

Rowenta

Fours
Ovens

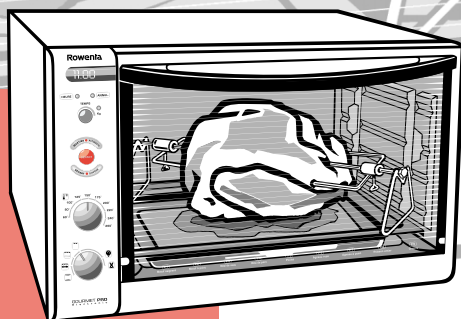
Gourmet Pro Electronic

FC 383

FC 385 / FC 386

FC 387

TU 380



Guide de l'utilisateur
Gebruikershandleiding



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 pas déplacer 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.
- 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.
- 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 (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, objets...).
- Ne pas enlever 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.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

1

Conseils et caractéristiques

2

Avant la première utilisation

3

**Mise à l'heure de l'horloge
Arrêt des fonctions**

4

Les fonctions traditionnelles :

- Cuisson au four
- Cuisson au gril ou gril doux*
- Cuisson au gril avec tournebroche*
- Cuisson en chaleur tournante*

5

Les fonctions complémentaires :

- La sécurité enfant*
- L'éclairage intérieur*
- Le minuteur indépendant*
- La fonction décongélation*

6

Départ différé de la cuisson

7

Recettes automatiques

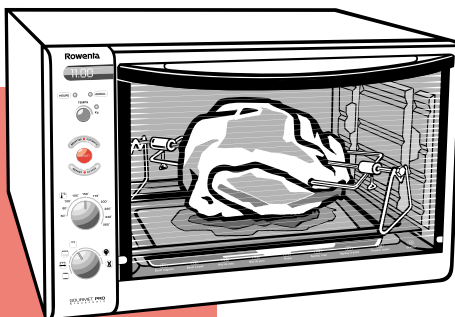
8

Nettoyage et entretien

9

Tableaux de cuisson

10



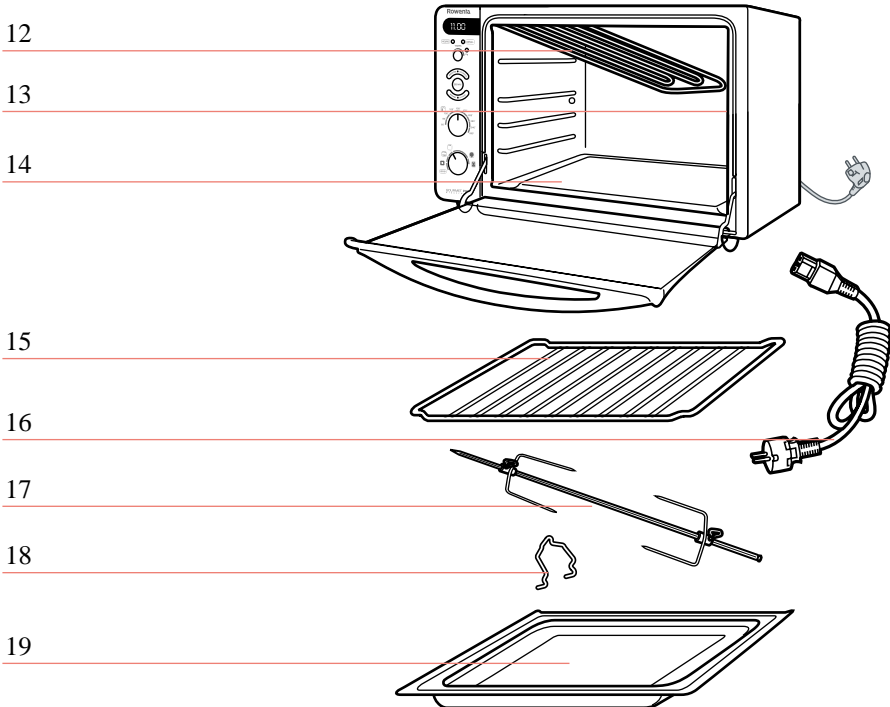
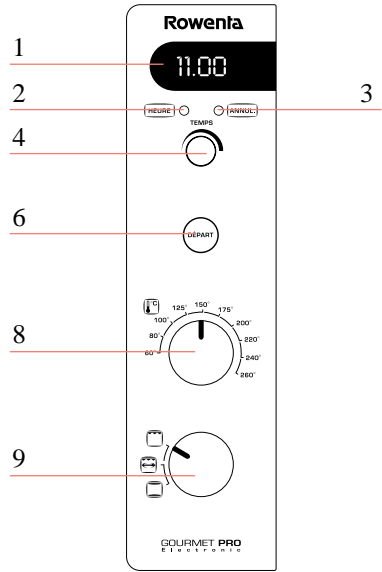
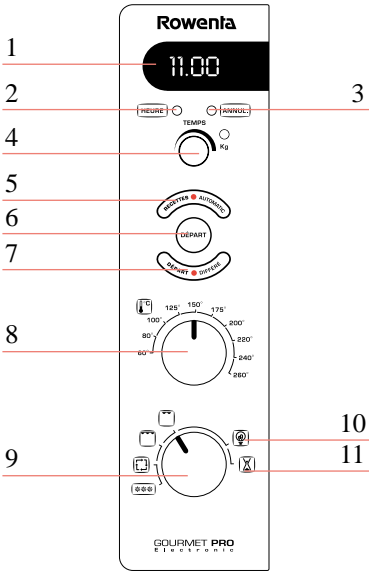
* selon modèle

