



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: FC 541 WF1 BLANC

CODIC: 3121410



Le guide d'utilisation de votre four

**Références :
FC242* - FC342* -FC541***

de

Brandt

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5
Conseils de sécurité	P.6
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.7-8
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.9-10
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.11
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.12
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.13
Comment programmer une cuisson ?	P.13-16
Comment utiliser la minuterie ?	P.17
Modes de cuisson du four	P.18-19
Comment changer l'ampoule ?	P.20
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.21
Comment entretenir votre four ?	P.22
Notes personnelles	P.23
Qui contacter ?	P.24

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.*

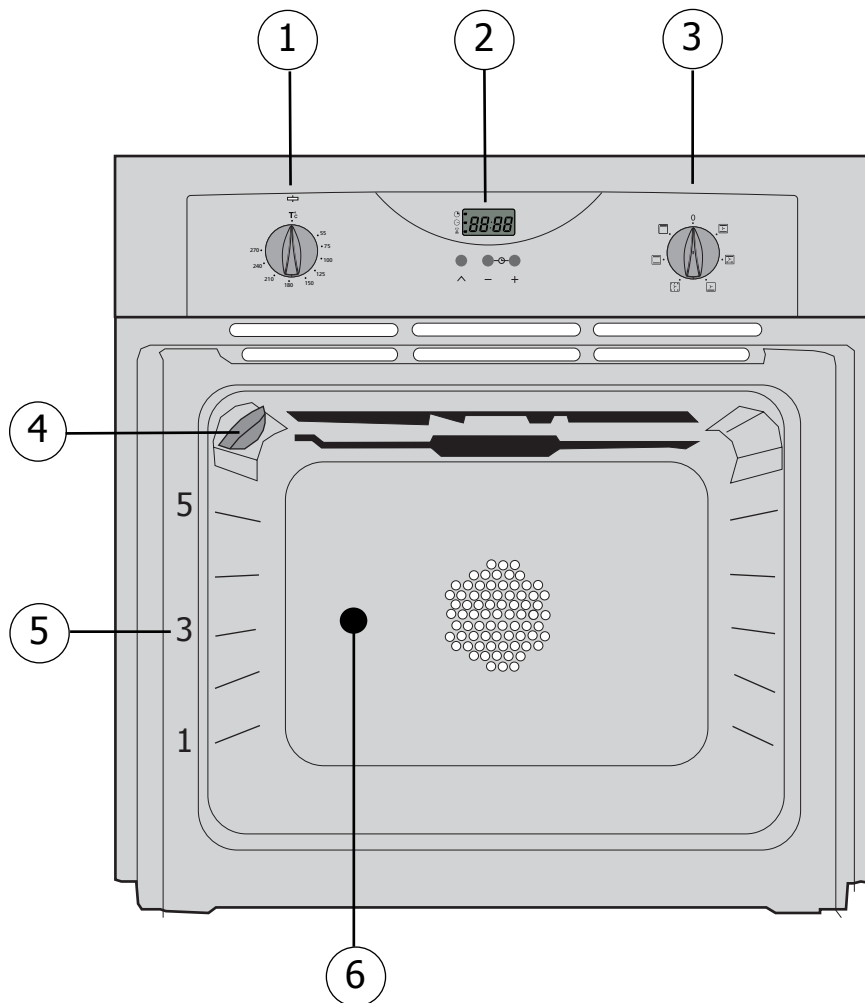
*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

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.

