



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: FP 263 DF1 RETRO BLC

CODIC: 1713108

Le guide d'utilisation de votre four

Références : FP 263

de

Brandt

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	P.4
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5
Conseils de sécurité	P.6
Comment installer votre four ?	P.7
Raccordement électrique	P.7-8
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.9
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmeur	P.10
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.11
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.12
Comment programmer une cuisson ?	P.12-14
Modes de cuisson du four	P.16-17
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.18
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.18
Comment faire une pyrolyse ?	P.18-19
Comment changer l'ampoule ?	P.19
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.15
Qui contacter ?	P.20

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **four BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four Brandt** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

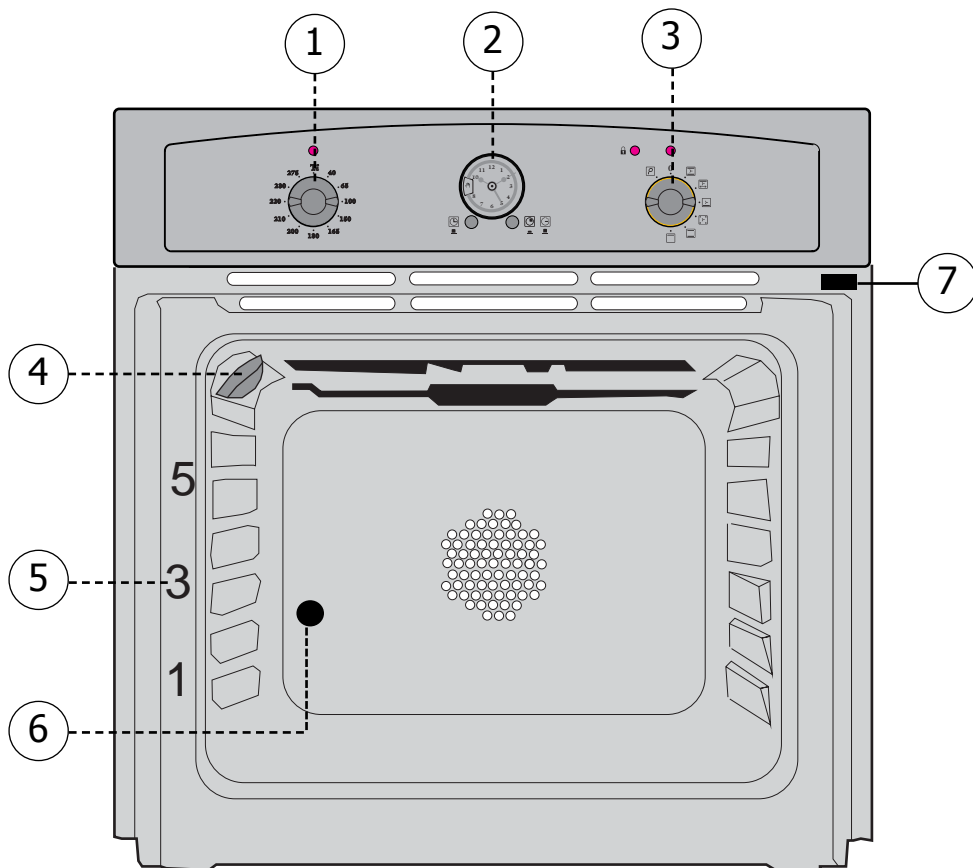
*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Comment se présente votre four ?



① Sélecteur de température

⑤ Indicateur de gradin

② Programmateur

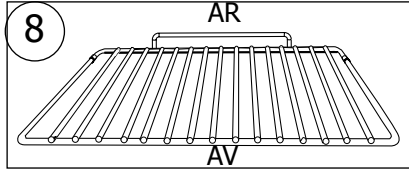
⑥ Trou pour tourne broche

③ Sélecteur de fonctions

⑦ Contact de détection d'ouverture de porte

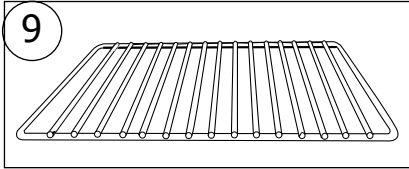
④ Lampe

Accessoires (selon modèle)



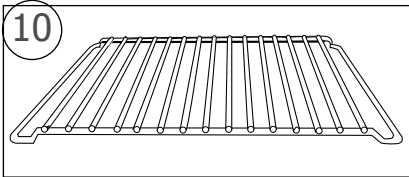
Grille sécurité anti basculement *

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



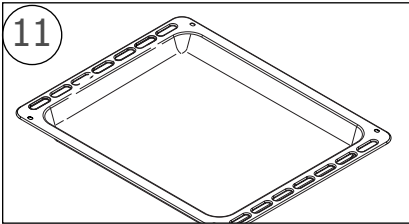
Grille plate *

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



Grille cambrée *

Même utilisation que la grille plate mais le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.