Français

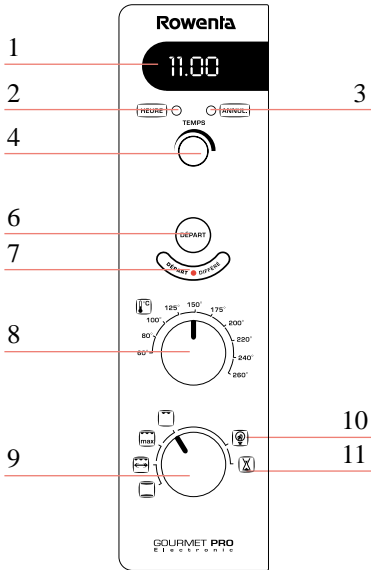
1 Schéma descriptif

TU 380

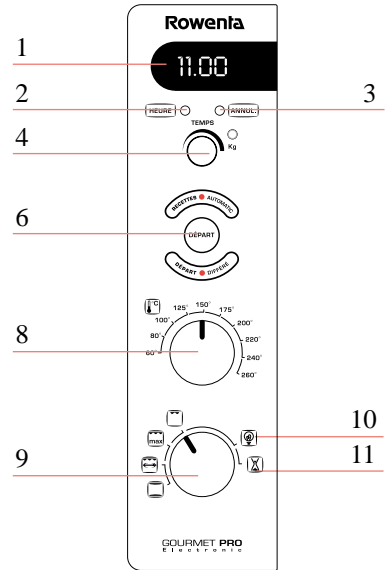
FC 383



FC 385 / FC 386



FC 387



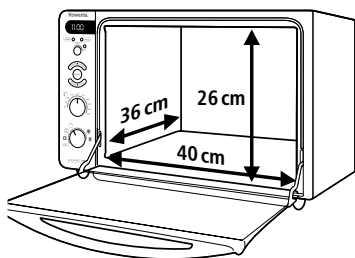
- 1 Afficheur digital
(heure/temps de cuisson/poids en kg)
- 2 Touche d'accès au mode horloge
- 3 Touche d'arrêt du four, annulation de fonctions
- 4 Bouton de réglage de l'horloge
et du temps de cuisson (2 h maxi)
et de l'heure de départ
et du poids en mode recettes automatiques
- 5 Touche d'accès aux recettes automatiques*
- 6 Touche Départ
- 7 Touche Départ différé jusqu'à 24 h*
- 8 Thermostat de 60°C à 260°C
- 9 Bouton de sélection de fonctions (6 fonctions*)
- 10 Eclairage intérieur*
- 11 Minuteur indépendant*
- 12 Résistance de gril rabattable
- 13 Trou de fixation du support broche*
- 14 Sole lisse émaillée
- 15 Grille réversible (4 niveaux)
- 16 Cordon amovible
- 17 Kit tournebroche*
- 18 Support broche
- 19 Plat lèche-frite

	Four
	Gril+Tournebroche
	Gril
	Gril doux
	Chaleur tournante
	Décongélation

* selon modèle

Conseils et Caractéristiques

2



Pour choisir plats et moules

- Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.
- Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 36 cm.
- Pour un plat ovale, il ne doit pas excéder 40 cm et peut être placé en diagonale.