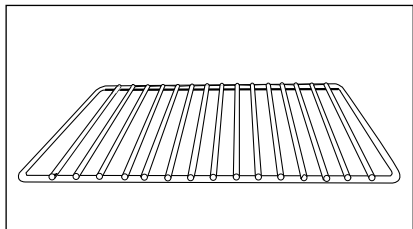
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

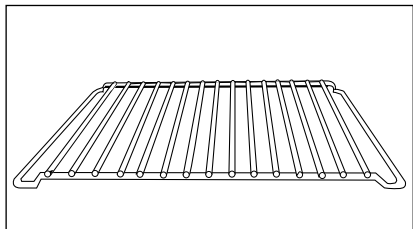
- | | | | |
|---|--------------------------|---|------------------------|
| 1 | Sélecteur de température | 4 | Lampe |
| 2 | Programmateur | 5 | Indicateur de gradin |
| 3 | Sélecteur de fonctions | 6 | Trou pour tournebroche |

Accessoires (*selon modèle)



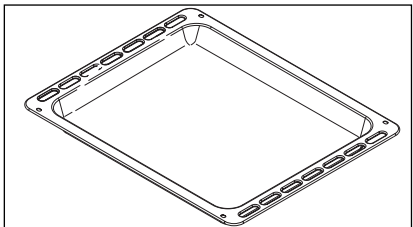
Grille plate *

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater. 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.

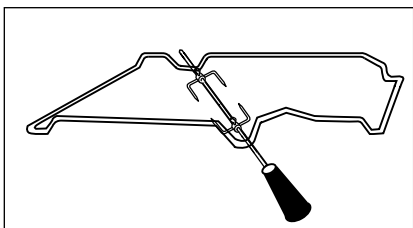


Plat multi usages *

(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...

Inséré 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. Evitez 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.



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 lors de l'utilisation du gril porte entrouverte. 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.

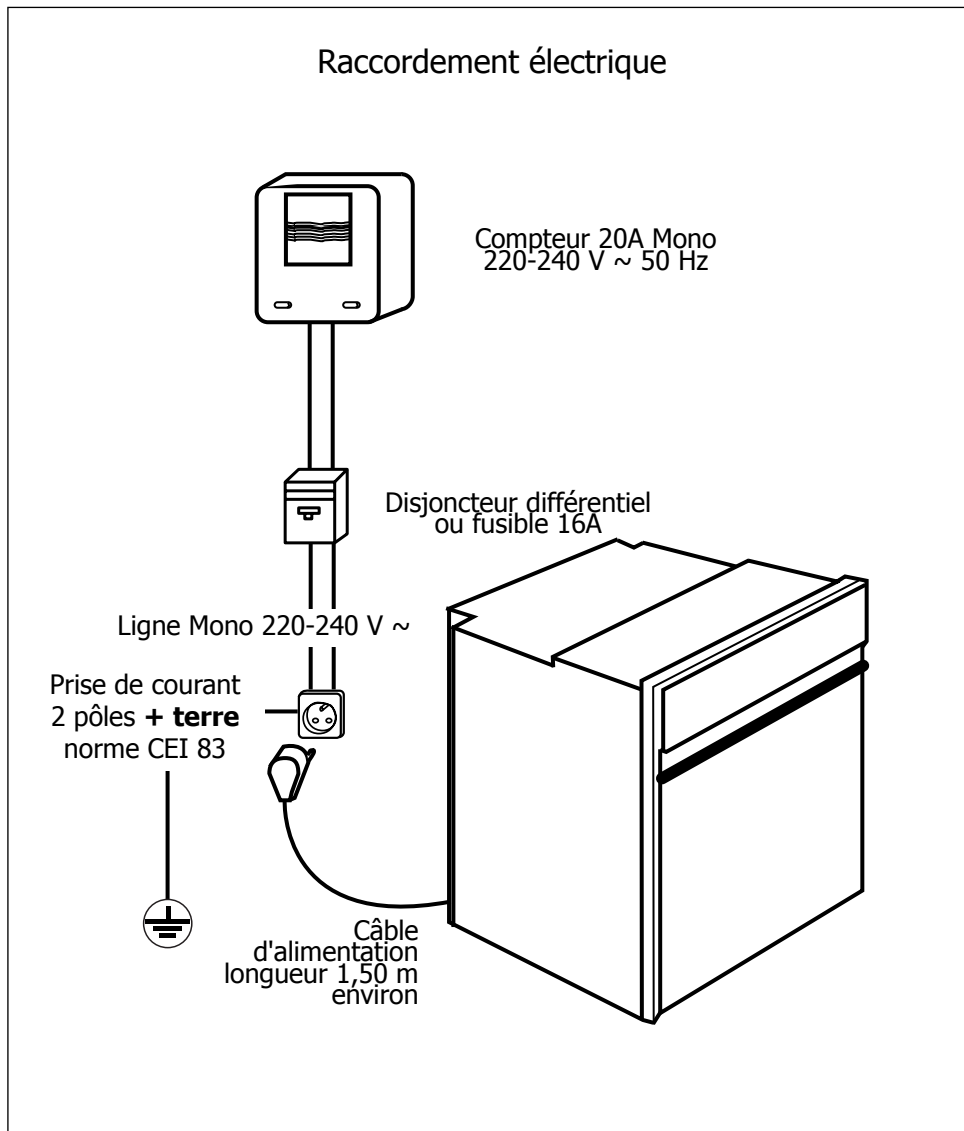
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- 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.