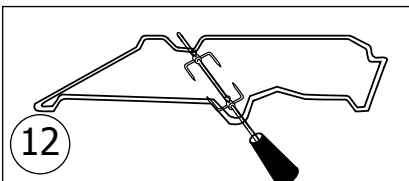


Plat multi usages *

(plat à gâteaux ou lèche-frite)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Évitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Tournebroche*

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.

- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

(*) Selon modèle



Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud . Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

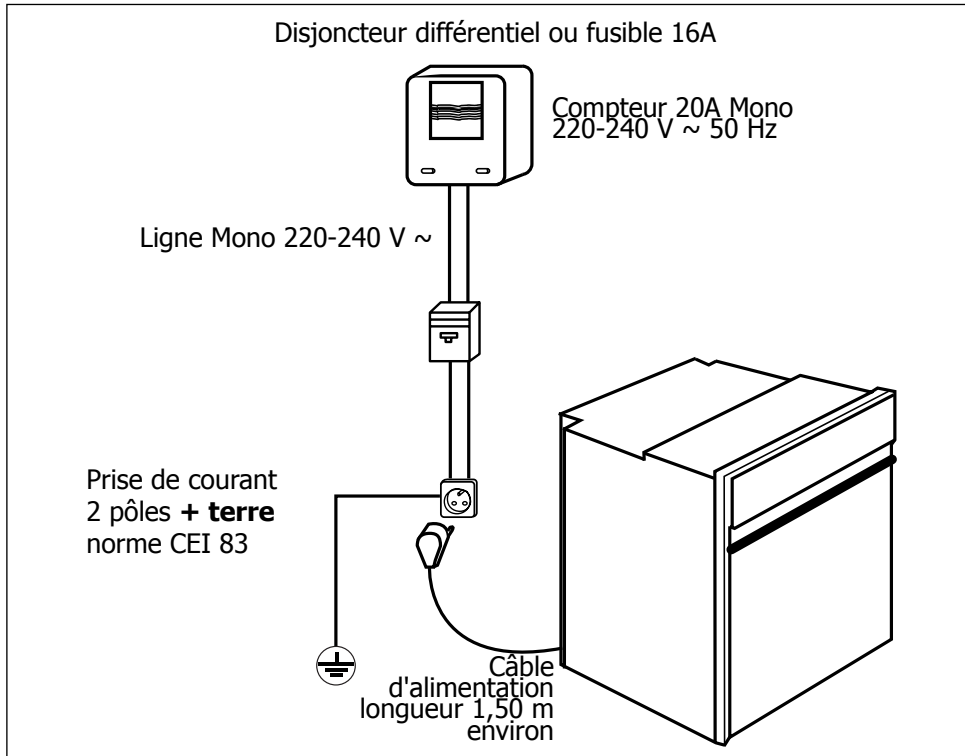
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Comment installer votre four ?


Raccordement électrique



Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).


Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau  220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

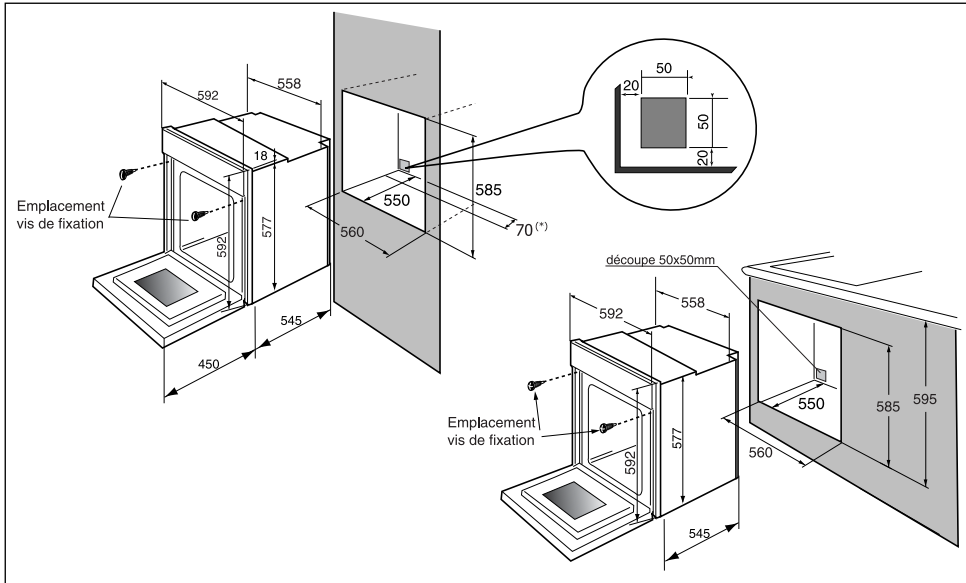
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