Consommation d'énergie

Modèle	FC383	FC385/386	FC387	TU380
Référence	5241	5242	5243	5245
Volume utilisable	38 L	38 L	38 L	38 L
Consommation d'énergie (kWh)				
Montée à 175°C				0,145
Maintien à 175°C pendant 1 heure				0,67
Total				0,815
Montée à 200°C	0,23	0,23	0,23	
Maintien à 200°C pendant 1 heure	0,81	0,81	0,81	
Total	1,04	1,04	1,04	

Manipulations non autorisées

■ Un double signal sonore indique une manipulation non autorisée :

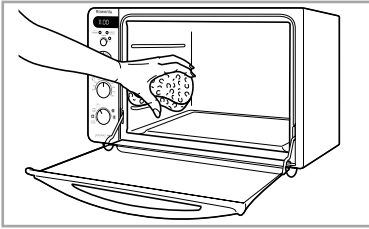
- ⚡ Départ différé sans temps de cuisson indiqué au préalable.
ou
- ⚡ Durée de cuisson supérieure à 1 h au gril.
ou
- ⚡ Remettre le sélecteur sur un des 4 modes de cuisson*.

■ 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

Avant la première utilisation

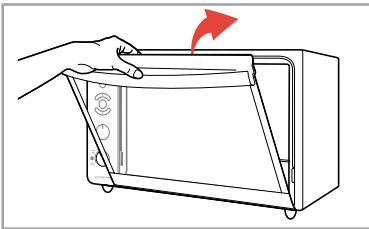


■ Mettez votre four sur une surface stable.

■ Enlevez les autocollants éventuels.

■ Enlevez le film protecteur sur la poignée.

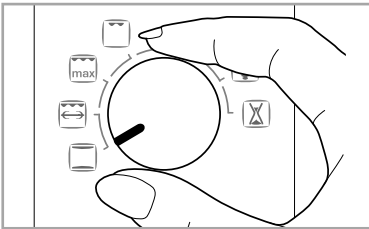
 *L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.*



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



■ Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher.

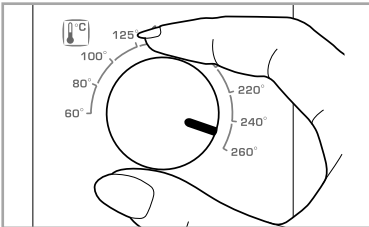
■ Fermez la porte.



■ Déroulez le cordon amovible, **branchez-le derrière l'appareil en enfonçant bien à fond.**

■ 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.

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

■ Appuyez sur la touche départ pour la mise en marche du four.

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

* selon modèle

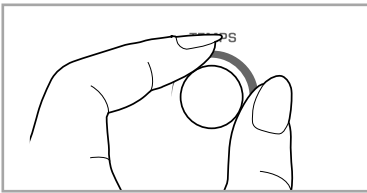
Mise à l'heure de l'horloge

4



■ Après le branchement du four, l'afficheur digital indique (00:00).

■ Appuyez sur la touche d'accès au mode horloge **HEURE**, 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 **HEURE** pour valider.

 *Plus on tourne vite le bouton de réglage, plus l'heure défile rapidement.*

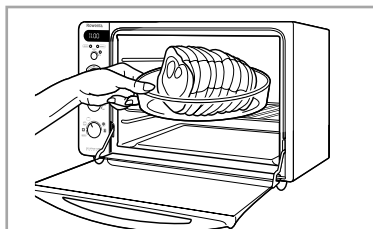
 *En cas d'erreur, renouveler la manipulation.*

Arrêt des fonctions



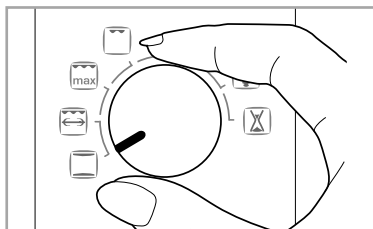
■ Quelle que soit la fonction utilisée le four peut également être arrêté avant la fin du temps de cuisson initialement programmé, en appuyant sur la touche **ANNUL.** ou en tournant le bouton de réglage du temps jusqu'à l'obtention de l'affichage (0h00).



