



MARQUE: FAGOR

REFERENCE: 5H-730N NOIR

CODIC: 3372162

EN User Manual for Your Oven

FR Le guide d'utilisation de votre four

5H-730*



Sommaire

Edito	P.21
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.22
Accessoires	P.23
Conseils de sécurité	P.24
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.25-26
Comment changer l'ampoule ?	P.26
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.27
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.28
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.29
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.30
Comment programmer une cuisson ?	P.30-32
Comment utiliser la minuterie ?	P.33
Modes de cuisson du four	P.34-35
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.36
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.36
Comment faire une pyrolyse ?	P.36-37
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.38

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 FAGOR** 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 FAGOR** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

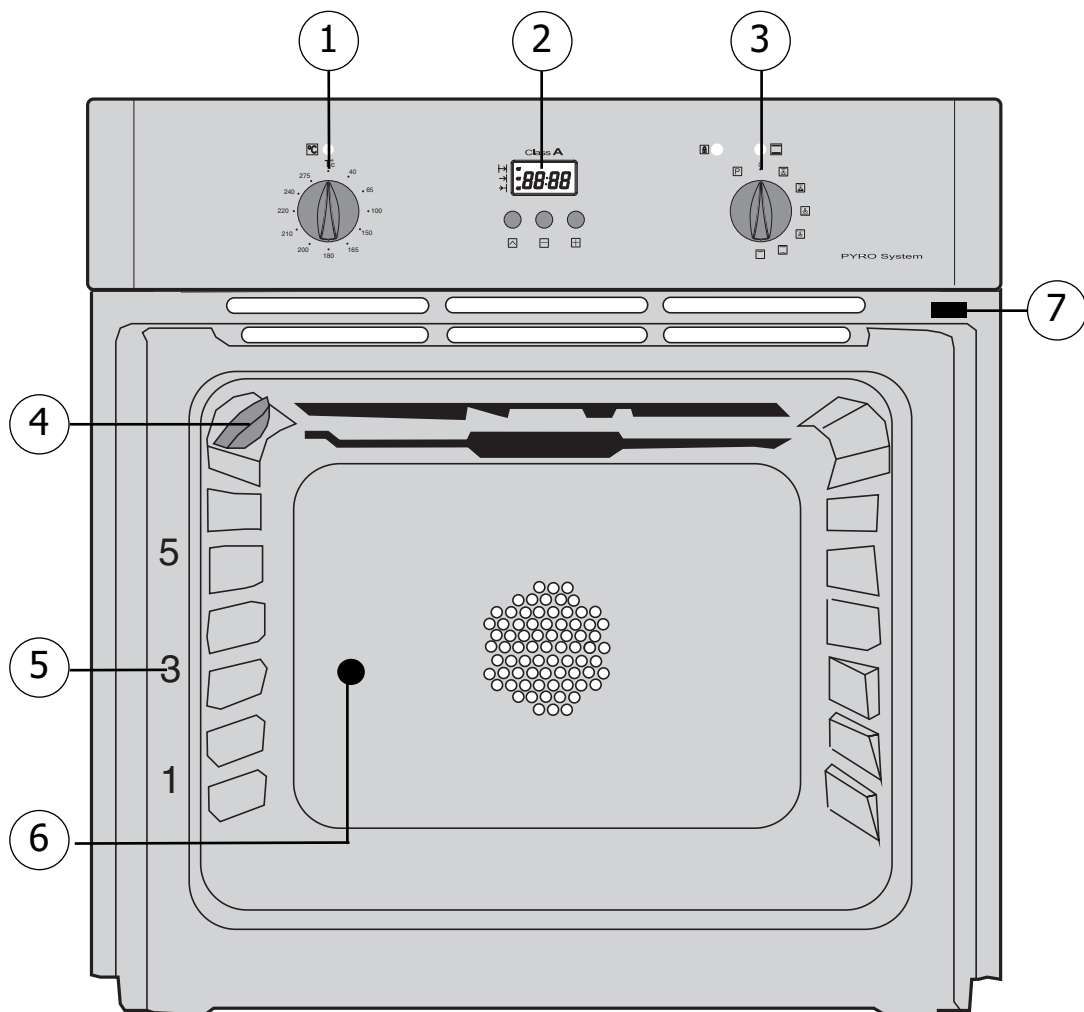
*Vous trouverez également dans la gamme des produits FAGOR, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four FAGOR**.*