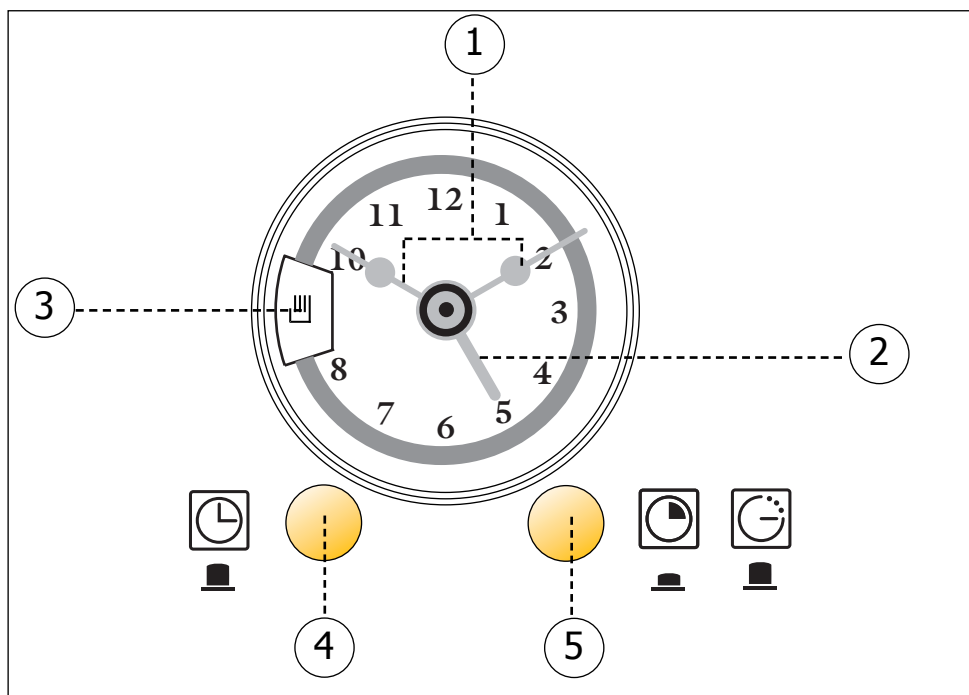
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur




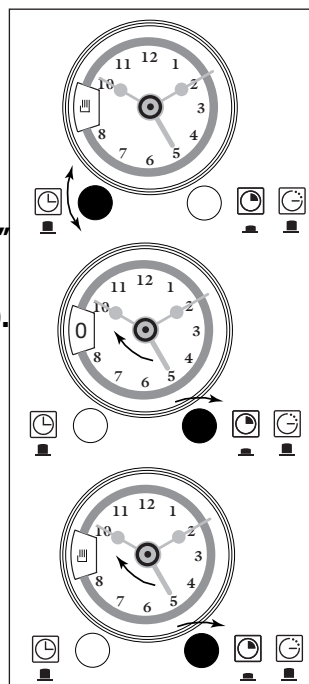
DESCRIPTIF DU PROGRAMMATEUR


- 1 **Aiguilles de l'horloge**
- 2 **Aiguille de début de cuisson**
- 3 **Durée de cuisson**
- 4 **Bouton de réglage de l'heure**
- 5 **Bouton de réglage de début de cuisson et de la durée**

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

À la première mise sous tension, pour utiliser votre four, il faut mettre l'horloge à l'heure.

- Tirez le bouton de gauche et tournez-le pour régler l'heure
 - Dès que l'horloge est à l'heure, relâchez le bouton.
 - **Assurez vous que l'aiguille "début de cuisson" se trouve sous l'aiguille des heures pour cela :**
 - Tournez le bouton de droite pour afficher le symbole **0**.
 - Tirez le bouton de droite et tournez le pour amener l'aiguille "début de cuisson" sous l'aiguille des heures.
 - Relâchez le bouton.
-
- Tournez le bouton de droite pour afficher le symbole .