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.

 *Ne pas poser de plat ni de feuille d'aluminium directement sur la sole lisse émaillée.*



- Réglez le bouton sélection sur la fonction Four  ou chaleur tournante  *.

- Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette.



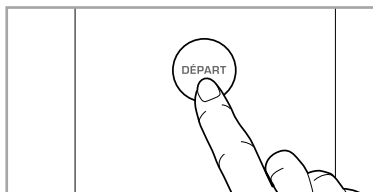
- Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. L'afficheur digital vous indique le temps en heure/ minutes (ex. : 0h45).

■ **Temps maximum 2 h.**

- Appuyez sur la touche départ pour mettre en marche le four.

■ L'éclairage intérieur s'allume, le four chauffe.


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



En fin de cuisson

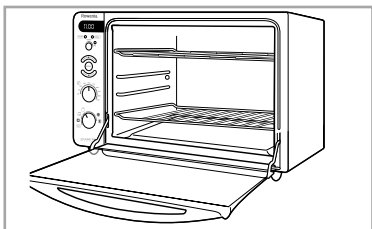
- A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson.
- L'éclairage intérieur s'éteint.
- Le four s'arrête automatiquement.

 *Votre four est puissant et rapide, le préchauffage n'est pas toujours nécessaire.*

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

* selon modèle

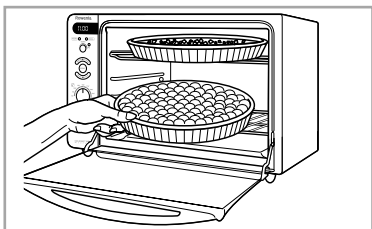
Cuissons simultanées pour version chaleur tournante (modèle TU380 uniquement)



Pour cuire 2 plats simultanément


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

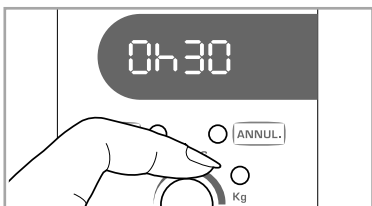
■ Disposez les 2 grilles de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule afin d'obtenir une cuisson homogène.



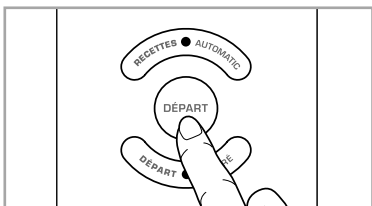
■ Posez vos plats au centre des grilles.

 *Ne pas poser de plat ni de feuille d'aluminium directement sur la sole lisse émaillée.*

■ Fermez le four.
■ Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante .



■ Réglez le thermostat à la température désirée.
■ Réglez la minuterie avec le bouton de réglage.



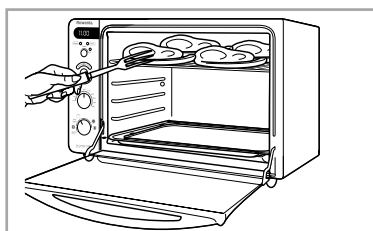
■ Appuyez sur la touche départ.
■ L'éclairage intérieur s'allume. Le four chauffe.
■ Pour obtenir un aspect parfaitement uniforme, vous pouvez tourner les plats de 180°C à mi cuisson.

En fin de cuisson

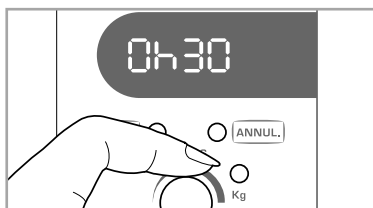
■ A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson.
■ L'éclairage intérieur s'éteint.
■ Le four s'arrête automatiquement.