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, FAGOR 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 FAGOR

Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

1 Sélecteur de température

5 Indicateur de gradin

2 Programmateur

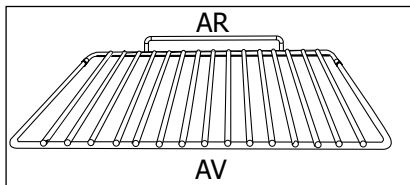
6 Trou pour tourne broche

3 Sélecteur de fonctions

7 Contact de détection d'ouverture de porte

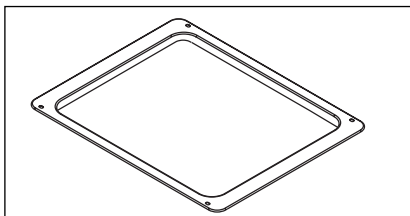
4 Lampe

Accessoires



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).



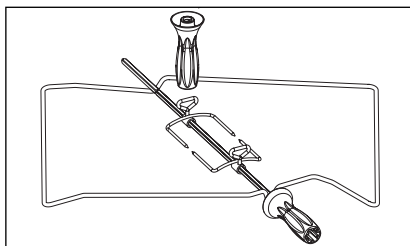
Plat multi usages

(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.

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.

FR

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.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. 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, tournebroche, 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.

- 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.**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

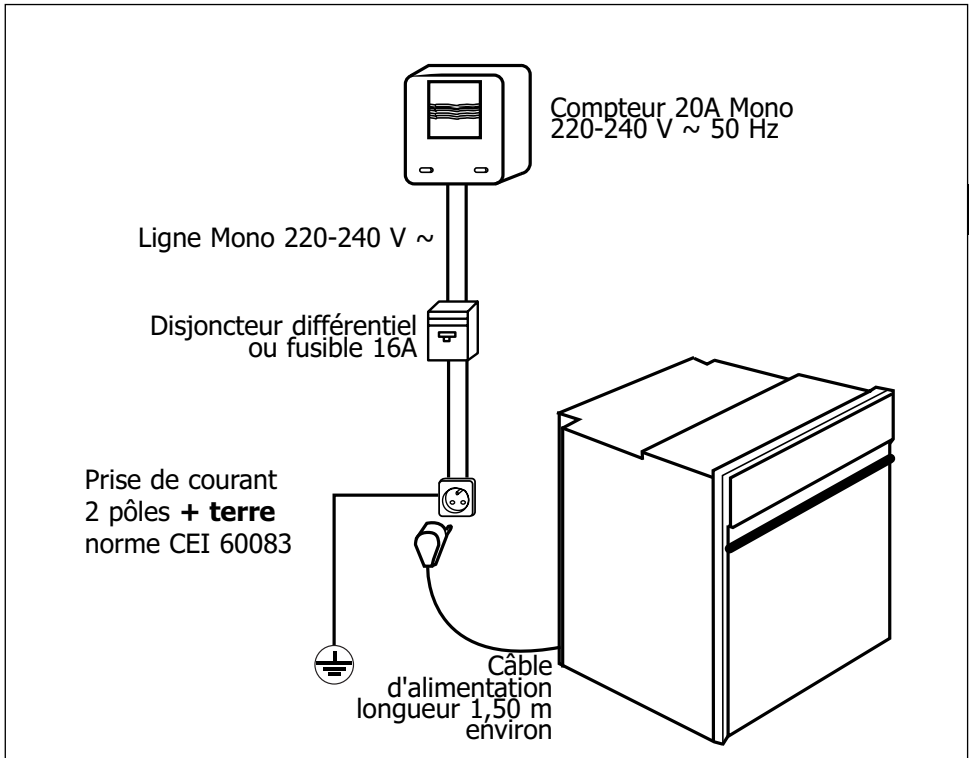
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique




FR



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 60083 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 doit être 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 changer l'ampoule ?