Il est important de toujours remettre le programmeur sur la position  après le déroulement de chaque programme, sinon le four ne fonctionnera pas.

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

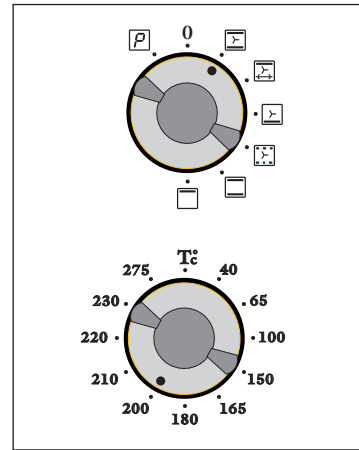
- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  ".

- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 200°.

- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

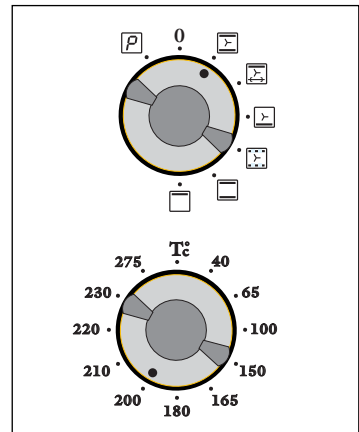
4. Comment programmer une cuisson ?

a) Faire une cuisson avec une durée définie :

- Choisissez le mode de cuisson.
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix

Exemple : position "  " ,

- Choisissez la température de cuisson.
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 200°.



Comment utiliser votre four ?

- Choisissez la durée de cuisson.

Tournez la manette de droite dans le sens horaire jusqu'à la durée choisie.


Exemple : 90 minutes de cuisson.

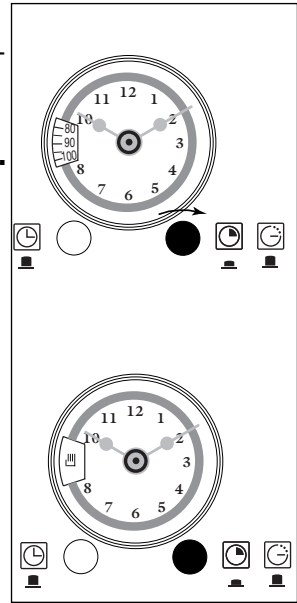
La manipulation de 0 vers 180min est impossible.

- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

Si nécessaire, positionnez l'aiguille de "début de cuisson" derrière l'aiguille des heures, pour cela se reporter au chapitre précédent.

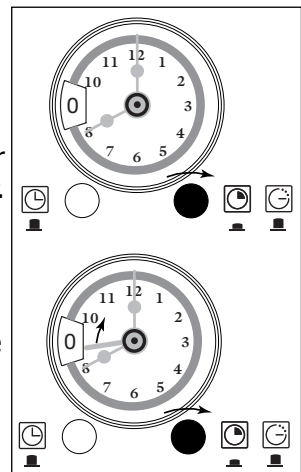
En fin de cuisson (fin du temps programmé), une sonnerie est activée.

- Le four s'arrête,
- Remettez le sélecteur de fonctions à zéro.
- Tournez le bouton de droite pour afficher le symbole .



b) Faire une cuisson différée avec une durée définie : (heure de début choisie)

- Choisissez le mode de cuisson et la température de cuisson.
- Tournez le bouton de droite dans le sens horaire pour afficher le symbole 0 dans la fenêtre du programmateur.
- Choisissez l'heure de début de cuisson :
Tirez sur le bouton de droite et tournez-le pour mettre l'aiguille "début de cuisson" sur l'heure à laquelle la cuisson doit commencer.



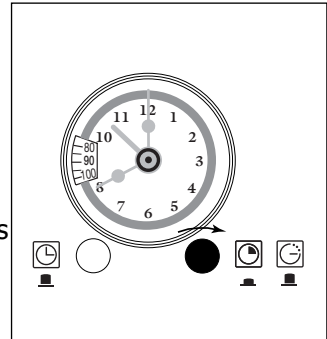
Comment utiliser votre four ?


- Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton de droite

Exemple : cuisson de 1h30min pour 12h.

- Tirez le bouton de droite et tournez-le pour positionner l'aiguille de "début de cuisson" sur 10h30.
- Tournez le bouton de droite (sans tirer) dans le sens horaire pour faire apparaître la durée de cuisson à 90 minutes.