Cuisson au gril ou gril doux *

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

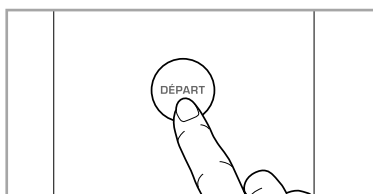


- Préchauffez environ 4 minutes.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance du gril sans que vos aliments ne touchent la résistance.



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

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de réglage jusqu'à obtention du temps désiré (ex. : 0h30). Temps maximum 1 heure.



- Appuyez sur la touche départ.
- L'éclairage intérieur s'allume.
- Le gril fonctionne.
- Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).

En fin de cuisson

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

* selon modèle

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.


■ Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'extérieur) et vissez pour la bloquer. Ficelez volailles ou viandes avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette pointes vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.

Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.

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

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

■ Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support.

■ Mettez le sélecteur en position gril/tournebroche .


■ Réglez la durée de cuisson avec le bouton de réglage du temps (ex. : 1h05). Temps maximum 2 h.

■ Appuyez sur la touche départ.

■ L'éclairage intérieur s'allume et la broche commence à tourner.

En fin de cuisson

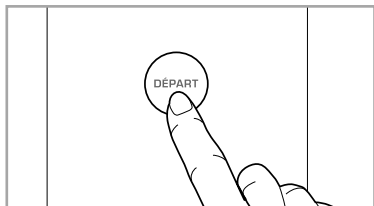
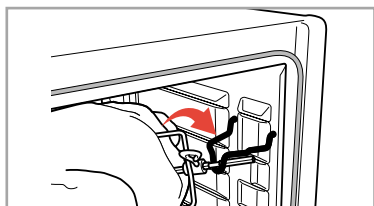
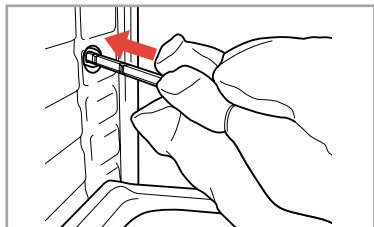
■ En fin de cuisson, l'éclairage s'éteint.

■ Le four s'arrête automatiquement ou en appuyant sur la touche .

■ Ouvrez la porte.

■ Tirez la broche pour la dégager de l'ouverture d'entraînement.

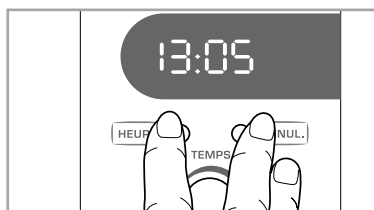
■ Sortez l'ensemble du four.



5

*selon modèle

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 **HEURE** et **ANNUL.** pendant 3 secondes, le mot **SECU** s'affiche.

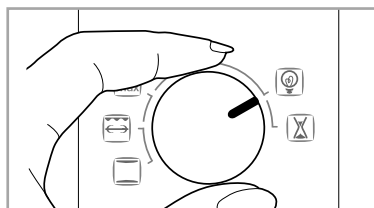
■ Les touches du four sont inactivées.


■ Pour débloquer la sécurité, il suffit de ré-appuyer simultanément sur les touches : **HEURE** et **ANNUL.** pendant 3 secondes.

Eclairage intérieur *

6

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



■ Mettez le bouton de sélection sur la fonction éclairage intérieur permanent .

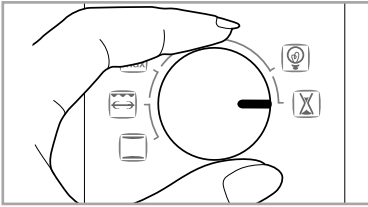
■ La lumière s'allume sans la mise en marche du four.

■ 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.

* selon modèle


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.

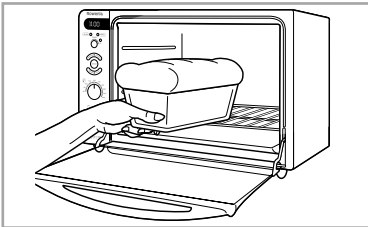
 *Le temps s'écoule seconde par seconde, sans mise en marche de l'appareil.*




- 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.

