



MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: FB 2317 F1

CODIC: 0765740

Notice d'utilisation et d'installation

F ^{77 19.88} **à encastrer pyrolytique**

FB 2317F1.
FW2317F1.

Sommaire

Pour l'utilisateur

- 1 Tableau de commande
 Programmateur
- 3 Four
- 4 Grilloir - Tournebroche
- 6 Nettoyage par pyrolyse
- 8 Entretien
 - Petits incidents à réparer par
 vous-même
 - Remplacement de la lampe d'éclairage

Pour l'installateur

- 9 Raccordement et encastrement
- 10 Caractéristiques techniques

Conditions de garantie et adresses en
annexe.
En cas de perte nous contacter.

POUR L'UTILISATEUR

Votre appareil ayant été installé suivant les recommandations de la seconde partie de cette notice par un spécialiste agréé De Dietrich, nous vous remercions de bien vouloir lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson De Dietrich.

Tableau de commande

(fig. 1)

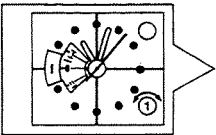
- 1 Programmateur
- 2 Voyant de contrôle du nettoyage par pyrolyse
- 3 Commutateur avec thermostat accouplé
- 4 Voyant de contrôle du thermostat

Programmateur

(fig. 2)

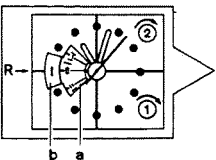
- 1 Bouton :
 - pour la mise à l'heure de l'horloge
 - pour le réglage du début de cuisson.
- 2 Bouton :
 - pour l'utilisation manuelle
 - pour le réglage de la durée de cuisson
- a Disque d'affichage du début de cuisson
- b Secteur d'affichage de la durée de cuisson
- R Repère du cadran

Réglage du programmeur



Mise à l'heure de l'horloge

Tirez le bouton **1** vers vous et tournez-le à droite ou à gauche.

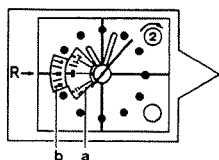


Fonctionnement non-automatique

- Tournez le bouton **2** pour faire apparaître le symbole "I" dans le secteur d'affichage **b**.
- Tournez le bouton **1** dans le sens de la flèche pour faire correspondre le chiffre **0** du disque **a** avec le repère **R** du cadran de l'horloge.

Important

Dans cette position vous pouvez effectuer manuellement toute la cuisson, depuis la mise en route jusqu'à l'arrêt. Il est important de toujours remettre le programmeur sur position "I" après le déroulement d'un programme automatique.



Fonctionnement semi-automatique

(départ immédiat, arrêt par le programmeur).

- Tournez le bouton **2** dans le sens de la flèche pour faire apparaître le temps de cuisson (maxi 180 min.) en face du repère **R** dans le secteur d'affichage **b**.
 - Le chiffre **0** du disque **a** doit être en face du repère **R** du cadran de l'horloge.

Exemple : Il est 10 h du matin, vous avez à préparer un mets nécessitant 1 h 30 de cuisson.

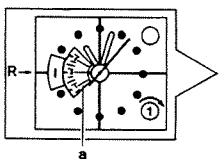
Après avoir enfourné votre mets, réglez le temps de cuisson comme suit :

- Vérifiez que le chiffre **0** du disque **a** soit en face du repère **R** du cadran de l'horloge.
- Tournez le bouton **2** vers la droite en faisant apparaître en face du repère **R** 90 minutes dans le secteur d'affichage **b**.
- Réglez le sélecteur et le thermostat (voir tableau de cuisson joint à la notice).

Le four se met immédiatement en marche. A 11 h 30 le programmeur arrêtera la cuisson.

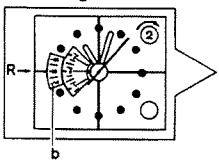
Fonctionnement automatique

(départ et arrêt de la cuisson par le programmeur).



- Calculez le temps entre l'heure de l'horloge et l'heure du début de cuisson.

- Tournez le bouton **1** dans le sens de la flèche pour faire apparaître ce temps calculé, sur le disque **a**, en face du repère **R** du cadran.



- Tournez le bouton **2** dans le sens de la flèche pour faire apparaître le temps de cuisson (maxi. 180 min) en face du repère **R** dans le secteur d'affichage **b**.

Exemple : Il est 8 heures du matin et vous voulez partir mais vous avez à préparer pour midi un plat nécessitant une cuisson de 45 minutes. La cuisson doit donc débuter à 11 h 15.

- Après avoir enfourné votre mets procédez comme suit :
 - Calculez le temps entre 8 h et 11 h 15 = 3 h 15.
 - Tournez le bouton **1** pour faire apparaître 3 h 15 sur le disque **a** en face du repère **R** du cadran
 - Tournez le bouton **2** pour faire apparaître 45 minutes dans le secteur d'affichage **b**
 - Réglez le sélecteur et le thermostat (voir tableau de cuisson joint à la notice).

Le four se mettra en marche à 11 h 15 et s'arrêtera à midi.

Four

Avant d'utiliser pour la première fois votre four, retirez tous les accessoires et faites chauffer votre four à vide pendant une heure, commutateur sur position **250** afin d'éliminer l'odeur du neuf.

Bien aérez la cuisine pendant cette opération.

Attention : La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

Attention !

Ne pas garnir l'intérieur du four de feuille d'aluminium !

Il en résulte une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et peut même endommager l'émail ou le meuble d'encastrement.