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



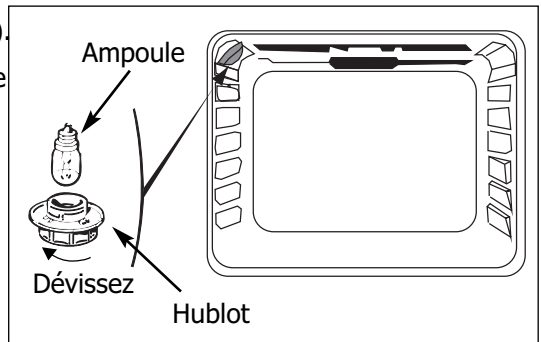
Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- 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

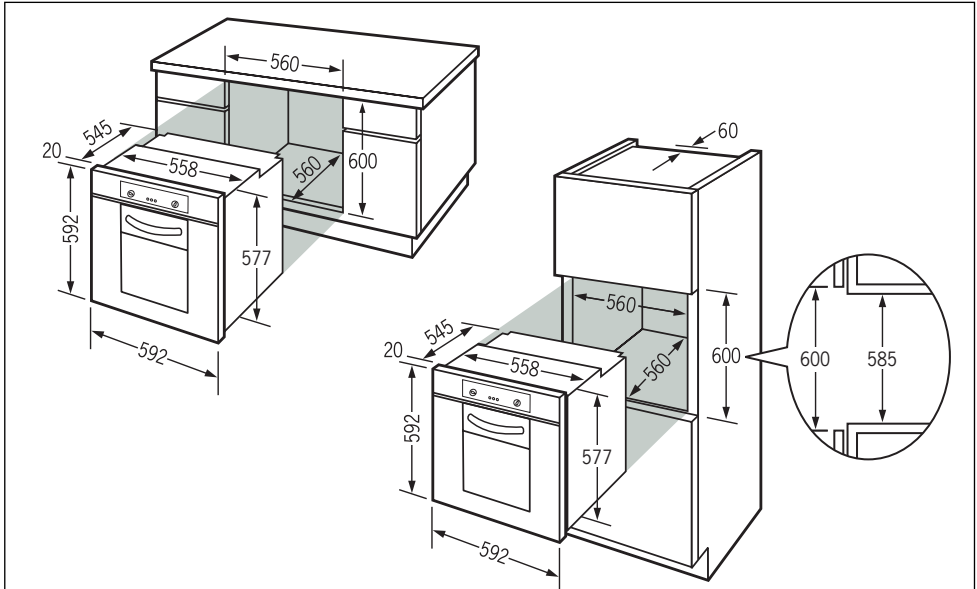
- c) Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



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

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



FR

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).

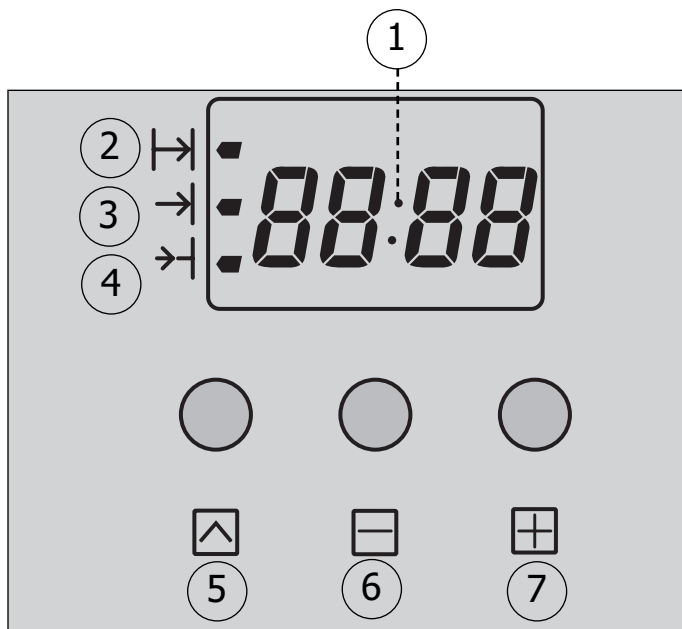
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