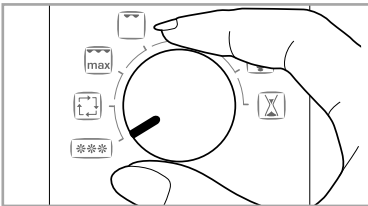
Décongélation *

6



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 avec le bouton de réglage (2 heures maximum).
- Appuyez sur la touche départ.
- L'éclairage intérieur s'allume.
- La décongélation commence.

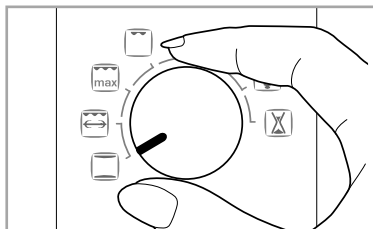


En fin de décongélation

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

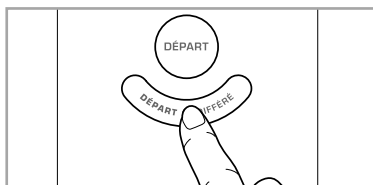
* selon modèle

La 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 :

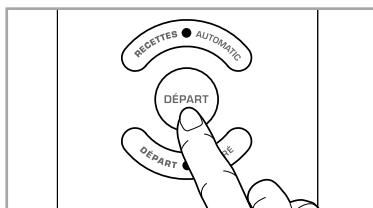
Exemple : il est 9 h du matin, mon rôti doit cuire à partir de 11 h.

- Appuyez sur la touche départ différé . Le voyant de couleur rouge au centre de la touche s'allume , l'heure s'affiche en clignotant (ex. : 09:00).




- 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.)

- Confirmez en appuyant sur la touche départ.




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 (09:01).

 *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  et recommencez la manipulation.

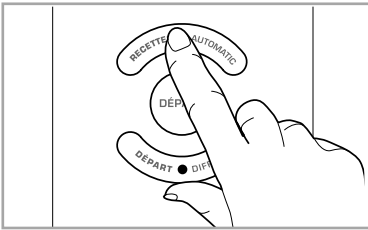
* selon modèle

Fonction “recettes automatiques”*


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

P1 : Bœuf saignant	P4 : Rôti de porc	P7 : Agneau à point
P2 : Bœuf à point	P5 : Poulet ou Poulet tourné	P8 : Poisson
P3 : Rôti de veau	P6 : Agneau rosé	P9 : Gratin de pommes de terre


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 Gourmet Pro Electronic le fait pour vous.



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

■ Appuyez sur la touche “recettes automatiques”. 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. (exemple : P6 : 1.5 pour un agneau rosé de 1,5 kg.)

■ Appuyez sur la touche départ pour démarrer la cuisson, le temps de cuisson s’affiche (ex. : 1h48)

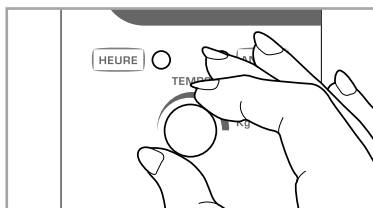
■ L’éclairage intérieur s’allume et le four démarre.

■ 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 .

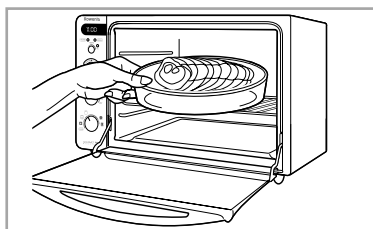
* selon modèle

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.

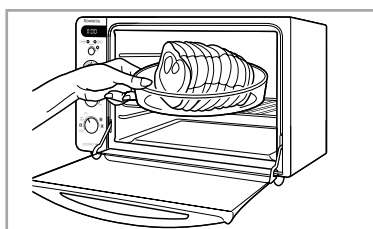
Vous pouvez modifier votre temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