Programmateur

Vous pouvez utiliser le four avec ou sans l'aide du programmateur (voir réglages pages 1 et 2)

Commutateur (fig. 3)

Tournez la manette du commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée (voir le tableau de cuisson joint à cette notice).

Positions

- : Le four ne fonctionne pas
- ⊖ : L'éclairage du four s'allume et le ventilateur de refroidissement se met en marche

50-250 : Le four est en fonctionnement

Le voyant contrôle du thermostat °C s'allume. Il s'allume chaque fois que l'élément de chauffage est mis en marche sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température affichée.

Grilloir simple :

le grilloir central et le tournebroche fonctionnent.

Grilloir double :

le grilloir central, le grilloir additionnel et le tournebroche fonctionnent.

Nettoyage pyrolytique du four :

(voir page 6)

Arrêt

Tournez la manette du commutateur vers la gauche sur ○.

Le voyant de contrôle du thermostat °C s'éteint.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Nota :

L'éclairage du four est en fonctionnement sur toutes les positions autres que ○.

Préchauffage du four

Il est indispensable pour les rôtis de viande rouge, ros bif et diverses pâtisseries (voir le tableau de cuisson joint à cette notice).

Limitation des odeurs et salissures

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas cuire à température trop élevée. Pour ceci, ramenez toujours, après le préchauffage, le thermostat à la position indiquée sur le tableau de cuisson (chiffre le plus faible de préférence).

Grilloir - Tournebroche

Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé ! Eloigner les jeunes enfants ! (EN 60 335-2-6/1990)

La cuisson s'effectue porte de four entrouverte.

Mise en marche



Programmeur

Vous pouvez utiliser le grilloir et le tournebroche avec ou sans l'aide du programmeur (voir réglage pages 1 et 2).

Nota :

En cas de programmation en cuisson automatique la broche tourne immédiatement après avoir placé le sélecteur sur position (grilloir et tournebroche), même si la cuisson ne doit commencer que plusieurs heures après. En fin de programmation, le tournebroche continue de tourner, évitant ainsi que les pièces grillées soient brûlées partiellement par le grilloir encore chaud. Pour arrêter le tournebroche, remettez le sélecteur sur position ○.

Commutateur (fig. 3)

Placez-le sur la position  ou  (voir tableau de cuisson joint à la notice). Le voyant de contrôle du thermostat et l'éclairage s'allument. Le ventilateur de refroidissement et le tournebroche fonctionnent.

Grilloir simple

Pour griller une petite quantité, par exemple :

- deux brochettes
- deux côtelettes, etc....

Le grilloir central et le tournebroche fonctionnent.

Grilloir double

Pour griller une grande quantité sur toute la surface de la grille support de plat, par exemple :

- croque-monsieur
- saucisses
- steaks.

Le grilloir central, le grilloir additionnel et le tournebroche fonctionnent.

Arrêt

Pour arrêter la cuisson, remettez la manette du commutateur sur ○.

Le ventilateur de refroidissement et le tournebroche s'arrêtent. Le voyant de contrôle °C du thermostat et l'éclairage s'éteignent.

Utilisation en grilloir

Placez les viandes et les poissons, après les avoir huilés, directement sur la grille de four. Enfournez en respectant les indications du tableau de cuisson joint à cette notice.

Glissez la lèchefrite au 1^{er} gradin (fig. 4).

En fin de cuisson, nous vous conseillons de laisser pendant quelques minutes le commutateur sur une fonction de cuisson afin que le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour limiter la formation de buées.

En branchant des appareils électriques sur des prises de courant situées à proximité du four, veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation dans la porte du four.

Utilisation du tournebroche

Assemblez les 2 supports **B** avec leurs tiges de maintien **D**.

Emboîtez l'ensemble dans les trous correspondants **C** de la lèche-frite (voir fig. 6). Ces supports sont destinés à servir de paliers à la tige de broche.

Préparez la broche comme suit :

Vissez la poignée **P** sur l'embout fileté de la broche (voir fig. 6).

Enfilez une des deux fourches **a** sur la broche (fig. 6). Embrochez la pièce à rôtir, parée et assaisonnée, en la centrant bien sur la broche. Enfilez la 2^e fourche **a** sur la broche, maintenez la pièce à rôtir au centre de la broche à l'aide des 2 fourches qui doivent pénétrer à fond dans la chair, et bloquez les vis de serrage des fourches. Introduisez la lèche-frite avec les supports à moitié dans le four sur le premier gradin en partant du bas. Posez la broche garnie sur les deux supports **B**. La gorge de l'embout fileté doit se poser dans la boucle du support **B** qui se trouve encore hors du four. Poussez le tout (broche-lèche-frite) à fond dans le four et tournez légèrement la broche pour l'engager dans le carré d'entraînement du moteur (fig. 5).

Dévissez la poignée **P** de la broche.

Mettez en marche le grilloir-tournebroche.

Attention : la porte du four doit rester entrouverte au premier cran d'arrêt pendant toute la durée d'utilisation du grilloir-tournebroche.

Après cuisson, revissez la poignée **P** sur la broche, retirez l'ensemble broche-lèche-frite à moitié du four et enlevez la broche.

Nettoyage par pyrolyse

(L'opération de nettoyage par pyrolyse doit obligatoirement être programmée)

Chauffé à 500°C, le four est nettoyé intégralement. Ce procédé est efficace contre toutes salissures : graisses, sucre, débordements de toutes sortes, etc. Le catalyseur incorporé dans la voûte détruit la majorité des fumées et odeurs.

