

GUIDE D'UTILISATION

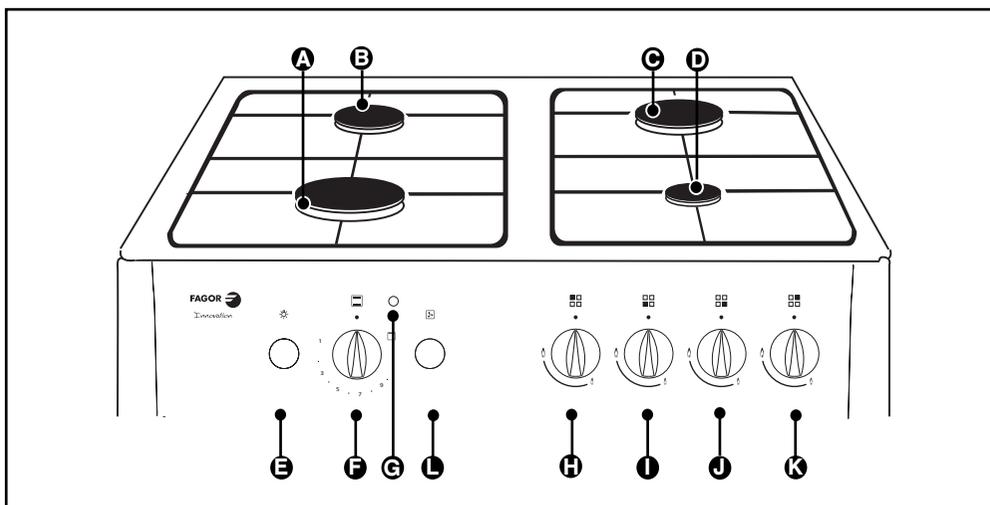
# Cuisinière





1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Comment utiliser votre table _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Comment utiliser votre four _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	7
3 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	9
4 / NOTES PERSONNELLES _____	11
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	12
• Relations Consommateurs _____	12

## • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



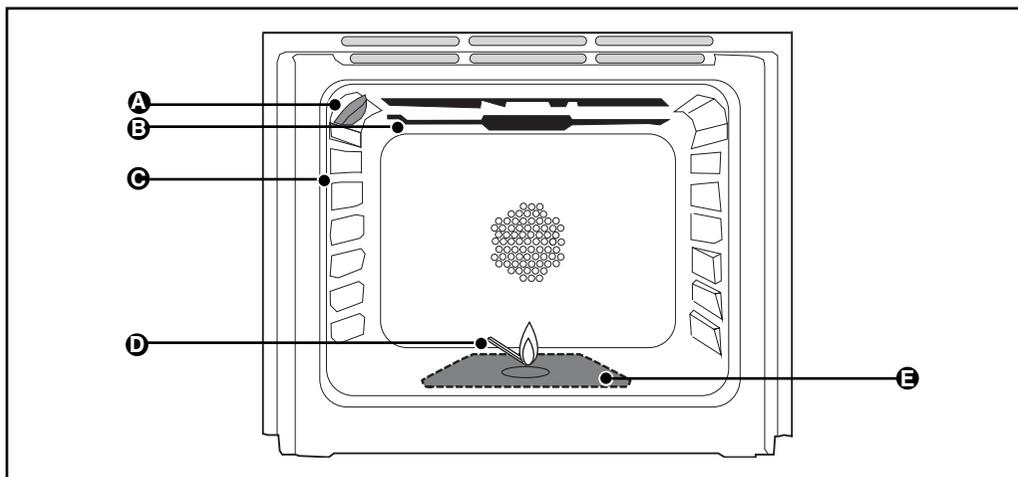
- A** Brûleur ultra-rapide
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Bouton d'éclairage du four
- F** Manette du robinet de thermostat
- G** Voyant de mise sous tension du gril électrique
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit
- L** Bouton du motoventilateur

## • COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

### • Allumage des foyers gaz

Tounez la manette tout en présentant une allumette vers le foyer gaz, afin de déclencher la flamme. Réglez ensuite votre flamme en fonction de la cuisson désirée.

## • DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Gril électrique
- C** Indicateur de gradin
- D** Allumage manuel du four
- E** Brûleur de sole

### • Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie.

## • COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

### • Allumage du four

Le four de votre cuisinière est équipé d'un **dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Il est nécessaire de **maintenir fortement la manette appuyée quelques secondes** après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

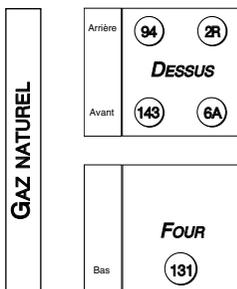
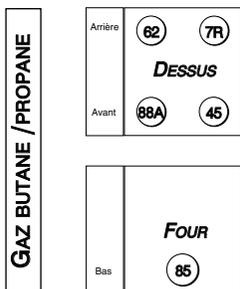
Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du grilloir.

## • CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel G20	Gaz Naturel G25
FR.....Cat : I12E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar
<b>Brûleur Ultra-Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>143</b>	<b>143</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			333	388
<b>Brûleur Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>2R</b>	<b>2R</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			200	233
<b>Brûleur Semi-Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>Brûleur Auxiliaire</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>Brûleur Sole</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>131</b>	<b>131</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire (l/h)			324	376
<b>Cuisinière 4 feux gaz Sole gaz Gril électrique</b>				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	792	779		
Débit maximum (l/h)			1081	1257

**ÉLECTRICITÉ** Gril électrique : 2100 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS



LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	Thermostat 0		Gradin		Thermostat		Gradin		Thermostat		Gradin		Temps de cuisson en minutes
	Mode	Thermostat	Gradin	Thermostat	Mode	Thermostat	Gradin	Thermostat	Mode	Thermostat	Gradin		
<b>VIANDES</b>													
Rôti de porc (1kg)	5-6		2		5		2						90 ajoutez un peu d'eau 60-70
Rôti de veau (1kg)	6		2		5		2						30-40
Rôti de boeuf	9		2										50-55
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7		1				1-2						90-135
Volaille grosses pièces	4-5		1		4								15-20
Cuisses de poulet													15-20
Côtes de porc, veau													15-30
Côtes de boeuf (1 kg)													10-20
Côtes de mouton													
<b>POISSONS</b>													
Poissons grillés													15-20
Poissons cuisinés (dorade)	5		2		5		2						35-40
Poissons papillottes					6		2						10-15
<b>LÉGUMES</b>													
Gratins (aliments cuits)	4		2		3-4		2						20-40
Gratins dauphinois	4-5		2		4-5		2						45-60
Lasagnes	6		2		5-6		2						40-45
Tomates farcies													40-45

	EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C									
Manette	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

Volume utilisable : 50,4 litres.

PLATS	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Temps de cuisson en minutes
	0	0		5	5		10	10		
<b>PÂTISSERIES</b>										
Biscuit de Savoie - Génoise										35 sans préchauffage
<b>Biscuit roulé</b>	4	3	2	3	2	2	2	2	2	7-10 35-40
Brioche										25
<b>Brownies</b>										50-60 sans préchauffage
Cake - Quatre-quarts										35-40
<b>Ciafourtis</b>	5	2	2	3	2	2	2	2	2	25 pour ramequins
Crèmes	4	2	2	3	2	2	2	2	2	15-18 plaque sur grille
<b>Cookies - Sablés</b>										55-60
Kugelhopf	4-5	1	3	4	1	1	1	1	1	40-50
<b>Meringues</b>	1	3	3	4	2	2	2	2	2	6-10
Madeleines										
<b>Pâte à choux</b>										35-45 plaque sur grille
Petits fours feuilletés										10-20
<b>Savarin</b>										15-20
Tarte pâte Brisée	6	2	2	5	2	2	2	2	2	25-35
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	6	3	3	5	3	3	3	3	3	15-20 sur plaque
Tarte pâte à la levure	4	2	2	4	2	2	2	2	2	35-45
<b>DIVERS</b>										
Brochettes										15-20
<b>Pâte en terrine</b>	5-6	2	2	5	2	2	2	2	2	80-100
Pizza pâte Brisée										30-40
<b>Pizza pâte à pain</b>										15-25
Quiches										35
<b>Soufflé</b>										35-45
Tourtes										35-45
<b>Pain</b>	7	2	2	6	2	2	2	2	2	30-40
Pain grillé										1-2
<b>Cocottes fermées (daube, baeckaofen)</b>										90-180 selon plat

\*Préchauffez 10 min au repère 10, puis ramenez au repère de la cuisson souhaitée.

- En fonction GRIL préchauffez 5 min. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au gradin du bas.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Pour ne pas avoir de projections de graisse, n'utilisez pas la turbine au-delà du point 6 du thermostat.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

#### Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une 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 déssécher 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 15 min pour 500 g.

- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.

- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'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 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 une 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.

#### Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**

Évitez les moules clairs et brillants :

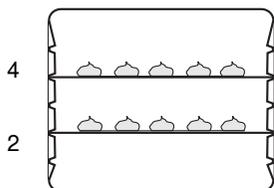
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

- **Astuces :**

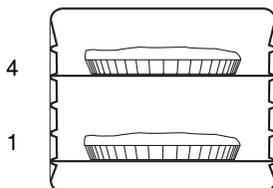
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Petits gâteaux



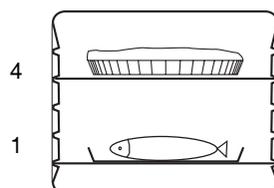
2 Grilles

2 Tartes



2 Grilles

1 Poisson + 1 tarte



2 Grilles

#### Cuissons sur 2 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.



### • INTERVENTIONS

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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).

### • 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 :

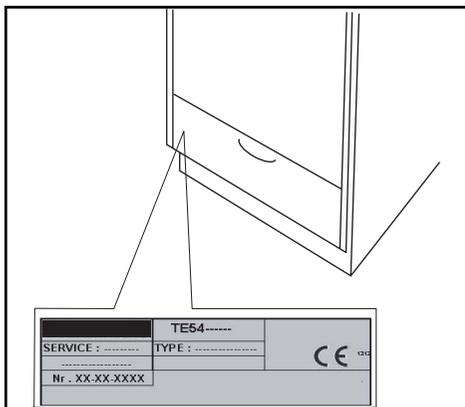
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

#### > Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs FAGOR  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

#### > ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 07\***  
\* 0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe



#### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

