" afficher l'heure du moment.








3 - UTILISATION DU FOUR

① COMMENT FAIRE UNE CUISSON IMMEDIATE ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas, appuyer sur la touche "  ".



- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Le four s'allume.
Le voyant de mise sous tension s'affiche.
- ✓ Positionner la manette du thermostat sur la température souhaitée en vous aidant des indications citées ci-dessous :

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES RECOMMANDEES
 Décongélation	Manette de température sur position arrêt
 Convection Naturelle	de 60 à 280°C
 Chaleur brassée	de 60 à 230°C
 Sole brassée	de 60 à 240°C
 Gril	de 220 à 275°C
 Turbogril	de 180 à 230°C
 Tournebroche	de 220 à 275°C


Le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant la cuisson.

- ✓ Le four démarre la cuisson.
- ✓ Lorsque vous le jugerez nécessaire, arrêter le four en positionnant la manette de température et des fonctions sur la position arrêt.
L'éclairage du four ainsi que les voyants s'éteignent.

3 - UTILISATION DU FOUR

@ LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec une durée et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "  ".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
Les voyants s'affichent.
- ✓ Programmer une durée de cuisson :

. Appuyer sur la touche "2".
Le symbole  s'affiche.



. Avec les touches "+" et "-",
régler une durée (maxi 24 heures)

. Le programmeur enregistre la durée
et calcule automatiquement l'heure de
fin de cuisson.
Le four est en mode Auto (Automatique).
L'heure courante s'affiche.



2 5 6




- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
 - . la durée de programmation : appui sur la touche "2".
 - . l'heure de fin : appui sur la touche "3".
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et les voyants s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "  ".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

3 - UTILISATION DU FOUR

@ LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec une heure de fin et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "  ".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
Les voyants s'affichent.

- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :

. Appuyer sur la touche "3".
Le symbole  s'affiche.





. Appuyer sur la touche "+" :
le programmateur affiche l'heure courante et le symbole Auto.

. Avec les touches "-" et "+",
régler une heure de fin de cuisson
(heure courante + maxi 24 Heures)




. Le programmateur enregistre l'heure de fin de cuisson et calcule automatiquement la durée de cuisson. Il est en mode Auto (Automatique). L'heure courante s'affiche.





- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
 - . la durée de programmation : appui sur la touche "2".
 - . l'heure de fin : appui sur la touche "3".
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et les voyants s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "  ".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

3 - UTILISATION DU FOUR

@ LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec un départ différé ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche " ".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
Les voyants s'affichent.
- ✓ Programmer une durée de cuisson :
. Appuyer sur la touche "2", puis régler une durée avec les touches "-" et "+".
- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :
. Appuyer sur la touche "3" puis sur la touche "+" : le programmeur affiche l'heure courante et le symbole Auto.
. Avec les touches "-" et "+", régler une heure de fin de cuisson (heure courante + maxi 24 Heures)

Le symbole Auto est fixe. Le symbole  disparaît. L'heure courante s'affiche.
- ✓ Le programmeur calcule l'heure de début de cuisson. Il déclenche automatiquement la cuisson et s'affiche alors le symbole .
- ✓ A tout moment, il est possible de visualiser ou de modifier la durée programmée (appui sur la touche "2"), ou l'heure de fin (appui sur la touche "3").
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte.
Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et les voyants s'éteignent.
Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche " ".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

3 - UTILISATION DU FOUR

LA PROGRAMMATION

🔔 LE MINUTEUR

Le fonctionnement du minuteur est indépendant et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Il servira simplement d'aide-mémoire sonore. Il peut toutefois être utilisé avec une cuisson.

- ✓ Appuyer sur la touche "1" puis relâcher.
Le symbole 🔔 s'affiche et l'horloge indique :



- ✓ Avec les touches "+" et "-", afficher le temps souhaité (maxi 24 Heures).
- ✓ Sur le cadran s'affiche à nouveau l'heure du jour avec le symbole Minuterie 🔔.

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 60 secondes. Pour interrompre le bip, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".

L'affichage 🔔 disparaît.

Pour toute consultation ou modification du temps programmé, procéder par un nouvel appui sur la touche "1".

4 - CONSEILS DE CUISSON

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.



Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin à partir du bas
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1 kg entier	220°C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1 kg braisé	220°C	30 minutes	1
Darne de saumon	Chaleur brassée	6 pièces	140-160°C	10-15 mins	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160°C	15-20 mins	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275°C	2 X 5 mins	4

4 - CONSEILS DE CUISSON

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

- Avant d'enfourner la grillade :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

Enfourner la grillade.