A 10h30, la cuisson débutera automatiquement et la durée se décomptera dans la fenêtre du programmateur.




- En fin de cuisson (fin du temps programmé), une sonnerie est activée
- l'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmateur sur la position 
 - le four s'arrête en remettant les sélecteurs de fonctions et de température sur arrêt



Il est possible de modifier à tout moment les valeurs enregistrées.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vous n'êtes pas en mode .• L'aiguille "début de cuisson" n'est pas en dessous de l'heure	<ul style="list-style-type: none">- Mettre en mode "Manuel".- Mettre l'aiguille "début de cuisson" sous l'aiguille des heures.
L'indicateur de T°c clignote.	<ul style="list-style-type: none">• Défaut de verrouillage de la porte.• Capteur de température défectueux .	<ul style="list-style-type: none">- Faire appel au Service Après-Vente.- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none">• La lampe est hors service.• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Changer la lampe.- Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none">• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C.• Si pas d'arrêt après 1 heure	<ul style="list-style-type: none">- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four.- Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none">• La porte est mal fermée.• Le système de verrouillage est défectueux.• Le capteur de T° est défectueux.• Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la fermeture de la porte.- Faire appel au Service Après-Vente.- Faire appel au Service Après-Vente.- Faire appel au Service Après-Vente.

Modes de cuisson du four

Symbole

Nom de la fonction

Descriptif

*



Traditionnel pulsé

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.



► Montée rapide peuvent être e



Gril pulsé + Tournebroche

La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.



► Préchauffage ir
► Volailles et rôti:
tes les faces.
Le tourne broc
l'ouverture de l
Glissez la lèche



Sole pulsée

La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.



► Cuisson par le
► Placez la grille



Maintien au chaud

Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.



► Maintien au cha

*



Traditionnel

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.



► Nécessite un p
plat.



Gril

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.



► Effectuez un pi
minutes.
► Glissez la lèche

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformé

ption de la fonction

: en température. Certains plats enfournés four froid.

Recommandations

- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence

nutile
is juteux et croustillantes sur tou-

che continue de fonctionner jusqu'à
la porte.
e frite au gradin du bas.

e dessous avec léger dosage dessus.

e sur le gradin bas.

- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche.
Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de boeuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

- Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux.. La pâte sera bien cuite dessous.
Recommandé pour les **préparations qui lèvent** (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.

aud.

- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

réchauffage avant d'enfourner le

- Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : gibiers moelleux...
Pour saisir **rôtis** de viande rouge
Pour mijoter **en cocotte fermée** plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)

réchauffage de 5

- Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

e frite sur le gradin du bas.

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



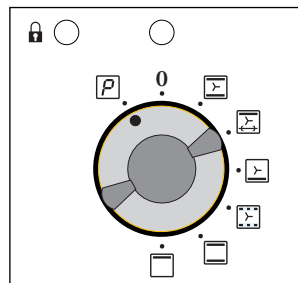
Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse ?

- Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire
- Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYROLYSE».

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (non modifiable).



Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant déverrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

4. Comment changer l'ampoule ?

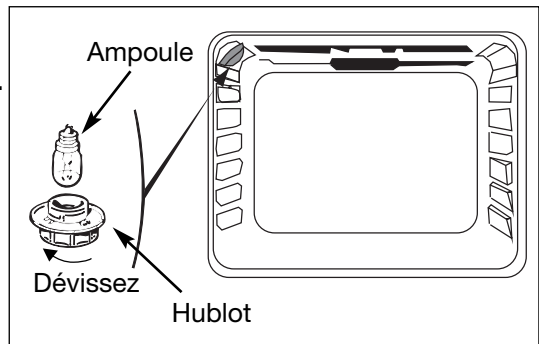
- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

 **Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14




- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



Pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

Brandt MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>
		CONS.N°214

Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs



*0,197 € TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

BRANDT c'est aussi le minitel...

