

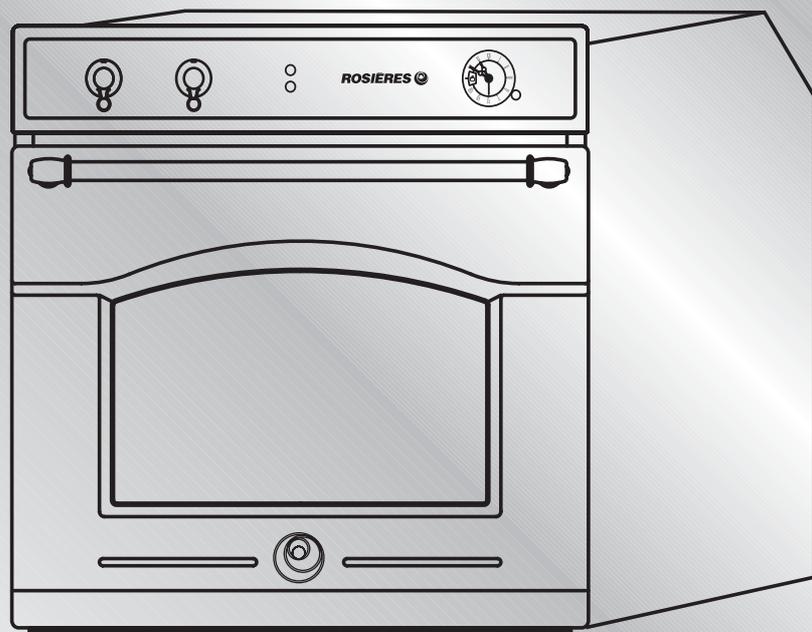
ROSIÈRES

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

Ovens
USER INSTRUCTIONS

GB



INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique
(située sur le côté de
l'enveloppe extérieure)



Code produit :
Numéro de série :

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

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- 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, notamment lors de cycles de nettoyage Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire 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 pas s'appuyer et ne pas laisser 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 (ex. en terre).

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

IMPORTANT:

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISEE PAR UN INSTALLATEUR AGREE 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 encastré 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 selon le type d'encastrement (dernière page).

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 NFC 15100. Les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de Rosières déclinent 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 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.

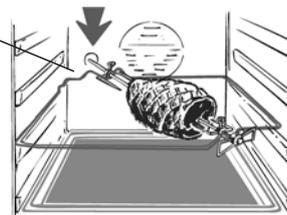
NOTA: Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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.

TOURNEBROCHE

Bossage à l'arrière

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 6, 7 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

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

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



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.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge. Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au grill, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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'horizontale 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 n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, ou Turbogril (selon modèle de four).



Il est soit posé sur la grille, soit glissé sous les rails.

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo-grill, le plat récolte-sauce doit être retiré 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.

Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...



Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

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

LA CUISSON AU GRIL

La cuisson se fait porte fermée et les aliments doivent être placés par rapport au grill en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.

— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèche-frite comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce: elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT:

Avant de réaliser une Pyrolyse:

- **Retirer du four tous les accessoires:** ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.

- En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Ouvrir la porte de four.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques:

- ***un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.***

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

POUR ACTIVER LA PYROLYSE :

Laisser la manette du thermostat du four sur arrêt.

Tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position "P".

La porte se verrouille.

Sur le programmateur, afficher un temps de pyrolyse en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé, se reporter au chapitre programmateur à aiguille.

ATTENTION: sans programmation d'une durée, le cycle pyrolyse ne peut être réalisé.

- pour un four peu sale: 90 minutes,
- pour un four moyennement sale: 105 minutes,
- pour un four très sale: 120 minutes.

Au terme du cycle de pyrolyse, le four s'arrête automatiquement. Ramener la manette des fonctions sur la position "0".