Dès que la température interne du four dépasse environ 350°C, la porte du four (verrouillée lors de la mise en route de la pyrolyse), ne peut plus être ouverte. L'éclairage du four est éteint.

En cas de panne de courant ou de défaillance, la porte reste verrouillée.

Vous pouvez effectuer le nettoyage :

- soit après plusieurs cuissons peu salissantes ;
- soit tout de suite après une cuisson et profiter de la chaleur encore accumulée dans le four par la cuisson ;

Le four peut être nettoyé aussi souvent que vous le désirez ; n'oubliez pas qu'à chaque pyrolyse il est immobilisé pour une durée de près de 2 heures (pour une pyrolyse de 1 h 30), refroidissement jusqu'à 350°C compris.

Avant de procéder au nettoyage retirez tous les accessoires du four (lèche-frite, grille etc.). Avec une éponge humide ou une raclette en bois, enlevez les plus gros résidus à l'intérieur du four. Un excédent de résidus risquerait de provoquer un dégagement de fumée trop important pour la capacité d'absorption du catalyseur.



Pendant le nettoyage les surfaces frontales du four peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.

(EN 60 335-2-6/1990)

Nettoyage semi-automatique

(Mise en marche immédiate, arrêt automatique).


Faites les manœuvres suivantes dans l'ordre indiqué (voir fig. 1).

1. Fermez la porte du four.
2. Tournez la manette du commutateur **3** sur la position  :
 - Le voyant de contrôle du nettoyage par pyrolyse **2**  s'allume.
 - Le ventilateur de refroidissement se met en marche.
 - La porte du four se verrouille automatiquement

Si le programmeur se trouve sur position **I** (non-automatique) rien ne se passe. Celui-ci doit être réglé sur fonctionnement semi-automatique comme suit (fig. 2) :

3. Tournez le bouton **2** vers la droite jusqu'à ce que la durée de pyrolyse désirée soit en face du trait repère **R** dans le secteur d'affichage **b**.
 - 90 min. (1 h 30) environ pour un four peu sale ;
 - 120 min. (2 h) environ pour un four très sale.



Le cycle de nettoyage démarre : le voyant contrôle du thermostat °C s'allume et le four chauffe. La température du four monte progressivement jusqu'à 500°C. A environ 350°C la porte du four ne peut plus être ouverte, quelle que soit la manœuvre de l'utilisateur, le ventilateur change de vitesse. Après écoulement du temps de pyrolyse affiché, le programmeur coupe le chauffage ; le voyant du thermostat °C s'éteint. La température du four s'abaisse progressivement ; lorsqu'elle atteint 350°C, la porte du four peut à nouveau être ouverte après avoir tourné la manette du commutateur **3** sur position **○**.

Le voyant de contrôle du nettoyage par pyrolyse **2**  s'éteint. Le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Nettoyage automatique

(Mise en marche et arrêt automatiques à l'heure choisie).

Faites les manœuvres dans l'ordre indiqué (voir fig. 1) :

1. Fermez la porte du four.
2. Tournez la manette du commutateur **3** sur la position  :
 - Le voyant de contrôle du nettoyage par pyrolyse **2**  s'allume.
 - Le ventilateur de refroidissement se met en marche.
 - La porte du four se verrouille automatiquement.

Si le programmeur se trouve sur position **I** (non-automatique) rien ne se passe. Celui-ci doit être réglé sur fonctionnement automatique comme suit (fig. 2) :

3. Calculez le temps entre l'heure de l'horloge et l'heure choisie du début du nettoyage.

4. Tournez le bouton **1** vers la droite pour faire apparaître ce temps calculé sur le disque **a** en face du repère **R**.

5. Tournez le bouton **2** vers la droite jusqu'à ce que la durée de pyrolyse soit en face du repère **R** dans le secteur d'affichage **b** :

- 90 min. (1 h 30) environ pour un four peu sale ;
- 120 min. (2 h) environ pour un four très sale.

Le cycle de pyrolyse commencera à l'heure programmée. Le déroulement s'effectuera comme pour le nettoyage semi-automatique.

Après le nettoyage par pyrolyse et refroidissement complet du four, faites disparaître avec une éponge humide les résidus carbonisés pouvant subsister dans le four.

Remarque : Si vous désirez arrêter le cycle de nettoyage par pyrolyse en cours de déroulement, ramenez le commutateur **3** sur **○**. La porte du four ne peut être ouverte que lorsque la température du four est inférieure à 350°C.

Entretien

Nettoyage

Surfaces vitrées


Essuyez-les, lorsqu'elles sont froides, avec un chiffon doux légèrement humide. Traitez les endroits brûlés avec de l'eau savonneuse.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Nettoyage du four par pyrolyse

Sécurité de verrouillage en cas de coupure de courant.

Pour pouvoir à nouveau ouvrir la porte il faut que les deux conditions suivantes soient réunies :

- La température interne du four doit être inférieure à 350°C.
- L'alimentation électrique doit être correcte et le sélecteur de fonctions doit être placé sur une position autre que  (pyrolyse)

Petits incidents à réparer par vous-même

La cause de panne est bien souvent de peu d'importance. Avant de faire appel à votre Service Après-Vente, voyez donc si vous ne pouvez pas l'éliminer vous-même.

Par exemple le four ne fonctionne pas :
– vérifiez que le programmateur a été remis sur fonctionnement «non-automatique».