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

Lors du nettoyage les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal, il faut éloigner les jeunes enfants.




Comment installer votre four ?




- 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.

Comment installer

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.

Changement du câble d'alimentation

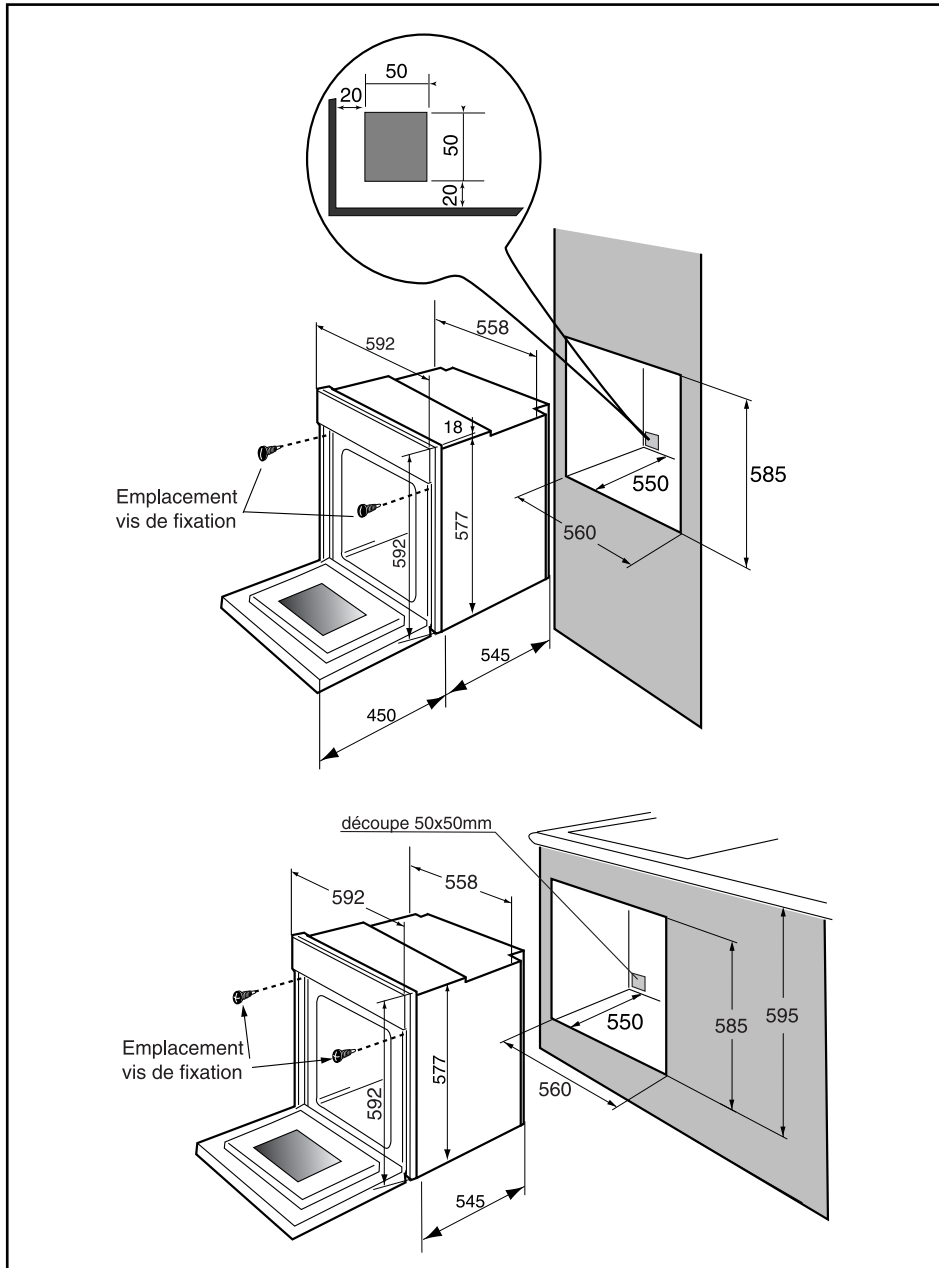
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis 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.