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

N° Indigo ^{0,150 € TTC/min} 0 825 06 16 05

Service Consommateurs BRANDT

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION			Temps de cuisson Indications
	Tradi Eco Traditionnel	Sole	Gril fort	Gril moyen	Tradi Pulsé	Sole Pulsée	Gril ventilé			
Viandes										
Rôti de porc (1 kg)	200°	2			180°	2				90 ajoutez un peu d'eau 60-70 30-40 conseils au verso 50-55 50-70 1h30-2h15 15-25 posées sur grille 15-20 25-30 10-20
Rôti de veau (1 kg)	200°	2			180°	2				
Rôti de bœuf	*240°	2						210°	2	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220°	1		50%	220°	TB		200°	2	
Volailles (1 kg)	200°			50%	220°	TB		210°	TB	
Volailles grosses pièces	180°	1								
Cuisses de poulet				50%	*220°	3		210°	3	
Côtes de porc / veau				50%	*220-240°	3				
Côtes de bœuf (1 kg)				50%	*220-240°	3-4		210°	3	
Côtes de mouton				100%	*275°	4				
Poissons										
Poissons grillés				100%	*275°	4				15-20 35-45 plat en terre 10-15
Poissons cuisinés(dorade)	*200°	2						180°	2	
Poissons papillottes	*220°	2-3						*200°	2-3	
Légumes										
Gratins (aliments cuits)				100%	*275°	3-4		220	2-3	30
Gratins dauphinois	*200°	2						180°	2	55-60 40-45 40-45
Lasagnes	*200°	2						180°	2	
Tomates farcies	*200°	2						180°	2	
Pâtisseries										
Biscuit de Savoie - Génoise			180°	1				165°	1	35-45
Biscuit roulé	*220°	3								5-10
Brioche	*180°	1	*210°	1				165°	1	25-30 * en ☐
Brownies	*180°	2						180°	2	25-30 grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180°	1	*180°	1				180°	1	55-65 * en ☐
Clafoutis	200°	2					180°	2		35-45
Crèmes	165°	2					150°	2		20-45 bain-marie
Cookies - Sablés	*200°	3					165°	3		15-18 plat multiusages
Kugelhopf			180°	1				180°	1	45-50
Meringues	100°	2					100°	2		1h30
Madeleines	*220°	2					*210°	2	*210°	2
Pâte à choux	*200°	3					*180°	3		5-10 plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*220°	3					*200°	3		30-40 selon grosseur
Savarin	*180°	2	180°	1				165°	1	30-40
Tarte pâte brisée	*210°	2					200°	2	210°	2
Tarte pâte feuilletée fine	*220°	2					*220°	2		15-25 plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210°	2					*180°	2		35-45 plat multiusages
Divers										
Brochettes				100%	*275°	4				
Pâté en terrine	*200°	2					180°	2		15-20 1h20-1h40 bain marie 30-40 moule 30cm 15-18 plat multiusages 30-45 moule 30cm 50 moule 21cm 40-45 30-50 * en ☐ 1-2 sur la grille 1h30-3h selon la préparation
Pizza pâte brisée	*210°	2					200°	2		
Pizza pâte à pain	*220°	3					*200°	3	*200°	
Quiches	*210°	2					200°	2	200°	
Soufflé			180°	1			180°	1		
Tourtes	*200°	2					180°	2		
Pain	*220°	1					*200	1	*220°	
Pain grillé			100%	*275°	4-5					
Cocottes fermées	180°	1					165°	1		
(daube, baeckaofen)										

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
C°	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée ; toutefois en ☐ température maximum, vous pouvez laisser la porte entrouverte.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche ☐ ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15min pour 500 g
 - rôti de porc de 35 à 40min pour 500 g
 - rôti de veau de 30 à 40min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**
Évitez les moules clairs et brillants :
 - Ils rallongent le temps de cuisson.
 - Ils nécessitent de préchauffer le four.Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces :**
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

*Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes*

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursouffle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez les sur un grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

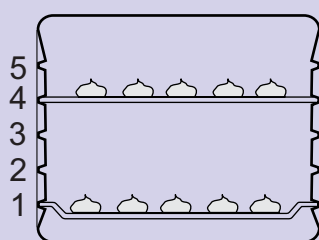
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

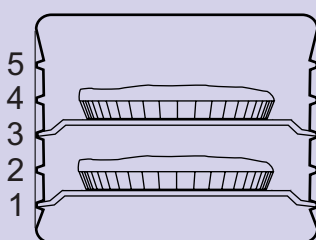
- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.

Petits gâteaux



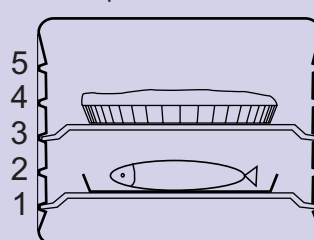
1 plat émaillé +
1 grille avec feuille de cuisson

2 tartes



2 Grilles

1 poisson+1 tarte



2 Grilles