– Vérifiez ensuite l'état des fusibles du secteur et remplacez-les éventuellement.

Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Attention !

Déconnecter l'appareil de l'alimentation avant de remplacer la lampe. (EN 60 335-2-6/1990).

Dévissez à l'intérieur du four le verre de protection de la lampe puis l'ampoule. Remplacez-la par une nouvelle ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300°C) culot E 14 - 15 W.

POUR L'INSTALLATEUR

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils De Dietrich.

C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément à la législation en vigueur.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de la société De Dietrich.

Raccordement et encastrement

Les dimensions de la niche d'encastrement sont données par la fig. 8.

Le revêtement en stratifié du meuble, ainsi que la colle fixant celui-ci, doivent résister à la chaleur pour éviter toute détérioration.

Pratiquez dans la paroi arrière, de la niche d'encastrement, une découpe de 50 x 50 mm en face du boîtier de raccordement (fig. 8).

Le raccordement électrique doit être réalisé d'après la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil par un installateur électricien qui devra s'assurer que l'appareil a bien été raccordé conformément aux instructions de montage et aux normes internationales reconnues (Allemagne: VDE - Autriche: OEVE - Suisse: SEV - Belgique: CEBEC - France: UTE - Hollande: NEN 1010) ainsi qu'aux recommandations des compagnies de distribution d'électricité.

Lorsque l'appareil n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, **un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3 mm minimum), doit être installé** côté alimentation pour respecter les prescriptions de sécurité.

Le câble d'alimentation doit avoir une longueur telle qu'il puisse être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble. Pour le raccordement au réseau enlevez le capot gauche en bas à l'arrière de l'appareil. Le four à encastrer ne doit être placé dans la niche que si son alimentation en courant électrique est coupée.

Raccordement au réseau

Lors de l'installation de l'appareil ou lors du remplacement du câble d'alimentation, (H05 RR-F, H05 RN-F, H05 VV-F ou H05 VVH2-F) desserrer complètement les vis de raccordement, avant d'introduire les conducteurs dans les bornes appropriées.

Branchement électrique

Tension de fonction. 220 ou 230 V ~ 50 Hz

Réseau { 220 ou 230 V ~ (1 Ph + N)
380 ou 400 V ~ (3 Ph + N)

Branchement 1 Ph + N

Section mini du câble 1,5 mm²

Calibre du dispositif de protection 16 A

Fixation dans la niche d'encastrement

Cet appareil est prévu pour être encastré. Il est indispensable de respecter cette installation et de le visser dans la niche d'encastrement au moyen des vis fournies. Les trous de fixation situés sur les montants latéraux sont accessibles lorsque la porte du four est ouverte (fig. 7)

Bouchons de calage

**Attention !
Avant la mise en marche, mais après installation de l'appareil dans le meuble, retirez impérativement les 2 bouchons plastiques de calage de la porte (voir fig. 7).**

Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	2,74 kW
Puissance totale du four en cuisson	2,74 kW
Puissance totale en pyrolyse	2,74 kW
Puissance nominale du grilloir	2,56 kW

Consommation d'énergie

(En application de l'arrêté du 4 décembre 1981 - J.O. du 22 janvier 1982)

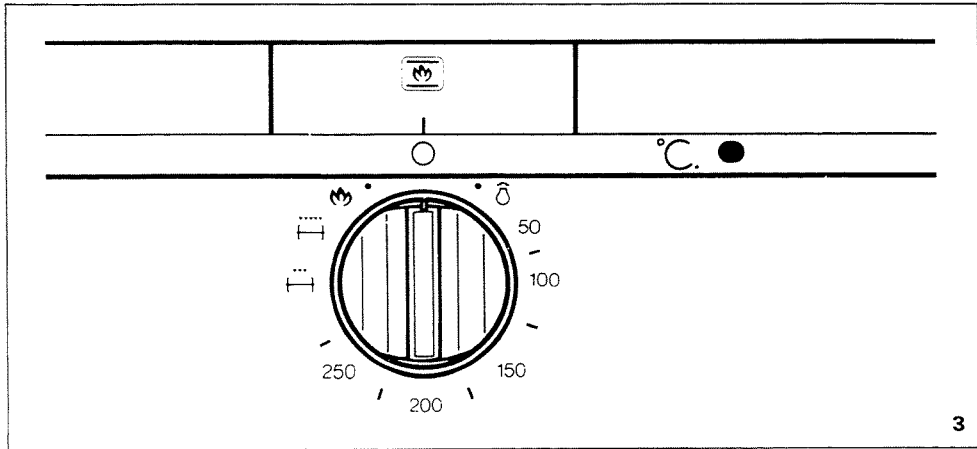
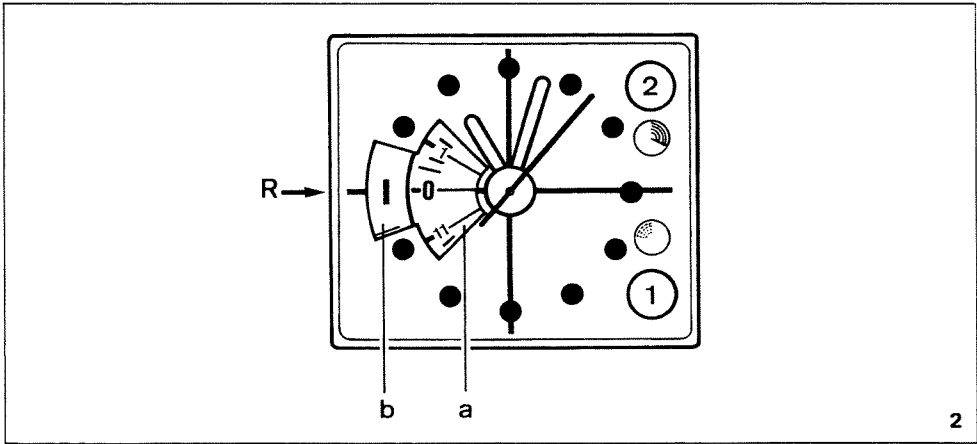
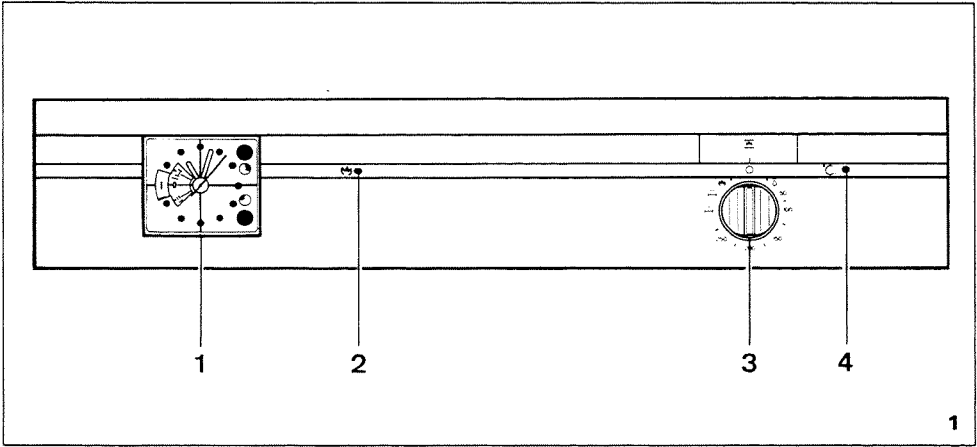
- de montée à 200°C	0,32 kWh
- de maintien pendant une heure à 200°C	<u>0,50 kWh</u>
TOTAL	0,82 kWh