l e r v o t r e f o u r ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Comment installer 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 :

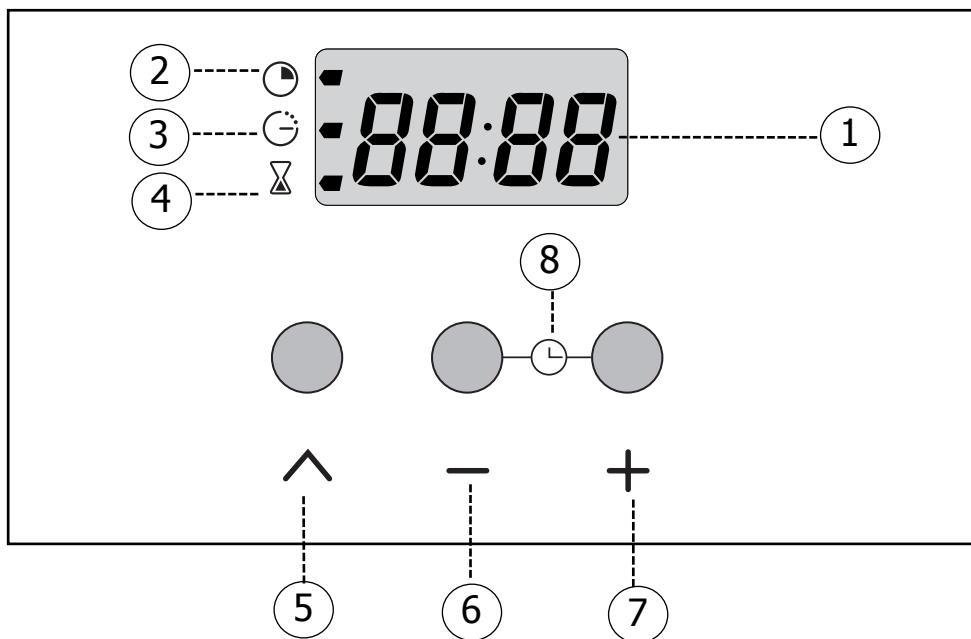
- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la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



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 programmateur



DESCRIPTIF DU PROGRAMMATEUR

- ① **Affichage des temps et durées**
- ② **Symbole de durée de cuisson**
- ③ **Symbole de fin de cuisson**
- ④ **Minuteur indépendant**
- ⑤ **Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps**
- ⑥ ⑦ **Touches de réglages du temps**
- ⑧ **Mise à l'heure (appui simultané sur les 2 boutons)**