- Pendant la cuisson :

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

VIANDES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220°C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220°C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180°C	2 h 30 – 3 h	
Oie	Conv naturelle	3/4 kg	160-180°C	2 – 2h30 mins	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220°C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220°C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv. naturelle		240°C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220°C	50-60 mins	
Rôti viande blanche	Chaleur brassée		200-220°C	40-50 mins/kg	
Veau / volaille	Tournebroche	1kg 200	275°C	60-70mins/kg	Sans préchauf.
Veau / volaille	Tournebroche	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Bœuf	Tournebroche	1 kg	275°C	15-20 mins	Sans préchauf.
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275°C	20-25 mins	Sans préchauf.
Porc	Tournebroche	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220°C	1 h	
Pâte en croûte	Conv naturelle		200-220°C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200°C	25-30 mins	
Pommes de Terre en robe	Chaleur brassée	6 pers.	200-220°	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200°C	50-60 mins	Ø 22
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220°C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220°C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220°C	45-50 mins	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210°C	3 mins pour toaster un côté + 4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200°C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	210°C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Cake	Conv naturelle	1,5 kg	180-200°C	50-60 mins	1	
Clafoutis fruits	Conv naturelle	6 pers.	200-220°C	40-50 mins	1	Ø 27
Quatre-quarts	Conv naturelle	1,5 kg	200-220°C	45-50 mins	1	
Tarte garnie	Conv naturelle	6 pers.	200-220°C	40-45 mins	1	Ø 27
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200°C	40-45 mins	1	
Gâteau de Savoie	Chaleur brassée		180-200°C	35-40 mins	1	moule Ø27
Génoise	Chaleur brassée		180-200°C	30-35 mins	1	moule Ø27
Pâte à choux	Chaleur brassée	40 pièces	190°C	35 mins	1/3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200°C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée	Chaleur brassée	6 pièces	200°C	15-20 mins	1	ex:Bouchée
Meringues	Sole brassée*	1 plaque	80-85°C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte aux fruits	Sole brassée*	6 pers.	220°C	35-40 mins	1	
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190°C	30-35 mins	1	

* en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

5 - ENTRETIEN DU FOUR

• **Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.**

• **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.**

• **N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.**

LES PARTIES VITRES

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque utilisation du four, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite les nettoyer avec une éponge bien essorée et un produit détergent puis procéder au rinçage. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

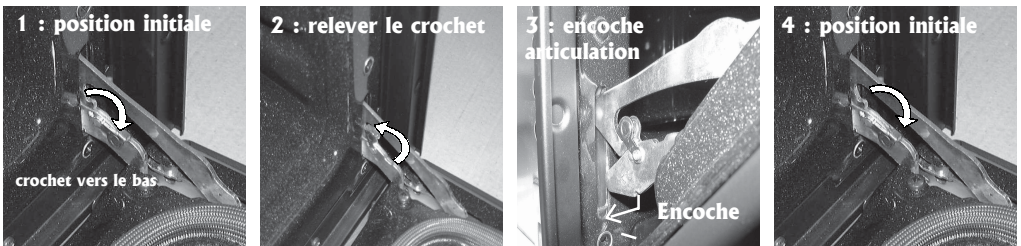
LA PORTE DU FOUR :

Le nettoyage de la porte de four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- ouvrir la porte entièrement,
- l'articulation se présente comme sur photo 1,
- relever les crochets des articulations (photo 2)
- tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement. Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 4.



LE JOINT PORTE DE FOUR

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

LES ACCESSOIRES

Les nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Éviter les produits abrasifs.

5 - ENTRETIEN DU FOUR

LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel.

Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent.

Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

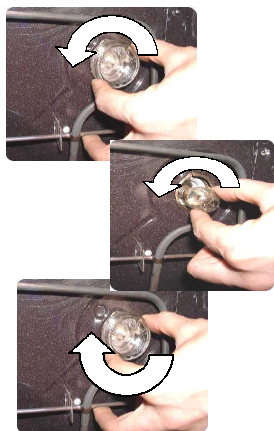
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce.

ECLAIRAGE DU FOUR

Déconnecter l'appareil de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement.

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante à de hautes températures.



Caractéristiques de l'ampoule :
230 V ~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de :

- démonter le cache en verre en le dévissant,
- dévisser l'ampoule,
- la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
- après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

L'ENCEINTE DU FOUR EN EMAIL

Quel que soit le mode de nettoyage, nous vous recommandons de ne pas laisser s'accumuler les résidus gras dans l'enceinte du four. Un nettoyage doit être effectué régulièrement.

- **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.**
- **N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.**
- **Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration du four.**

Entretien régulier :

Nettoyer l'enceinte du four avec une éponge imbibée de produit lessiviel et de l'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes.

Dans le cas de projections importantes utiliser des produits usuels du commerce.