La température va redescendre. Lorsqu'elle sera en dessous des 320°C, la porte se déverrouille.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

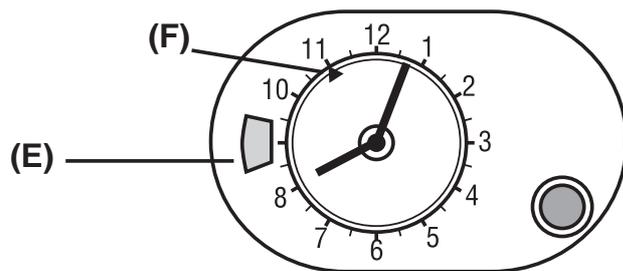
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



REGLAGE DE L'HEURE

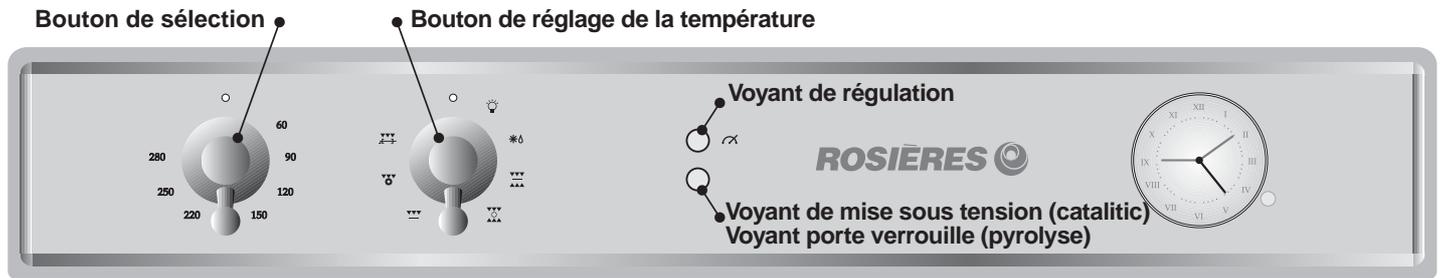
Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle  ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
FONCTIONNEMENT MANUEL	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer) jusqu'à visualiser le symbole  dans le cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ramener le bouton de sélection en position O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fonctionner le four 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON <i>(Suivre la même procédure pour le cycle pyrolyse)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Avant de commencer choisir la température et la fonction désirée • Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné dans le cadran (E). • La cuisson part immédiatement et termine automatiquement à la fin du temps sélectionné • Durée max cuisson 180 minutes (3 heures) 	<ul style="list-style-type: none"> • A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit. • Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider  Avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner la durée de cuisson des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie sonne quelques secondes.
HEURE DE DEBUT DE CUISSON <i>(Suivre la même procédure pour le cycle pyrolyse)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Avant le réglage, sélectionner la température et la fonction désiré • Sélectionner l'heure de début de cuisson: tirer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée • Sélectionner la durée de cuisson: tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> • A l'heure programmée, la fonction s'arrête automatiquement et est signalée par une sonnerie. • Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) • La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11:45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes <p>A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.</p>

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez acheté.



Bouton de sélection	Bouton de réglage de la température	Fonction
		Allumage de l'éclairage du four. Mise en marche de la turbine de refroidissement
		Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 **	60 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 *	60 ÷ 280	Chaleur brassée: Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins.
	60 ÷ 280	Sole seule Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie.
	60 ÷ 280	Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	220 ÷ 275	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	60 ÷ 280	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	220 ÷ 275	Tournebroche: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
P		Pyrolyse

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

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	Conseils
Bar ou Dorade	<i>Conv naturelle</i>	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	<i>Conv naturelle</i>	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Filet de sole	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	<i>Gril</i>	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	<i>Conv naturelle</i>		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Tomates farcies	<i>Chaleur brassée</i>	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	<i>Turbogril</i>	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	<i>Turbogril</i>	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	<i>Turbogril</i>	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200° 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.