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

a) **A** la mise sous tension

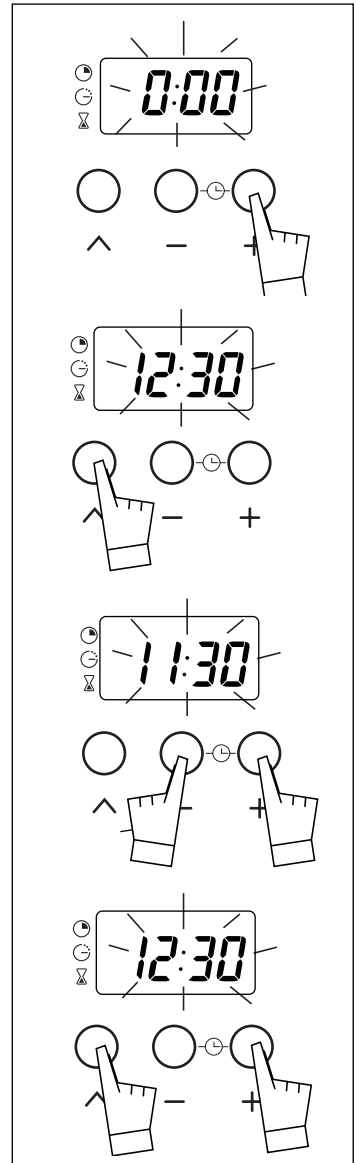
- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

- Appuyez sur la touche \wedge pour valider.

Exemple: 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.
- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.
- Appuyez sur la touche \wedge pour valider.

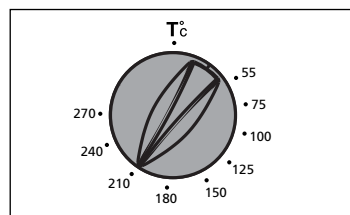
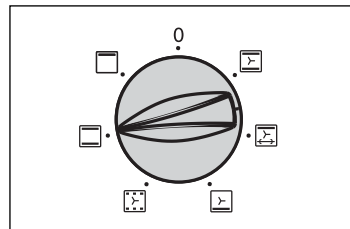


S'il n'y a pas de validation par la touche \wedge , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

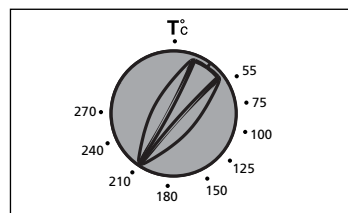
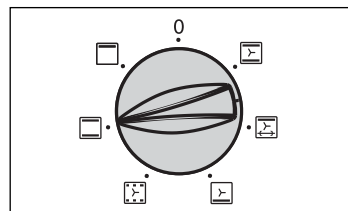
- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position "☐".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 210°.
- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.



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 210°.



Comment utiliser

- Choisissez la durée de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche \wedge .
La durée de cuisson (à 0H00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches $+$ ou $-$ pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 minutes de cuisson.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches $+$ ou $-$.

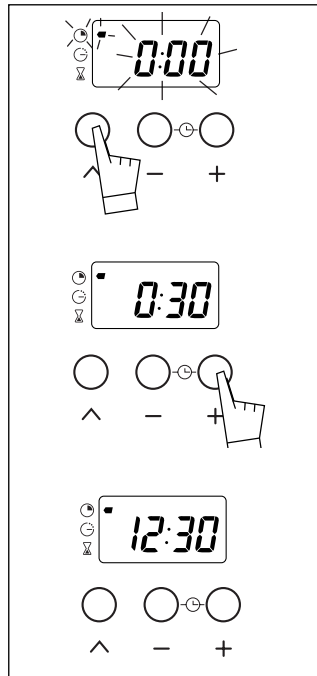
- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

Le symbole de durée de cuisson est fixe et l'heure se réaffiche.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure.




ser votre four ?

b) Comment différer une cuisson avec une durée définie ? (heure de fin choisie)

- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple : position "  ",


repère de température 210°.