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

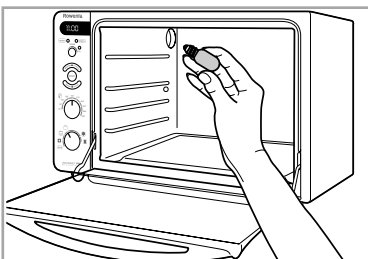
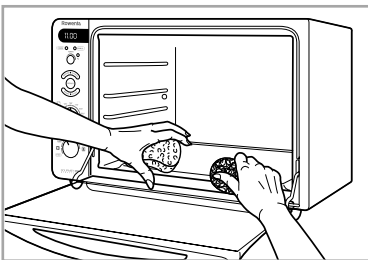
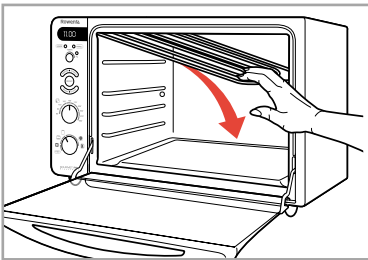
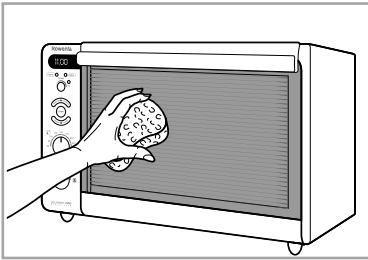
Temps nécessaire pour obtenir un bœuf saignant : 60 min., il est donc nécessaire d'augmenter le temps recommandé avant la fin de cuisson à l'aide du bouton de réglage habituel.

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

Pour un départ différé :


■ Avant d'appuyer sur la touche départ, attendre quelques secondes, l'afficheur indique le temps de cuisson préconisé. Il vous suffit alors de suivre les indications recommandées pour le départ différé.

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.

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

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

■ La résistance de gril est rabattable mais non amovible.

⚠ Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de gril.

■ Le four est équipé d'une sole lisse émaillée que vous pouvez nettoyer avec de l'eau. Pour les traces adhérentes, utilisez éventuellement un tampon métallique doux non abrasif.

■ 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, débrancher le four et le laisser refroidir.


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

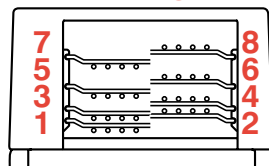
■ Dévissez l'ampoule et la remplacez (15W - 220/230V 300°C).

* selon modèle

Tableau de cuisson

Position grille

 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.



LES ENTREES

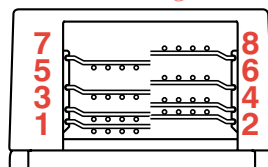
Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
Quiche lorraine	4								35	30	
Pizza	5								30	25	
Tarte à l'oignon	5								30	25	
Tarte aux poireaux	5								30	25	
Allumettes fromage	5								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				
Bouchés à la reine	3					45	45				
Quiches individuelles	4							15	15		
Coquilles St Jacques	4								15	15	
Escargots	4										10
Gnocckis	4						25	25			

LES POISSONS

Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
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	
Coquilles, crustacées											
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	

Tableau de cuisson

Position grille



LES VIANDES

Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
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		

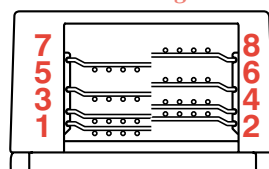
LES VOLAILLES

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

Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
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		

Tableau de cuisson

Position grille



LES LEGUMES

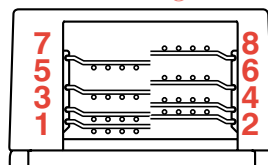
Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
Aubergines farcies	3							55			
Courgettes farcies	3							50			
Tomates farcies	2							40	40		
Gratin de pommes de terre	3								75		
Gratin de choux-fleur	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 PATISSERIES

Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
Pâtes à choux	2						35	35			
Tarte	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				
Meringues	2			120							
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			

Tableau de cuisson

Position grille



LES SURGELES

Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
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	60				
Tomates farcies	2							40	40		
Escargots	4							12			
Croissants	3				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			

CUISSONS EN GRIL PORTE FERMEE (retournez la viande à mi-cuisson)

Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
Côte de bœuf	7										20 (11+9)
Côtes de porc	8										17 (10+7)