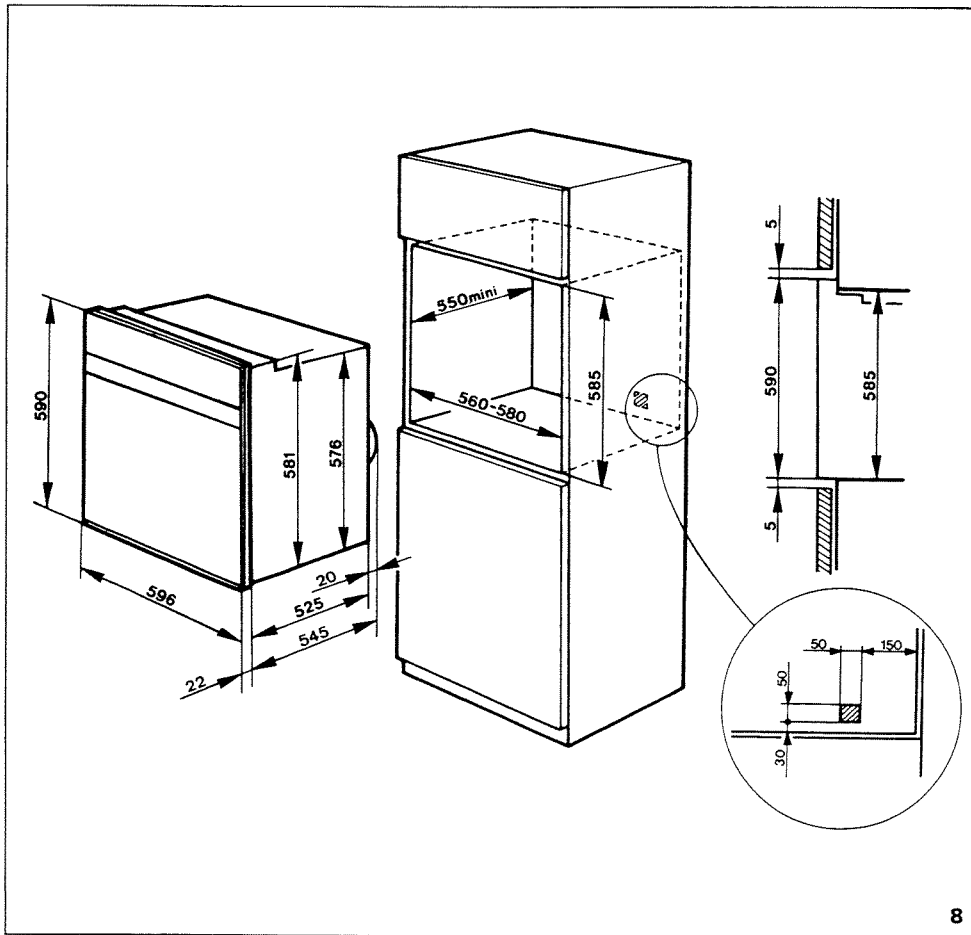
Dimensions utiles du four

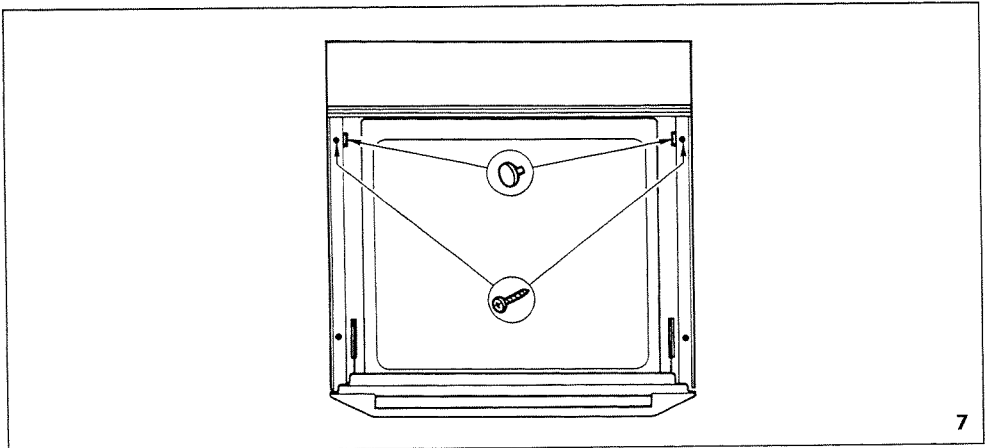
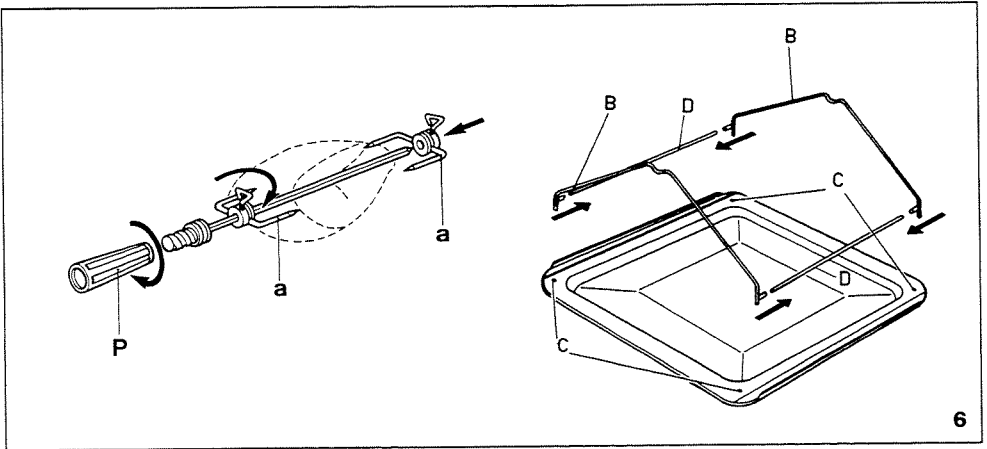
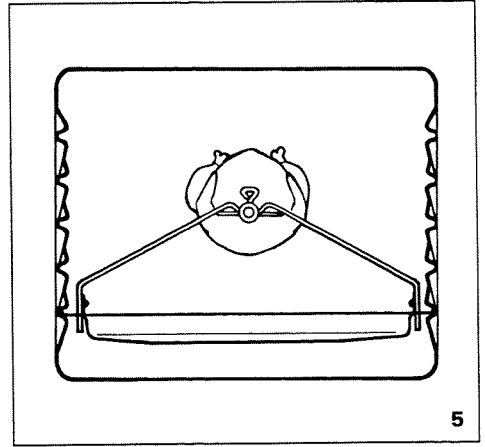
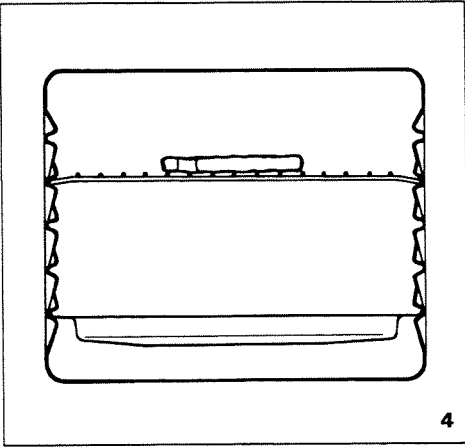
Largeur cm	42,5
Hauteur cm	34
Profondeur cm	38,5

Volume utile en litres 55

Ces appareils sont conformes aux directives 76-889 CEE et 82-499 CEE relatives aux perturbations radio-électriques (arrêté du 19.8.85 paru au J.O. du 1.9.85).







SAVEMA 77X1988/C94868120
ED.1 - 9202

Le tableau de cuisson joint à cette notice porte le numéro de code : **948 64 440**