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 programmateur






DESCRIPTIF APPAREIL

- 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**

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






a) **A** la mise sous tension

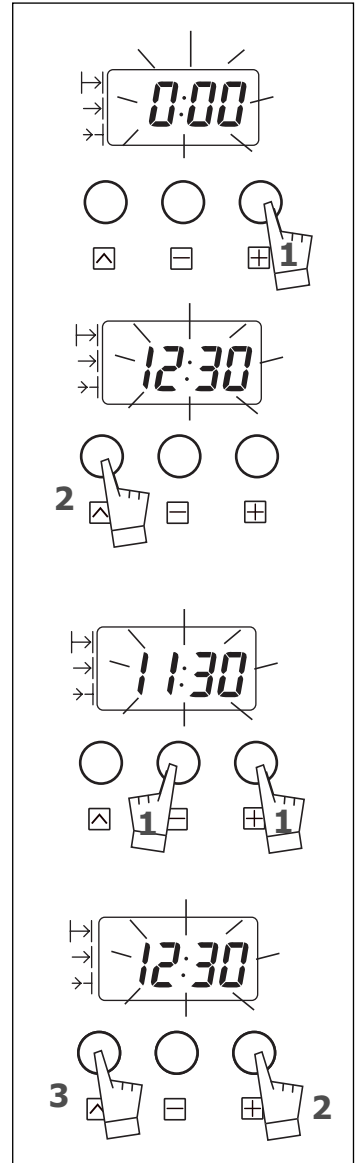
- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches  ou  (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

- Appuyez sur la touche  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  pour valider.




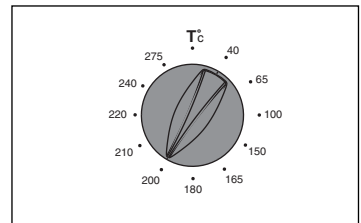
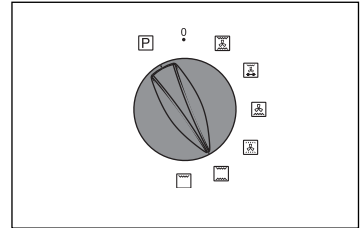
FR

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

3. Comment faire une cuisson immédiate ?


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

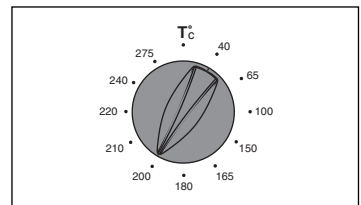
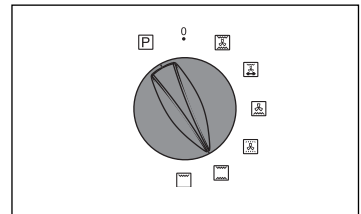
- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position " ".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 200°.



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.

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.

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.

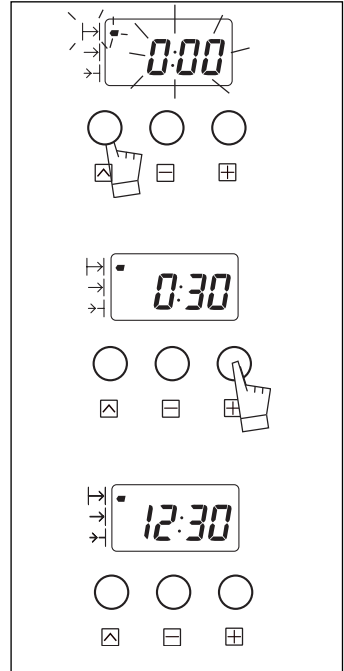
L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure.

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

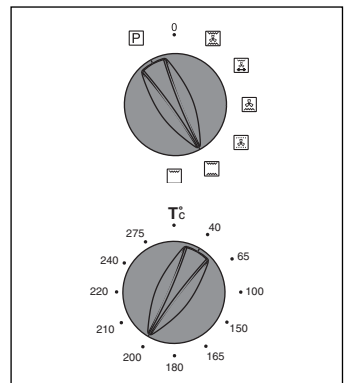
- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple : position ",


repère de température 200°.





FR





Comment utiliser votre four ?



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

• 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.

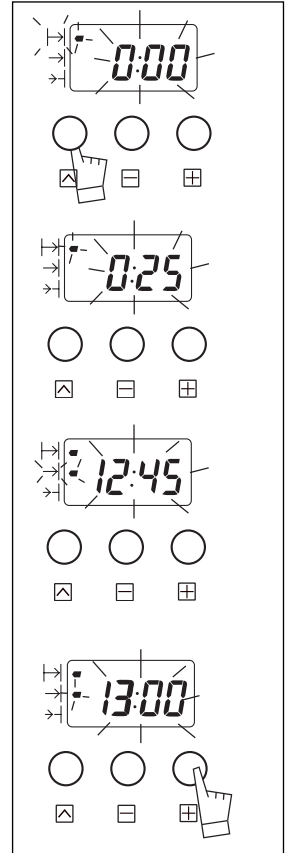
Après ces actions, le départ de la chauffe du four est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (ex : 13h00).

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 .