CUISSONS EN TOURNEBROCHE PORTE FERMEE

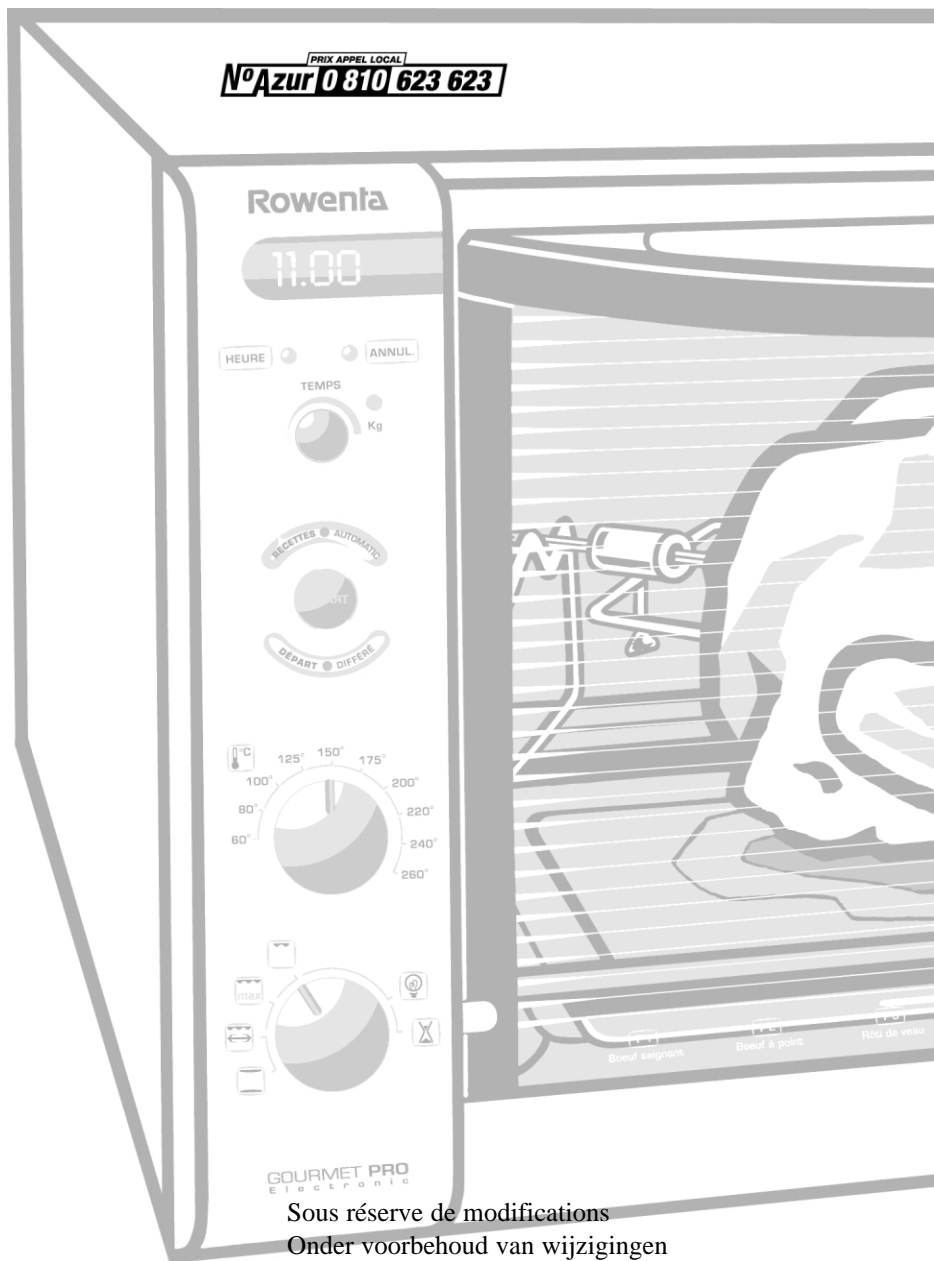
Recettes	Position grille	Thermostat et temps (min.)									
		60° 1	80° 2	100° 3	125° 4	150° 5	175° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
CUISSON											
Poulet (1,2 kg)											65



A large rectangular area with a black border, containing 25 horizontal lines for writing.

Rowenta

PRIX APPEL LOCAL
N°Azur 0 810 623 623



Sous réserve de modifications

Onder voorbehoud van wijzigingen

Avril 2003

Réf. : 3304749

Conception et réalisation : Adhoc's - 3080