Tableau de cuisson du four électrique à convection naturelle

Mets à cuire	Réglages et conseils	Position de cuisson conseillée	Réglage du thermostat	Position du gradin (à partir du bas)	Préchauffage en minutes	Durée moyenne de cuisson (en heures et minutes)		Observations
						Durées conseillées	Mes réglages	
Viandes blanches								
Rôti de porc (1 kg)		Four	225	2° - 3°	10	1 h 30		A-B
Rôti de veau (1 kg)		Four	225	2° - 3°	10	1 h 40		A-B
Côtes de porc / veau		Gril	☐	4°	5	15 - 20		A-B
Côtes de porc / veau panées		Four	☐	2° - 3°	10	20 - 25		A-B
Volailles (1 kg)		Grilloir - Tournebrotte	☐	1 ^{er}		1 h		A-B
Volailles grosses pièces (3 kg)		Four	☐	1 ^{er} - 2°	15	1 h 40		A-B
Viandes rouges								
Côtes de boeuf		Gril	☐	3°		15 - 30		A-B
Rosbif (1 kg)		Four	☐	3°	15	30 - 40		A-B
Entrecôte de boeuf		Gril	☐	4°	5	7 - 15		A-B
Agneau (gigot, épaule) (2,5 kg)		Four	☐	2°	10	50		A-B
Côtes de mouton		Gril	☐	4°	5	5 - 15		A-B
Poissons et viandes diverses								
Brochettes		Gril	☐	4° - 5°	10	10 - 20		A-B
Poisson au four		Four	☐	1 ^{er} - 2°	10	45		B
Poisson grillé		Gril	☐	4° - 5°	5	15		A-B
Ragoût		Four	☐	1 ^{er}		2 h		B
Légumes								
Gratins		Four	☐	1 ^{er}		30		E
Gratins dauphinois		Four	☐	1 ^{er}	10	1 h		
Pommes boulangères		Four	☐	2°	10	1 h		
Riz		Four	☐	1 ^{er}	10	45		
Choucroute (1 kg)		Four	☐	1 ^{er}		4 h		
Pâtisseries								
Biscuit de Savoie - Génoise		Four	☐	1 ^{er}		35 - 45		C
Brioche		Four	☐	2°	10	20 - 30		C
Cake - Quatre-quarts		Four	☐	1 ^{er}		1 h		C
Crèmes renversées - Flans		Four	☐	2°	10	40 - 50		D
Kugelhupf		Four	☐	1 ^{er}	10	40 - 50		C
Macarons		Four	☐	3°	10	20 - 30		C
Meringues		Four	☐	3°	10	2 h 20 - 2 h 40		C
Madeleines		Four	☐	1 ^{er}	10	15 - 20		C
Pâte à chou		Four	☐	3°	10	30 - 40		C
Fond de tarte		Four	☐	2°	10	10 - 20		C
Sablés - Pâte sablée		Four	☐	3°	10	20 - 30		C
Tarte au fromage épaisse (pâte brisée)		Four	☐	1 ^{er}	10	50 - 60		C
Biscuit roulé		Four	☐	3°	15	5 - 10		
Tarte aux fruits :								
Pâte brisée ou feuilletée		Four	☐	1 ^{er}		40 - 45		C
Pâte levée ou sablée		Four	☐	1 ^{er}		35 - 45		C
Divers								
Pain		Four	☐	1 ^{er}	10	30 - 40		B-C
Pâté en croûte		Four	☐	1 ^{er}	10	1 h 30 - 1 h 40		
Pâté en terrine		Four	☐	2°	10	1 h 20 - 1 h 30		
Pizza pâte brisée		Four	☐	1 ^{er}	10	25 - 35		C
Pizza pâte à pain		Four	☐	1 ^{er}	10	15 - 25		C
Quiche Lorraine		Four	☐	1 ^{er}	10	40 - 45		C
Soufflés		Four	☐	1 ^{er}	10	35 - 45		C
Tomates farcies		Four	☐	2°	10	35 - 45		C
Tourtes		Four	☐	1 ^{er}	10	45		C

En général, avant de commencer la cuisson, préchauffez le four 10 à 15 minutes sur la position choisie dans le tableau de cuisson.

Observations :

- A** - En utilisation four placez la viande dans un plat sur la grille.
 - En ☐ placez la viande sur la grille, la lèchefrite étant placée au 1^{er} gradin.
 - La viande doit être retournée à mi-cuisson.
 - En ☐ il est conseillé de laisser la porte entrouverte.
- B** - Ces temps de cuisson sont fonction de la quantité, du poids ou de l'épaisseur.
- C** - Les moules foncés sont à poser directement sur la grille.
 - Les moules clairs sont à poser sur la plaque à pâtisserie.
 - Les sablés, macarons,... sont à disposer directement sur la plaque à pâtisserie.
- D** - Placez le moule dans un bain-marie.
- E** - Nous entendons par gratins, des denrées précuites que l'on gratine au four.
 La position ☐ peut être utilisée en fin de cuisson pour parfaire le dessus.

Influence des plats et des moules sur la cuisson :

- **Matériaux diminuant la cuisson par le dessous :** Aluminium, fer blanc, terre... Ils évitent les éclaboussures.
- **Matériaux augmentant la cuisson par le dessous :** Fonte, tôle noire... Ils conviennent à toutes les pâtisseries.
- **Matériaux sans effet :** Aluminium

Conseils pour la réussite de vos pâtisseries

- Si le dessus du gâteau est foncé alors que le dessous est très clair, votre cuisson manque de chaleur du bas.**
 - Enfouissez à froid
 - Posez le moule sur la plaque à pâtisserie qui se pose sur la grille
 - Descendez le gâteau dans le four ● Utilisez un moule foncé
 - Réduisez la température
- Si le dessus du gâteau est clair alors que le dessous est foncé, votre cuisson souffre d'un excédent de chaleur du bas.**
 - Remontez le gâteau dans le four
 - Réduisez la température
- Si l'extérieur du gâteau (cake...) est trop cuit, alors que l'intérieur ne l'est pas assez, le brunissage de votre pâtisserie n'est pas uniforme, votre cuisson s'est faite à température trop élevée.**
 - Réduisez la température
 - Augmentez le temps de cuisson
- Si l'extérieur du gâteau est trop desséché alors que sa couleur est bonne, votre cuisson a été trop longue, elle s'est effectuée à une température trop basse.**
 - Augmentez la température
 - Réduisez le temps de cuisson

L'ensemble des valeurs données par ce document sont indicatives. Votre expérience vous permettra de les adapter à vos habitudes.