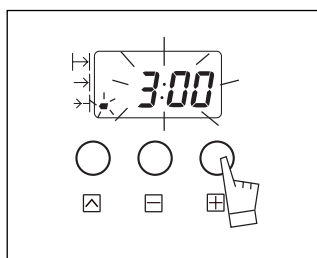
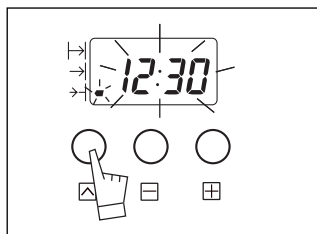
- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches  ou . Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde.

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.




FR



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

7. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
---------	--------------------	----------------------------

* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
---	---	--



Gril pulsé + Tournebroche

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

- ▶ Préchauffage inutile
Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
▶ Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
Glissez la lèche frite au gradin du bas.



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 dessous avec léger dosage dessus.
▶ Placez la grille sur le gradin bas.



Maintien au chaud

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

- ▶ Maintien au chaud.



Traditionnel

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

- ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.



Gril

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

- ▶ Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
▶ Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.

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

Recommandations

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

FR

Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche.

- ▶ Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de bœuf.
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 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

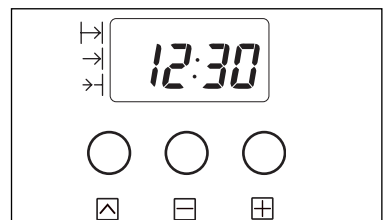


Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse ?

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

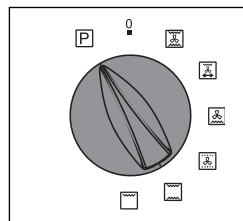


c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» .

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

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

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- 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.

FR

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 points 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 capteur est défectueux
- Le thermostat est défectueux.
- Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.

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

L'indicateur T°C clignote.

- Défaut de verrouillage de la porte.
- Capteur de température défectueux.

- Faire appel au Service Après-Vente.
- 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 nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

- 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.

- Vérifier la fermeture de la porte.
- Faire appel au Service Après-Vente.
- Faire appel au Service Après-Vente.
- Faire appel au Service Après-Vente.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE											CUISSON MULTIFONCTION		Temps de cuisson	Indications		
		Gratin		Gratin			Gratin		Gratin		Gratin		Gratin				Gratin
Viandes																	
Rôti de porc (1 kg)	200	2															
Rôti de veau (1 kg)	200	2															
Rôti de boeuf	*240	2															
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1			220	TB											
Volailles (1 kg)	200	2			210	TB											
Volailles grosses pièces	200	1															
Cuisses de poulet					220	3											
Côtes de porc / veau					220	3											
Côtes de boeuf (1 kg)					220	3-4											
Côtes de mouton					240	4											
Poissons																	
Poissons grillés					275	4											
Poissons cuisinés(dorade)	*200	2					180	2									
Poissons papillottes	*220	2-3					*200	2-3									
Légumes																	
Gratins (aliments cuits)					275	3-4				220	2-3						
Gratins dauphinois	*200	2															
Lasagnes	*200	2															
Tomates farcies	*200	2															
Pâtisseries																	
Biscuit de Savoie - Génoise	165	1	180	1													
Biscuit roulé	*220	3															
Brioche	*180	1	*200	1													
Brownies	*180	2															
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1													
Clafoutis	200	2					180	2									
Crèmes	165	2					150	2									
Cookies - Sablés	*200	3															
Kugelhopf			180	1													
Meringues	100	2															
Madeleines	*220	2															
Pâte à chou	*200	3															
Petits fours feuilletés	*220	3															
Savarin	*180	2	*180	1													
Tarte pâte brisée	*210	2					205	1									
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2					*220	2									
Tarte pâte à la levure	*210	2					*205	2									
Divers																	
Brochettes					240-275	4											
Pâté en terrine	*200	2															
Pizza pâte brisée	*210	2					200	2									
Pizza pâte à pain	*220	3					*220	3									
Quiches	*210	2					205	2-1									
Soufflé			180	1													
Tourtes	*200	2					210	2									
Pain	*200	1	*220	1			*200	1									
Pain grillé					275	4-5											
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1															

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. TB = Tourne broche.

- En fonction **Gril**, placez les mets à griller sur la grille ou le tournebroche : la lèche frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer les jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- 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.

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 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 plusieurs niveaux 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.