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.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	<i>Conv naturelle</i>	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	<i>Conv naturelle</i>	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	<i>Conv naturelle</i>		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	<i>Conv naturelle</i>	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	<i>Conv naturelle</i>		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	<i>Chaleur brassée</i>	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Bœuf bourguignon	<i>Sole*</i>	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	<i>Sole*</i>	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	<i>Gril</i>	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	<i>Gril</i>	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PÂTISSERIES

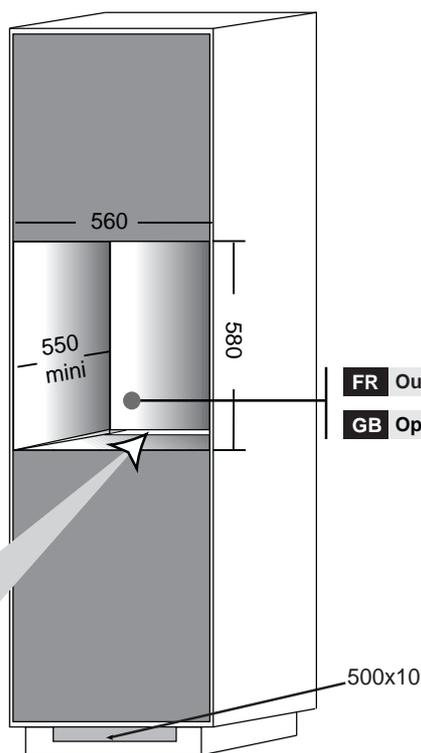
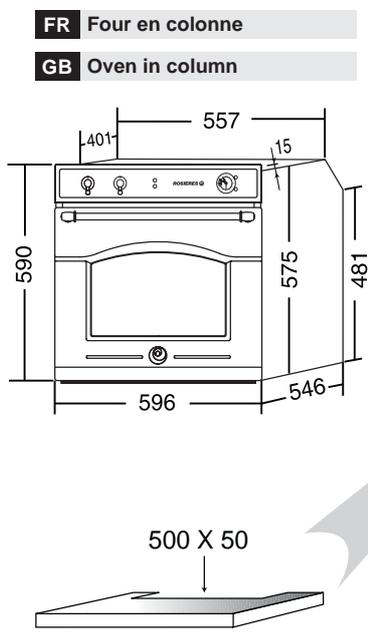
Éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : 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.

Éviter 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. 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
Brioche	<i>Chaleur brassée</i>	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Génoise	<i>Chaleur brassée</i>		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte à choux	<i>Chaleur brassée</i>	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	<i>Sole/Sole brassée*</i>	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	<i>Sole/Sole brassée*</i>	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	<i>Sole/Sole brassée*</i>	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	<i>Sole brassée*</i>	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

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

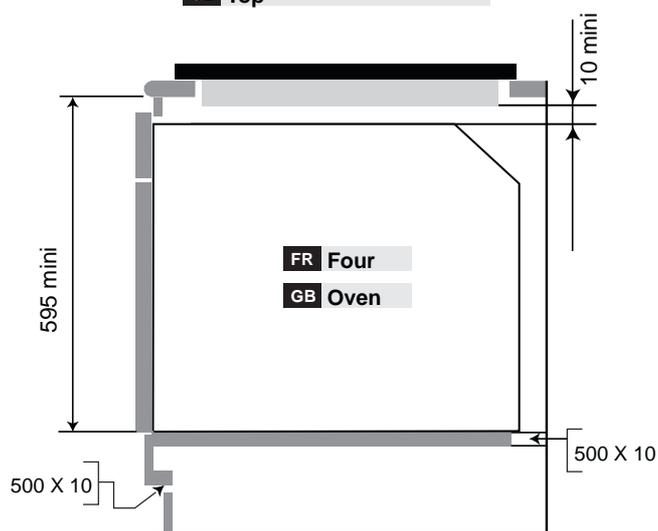


FR Ouverture pour le passage du câble d'alimentation

GB Opening for power supply cable

FR Table

GB Top



FR Fixation dans la niche d'encastrement

GB Fixing in the location



FR Four enchâssé sous plan de travail

GB Oven fitted under worktop

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.