Cooking chart for electrical natural convection oven

Dishes to be cooked	Settings and hints	Recommended cooking method	Position of thermostat	Position of rack (from the bottom)	Preheating in minutes	Mean cooking time (in hours and minutes)		Observations
						Recommended cooking time	My settings	
White meat								
Roast pork (1 kg)		Oven	225	2nd - 3rd	10	1 h 30		A-B
Roast veal (1 kg)		Oven	225	2nd - 3rd	10	1 h 40		A-B
Pork / veal chops		Grill		4st	5	15 - 20		A-B
Chicken (1 kg)		Grill - Turnspit		1st		1 h		A-B
Turkey / duck (3 kg)		Oven	200	1st - 2nd	15	1 h 40		A-B
Red meat								
Roast beef (1 kg)		Oven	250	3rd	15	30 - 40		A-B
Braised beef		Grill		4th	5	7 - 15		A-B
Lamb (leg, shoulder) (2,5 kg)		Oven	250	2nd	10	50		A-B
Lamb chops		Grill		4th	5	5 - 15		A-B
Fish and various meat								
Kebabs		Grill		4th - 5th	10	10 - 20		A-B
Baked fish		Oven	225	1st - 2nd	10	45		B
Grilled fish		Grill		4th - 5th	5	15		A-B
Vegetables								
Au gratin dishes		Oven	250	1st		30		E
Potatoes dauphinois		Oven	200	1st	10	1 h		
Rice		Oven	200	1st	10	45		
Cakes and pastry								
Sponge cake		Oven	175	1st		35 - 45		C
Cake - Madeira cake		Oven	190	1st		55 - 1 h 05		C
Baked custards		Oven	175	2nd		40 - 50		D
Macaroons		Oven	150	3rd	10	20 - 30		C
Meringues		Oven	100	3*	10	2 h 20 - 2 h 40		C
Small cakes		Oven	225	1st	10	15 - 20		C
Chou pastry		Oven	225	3rd	10	30 - 40		C
Tart bottom		Oven	200	2nd	10	10 - 20		C
Fruit pie		Oven	225	1st - 2nd		35 - 40		C
Angel cakes		Oven	175	2nd - 3rd	10	40 - 1 h		C
Short breads - Rich		Oven	175	2nd - 3rd	10	45 - 55		C
Short crust pastry		Oven	220	2nd - 3rd	10	10 - 20		C
Fruit crumble		Oven	200	2nd - 3rd		1 h - 1 h 20		C
Lemon-meringue pie		Oven	215	2nd - 4th	10	15 - 20		C
Fruit tart:								
Short or puff pastry		Oven	235	1st		40 - 45		C
Various								
Bread		Oven	235	1st	10	30 - 40		B-C
Staeck and kidney pie		Oven	200	1st	10	1 h 30 - 1 h 40		
Baked stuffed peppers		Oven	175	2nd	10	1 h 20 - 1 h 30		
Short pastry base pizza		Oven	235	1st	10	25 - 35		C
Bread base pizza		Oven	235	1st	10	15 - 25		C
Quiche		Oven	235	1st	10	40 - 45		C
Soufflés		Oven	200	1st	10	35 - 45		C
Rice pudding		Oven	150	2nd - 3rd	10	2 h - 2 h 30		C
Milk pudding		Oven	150	2nd - 3rd	10	2 h - 2 h 30		C

As a general rule, preheat the oven for 10 or 15 minutes at the setting in the chart.

Observations :

- A** - For use with "oven" function place the meat in a dish on the grid.
 - For place the meat directly on the grid with the drip tray on the 1st rack.
 - The meat should be turned over halfway through the cooking period.
 - For the door should be left ajar.
- B** - The cooking time depends on the quantity, the weight and the thickness.
- C** - Dark coloured bakeware should be placed directly on the grid.
 - Light coloured bakeware should be placed directly on the baking sheet.
 - Shortbread, macaroons... should be placed directly on the baking sheet.
 - When baking with the enamelled baking sheet, use the higher shelf indicated.
- D** - Bake in a «bain-marie».
- E** - By «au gratin» dishes, we mean precooked food, which is browned in the oven. The setting may be used to perfect the brown top.

Effect of dishes and bakeware on cooking :

- Material which reduces the cooking effect from below : aluminium, white iron, earthenware... They reduce spashing.
- Material which increases the cooking effect from below : cast-iron, black sheet iron. Suitable for all kinds of pastry.
- Material with no effect : aluminium

The settings given in this chart are indicative. Experience will enable you to adapt them to your own cooking methods.

Hints for successful pastry cooking

- 1 If the top of the cake is dark while the bottom is very light-coloured, it lacked heat from below.**
 - Place it into oven when cold
 - Place the baking tin on the baking sheet, set on the grid.
 - Place the cake lower in the oven ● Use a dark-coloured cake tin
 - Reduce the temperature
- 2 If the top of the cake is light-coloured while the bottom is dark, it had too much heat from below.**
 - Place the cake higher in the oven
 - Reduce the temperature
- 3 If the outside of the cake (fruit cake...) is overdone and the inside is underdone, it has been baked at too high temperature.**
 - Reduce the temperature
 - Increase the baking time
- 4 If the outside of the cake is too dry although it is the right colour, it has been baked for too long at too low temperature.**
 - Increase the temperature
 - Reduce the baking time