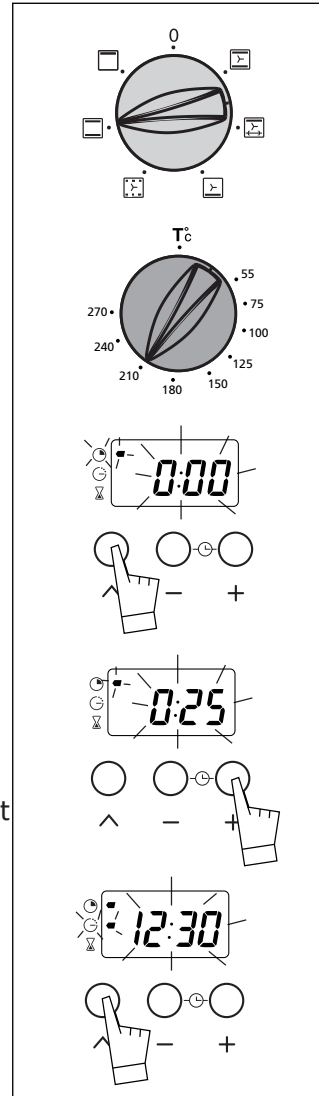
- Appuyez une fois sur la touche  .
La durée de cuisson à 0H00 et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59.

- Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson

Au premier appui sur la touche **+**, le clignotement s'arrête.

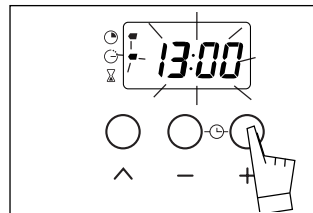
- Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.



C o m m e n t u t i l i s

- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches + ou -.

Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.



L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

Après ces actions, le départ de la chauffe du four est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (ex : 13h00).

Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.



Attention : à ce moment, votre four se remet à chauffer.

Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.



Il est possible

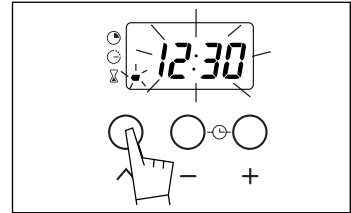


- de modifier à tout moment la durée de cuisson.
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche « ^ »
- d'annuler à tout moment la programmation en maintenant pendant quelques secondes la touche « ^ » jusqu'au bip.

5. Comment utiliser la minuterie ?

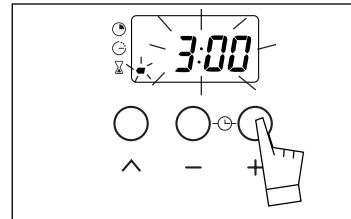
Votre four est équipé d'un minuteur **indépendant du fonctionnement du four** permettant de décompter un temps.

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie et l'affichage correspondant .



- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou -. Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde.

Le maintien de l'appui sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide.



Le décomptage débute quelques secondes après la fin du réglage et est visible en permanence sur l'affichage.

En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00).

L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur la touche de votre choix.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

Modes de cui

Symbole

Nom de la fonction

Descr



Traditionnel pulsé

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



- ▶ Montée rapide peuvent être



Gril pulsé + Tournebrotche

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



- ▶ Préchauffage
- ▶ Volailles et rôtes les faces.
- ▶ Le tournebroc l'ouverture de
- ▶ Glissez la lect



Sole pulsée

La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à l'hélice de brassage d'air.



- ▶ Cuisson par l
- ▶ Placez la grill



Maintien au chaud

Dosage de l'élément supérieur associé au brassage d'air.



- ▶ Maintien au



Traditionnel

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



- ▶ Nécessite un plat.



Gril

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



- ▶ Effectuez un minutes.
- ▶ Glissez la lect

isson du four

Description de la fonction

Le four est en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.

Le four est inutile pour les plats croustillants et juteux sur toute la surface. Le four continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Le four frite au gradin du bas.

Le four chauffe le dessous.

Le four chauffe sur le gradin bas.

Le four chauffe le dessus.

Le four préchauffe avant d'enfourner le plat.

Le four préchauffe de 5 minutes.

Le four frite sur le gradin du bas.

Recommandations

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

Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche.
► 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.

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

► 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...).

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

Comment changer l'ampoule ?

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



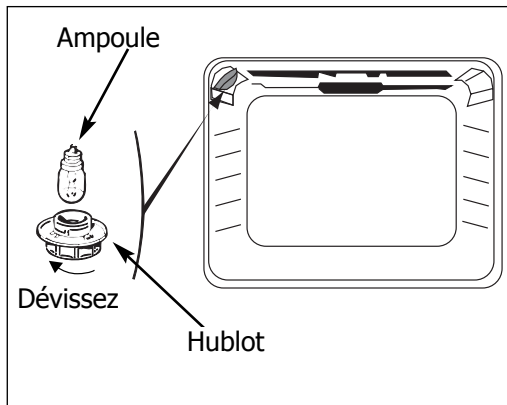
Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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



c) 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.

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.

- Le four n'est pas branché.
- Le fusible de votre installation est hors service.
- La température sélectionnée est trop basse.
- Le thermostat est défectueux.

- Brancher le four.
- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).
- Augmenter la température sélectionnée.
- Faire appel au Service Après-Vente.

L'indicateur de T°c reste allumé en permanence.

- Thermostat défectueux .

- Faire appel au Service Après-Vente.

La lampe du four ne fonctionne plus.

- La lampe est hors service.
- Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.

- Changer la lampe.
- Brancher le four ou changer le fusible.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson,
- Si pas d'arrêt après 1 heure

- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four.
- Faire appel au Service Après-Vente.

Comment entretenir votre four ?

Nettoyage de l'enceinte

Ce four, à nettoyage continu, est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étaient et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récuser du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Comment changer les parois catalytiques ? (suivant modèle)

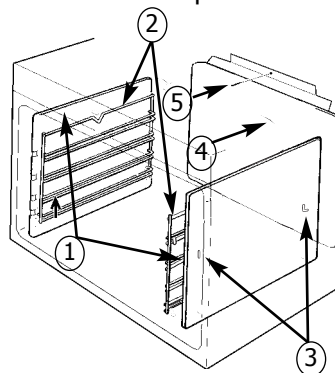
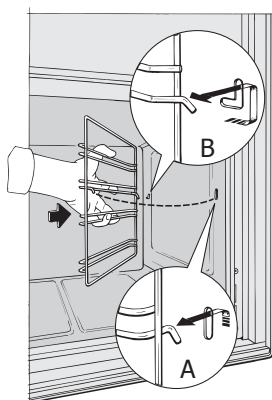
Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.

Parois latérales (1)

Décrocher le gradin fil (2) à l'avant en le soulevant (schéma A). Tirer vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B). Le sortir des 2 trous (3) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirer ensuite la paroi catalytique (1). Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

Parois du fond (4)


Dévisser complètement la vis (5) située en haut de la paroi du fond. Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



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

Qui contacter ?

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

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

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

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 nous écrire : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526**

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

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

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros
RCS Nanterre 440 302 347.

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.

GUIDE DE CUISSON

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson Indications
Viandes									
Rôti de porc (1kg)	*180°	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 (1kg)	*180°	2			180°	2			
Rôti de boeuf	*240°	2						210° 2	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210°	1		210° TB				180° 2	
Volailles (1 kg)	180°	2		210° TB	180°	2		210° TB	
Volailles grosses pièces	180°	1							
Cuisses de poulet				*210° 3				210° 3	
Côtes de porc / veau				*210-240° 3				210° 3	
Côtes de boeuf (1kg)				210-240° 3-4				210° 3	
Côtes de mouton				*270° 4				240° 4	
Poissons									
Poissons grillés				*270° 4				240 4	15-20
Poissons cuisinés (dorade)	*180°	2			180°	2			35-45 plat en terre
Poissons papillottes	*240°	2-3			*210°	2-3			10-15
Légumes									
Gratins (aliments cuits)				*270° 3-4				210° 2-3	30
Gratins dauphinois	*180°	2			180°	2			55-60
Lasagnes	*180°	2			180°	2			40-45
Tomates farcies	*180°	2			180°	2			40-45
Pâtisseries									
Biscuit de Savoie - Génoise			180° 1				180° 1		35-45
Biscuit roulé	*210°	3							5-10
Brioche	*180°	1	180° 1				180° 1		25-30
Brownies	*180°	2	180° 2				180° 2		25-30 grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180°	1	180° 1				180° 1		55-65
Clafoutis	*180°	2			180°	2			35-45
Crèmes	*180°	2			150°	2			20-45 bain-marie
Cookies - Sablés	*180°	3			180°	3			15-18 plat multiusages
Kugelhopf			180° 1				180° 1		45-50
Meringues	100°	2			100°	2			1h30
Madeleines	*210°	2			*210°	2	*210° 2		5-10 plaques sur la grille
Pâtes à choux	*180°	3			*180°	3			30-40 selon grosseur
Petits fours feuilletés	*210°	3			*210°	3			
Savarin	*180°	2	180° 1				180° 1		30-40
Tarte pâte brisée	*210°	2			210°	2	210° 2		30-40 moule 30cm
Tarte pâte feuilletée fine	*240°	2			*210°	2			15-25 plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210°	2			*180°	2			35-45 plat multiusages
Divers									
Brochettes				*270° 4				240° 4	15-20
Pâté en terrine	*210°	2			*180°	2			1h20-1h40 bain marie
Pizza pâte brisée	*210°	2			210°	2			30-40 moule 30cm
Pizza pâte à pain	*240°	3	*240° 1		*210°	3	*240° 2		15-18 plat multiusages
Quiches	*210°	2			180°	2	180° 1		30-45 moule 30cm
Soufflé			180° 1		180°	1			50 moule 21cm
Tourtes	*210°	2			180°	2			40-45
Pain	*210°	1	*210° 1		*210°	1	*210° 1		30-50
Pain grillé				*270° 4-5				*270° 4-5	1-2 sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180°	1			150°	1			1h30-3h selon la préparation

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
°C	30°	60°	90°	120°	150°	180°	210°	240°	270°
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

*Préchauffez à la température indiquée sur fonction ou selon le modèle.

- 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, la porte doit être entrouverte.

En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 210°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 rouges en les retournant : lorsque la peau boursoufle, 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.

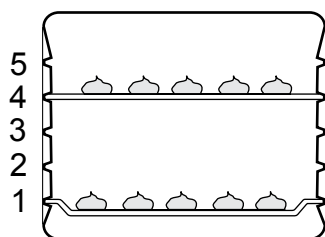
● Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

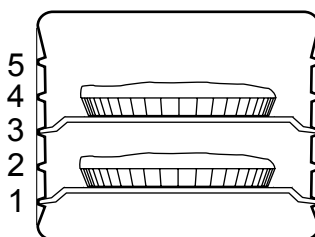
● Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps.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

Petits GATEAUX



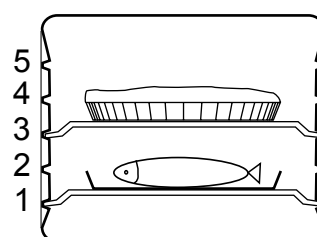
1 plat émaillé
1 grille avec feuille de cuisson

2 TARTES



2 Grilles

1 Poisson+1 Tarte



2 Grilles