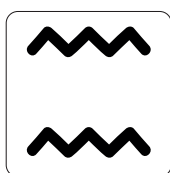




Les fonctions principales de cuisson de four :

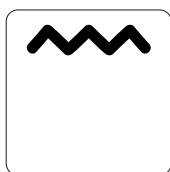


Convection naturelle:

Principe: On chauffe par rayonnement, la résistance de voute est combinée à celle de sole.

T° de cuisson: De 220 °C à 270 ° C.

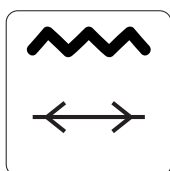
Avantages	Inconvénients
Idéal pour les cuissons traditionnelles.	- Temps de préchauffage. - Aliments asséchés (viandes, légumes, fruits) - Projections et salissures plus importantes.



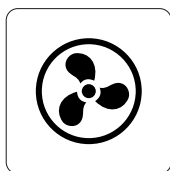
Grill et Tournebroche :

Principe: On chauffe par rayonnement, grâce à la résistance de voute.

T° de cuisson: De 250 °C à 275 ° C (variable selon modèles).



Avantages	Inconvénients
- Idéal pour griller les pièces de viandes ou poissons. - Permet de gratiner les plats.	- Temps de préchauffage. - Utilisation porte ouverte, odeurs. - Aliments asséchés (viandes). - Projections et salissures importantes.

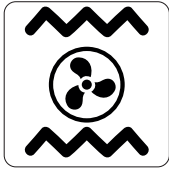


Chaleur tournante:

Principe: On chauffe l'air grâce à une résistance circulaire placée à l'arrière, projeté par une turbine

T° de cuisson: De 160°C à 195°C

Avantages	Inconvénients
- Pas ou peu de préchauffage. - Pas de projections. - Les aliments gardent leurs propriétés gustatives. - Maintien au chaud (-de 50 °C)	Ne convient pas pour les plats en pâte (tarte, quiche...).

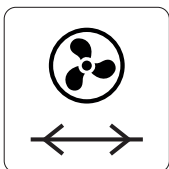


Cuisson combinée:

Principe: On combine la chaleur tournante avec la convection naturelle. Apporte beaucoup plus de chaleur par la sole, le côté doré par la résistance de voute et le moelleux des fruits ou aliments par la chaleur tournante.

T° de cuisson: De 170°C à 220°C

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Idéal pour les tartes (fond de tarte parfaitement cuit)- Pas ou peu de préchauffage.- Pas de projections.- Les aliments gardent leurs propriétés gustatives	Aucun.

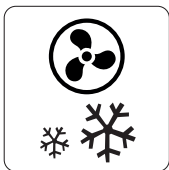


Turbo grill:

Principe: On associe le tournebroche et la chaleur tournante.

T° de cuisson: De 180°C à 220°C

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Préchauffage réduit.- Projections limitées.- Les Viandes sont juteuses à souhait.- On cuisine porte fermée, moins d'odeurs.	Uniquement les viandes.



Décongélation:

Principe: Décongeler les viandes ou autre grâce à l'apport d'air réchauffé. (Chaleur tournante avec t° réduite)

T° de cuisson: < 60°C

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Rapidité (env. 2H pour 1 rôti de 1 kg)- Aucun développement bactériologique.- Viande non desséchée.	Aucun.

Les conseils pour éviter de salir le four :

- Préférer les plats en terre cuite ou émaillés pour la cuisson de viande, en effet la terre cuite emmagasine la chaleur et restitue celle-ci au degré près.
- Les plats en verre type « pyrex » sont à utiliser pour les gratins, ils sont à proscrire pour la cuisson des viandes car ils agissent comme une loupe et augmentent la température à l'intérieur du plat.
- Le papier aluminium est également à proscrire car il renvoie les rayons infra rouges (résistance) et augmente également la température.



L'entretien et le nettoyage du four :

Pyrolyse:

Principe: Carbonisation des graisses et résidus de cuisson sous l'effet de la chaleur.

T°: 500 °C minimum (de 90 à 120 mn)

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Entretien aisé.- Coût minimum.- Aucun produit nécessaire	<ul style="list-style-type: none">- Four immobilisé pendant plusieurs heures.- Pas d'accessoires à l'intérieur pendant le nettoyage.

Catalyse:

Principe: Destruction des particules de graisses pendant la cuisson.

T°: À partir de 220°C

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Coût à l'achat et utilisation- Aide au nettoyage- Rétention des graisses 4 fois supérieure à un four pyrolyse	<ul style="list-style-type: none">- Prolongation du temps d'activités de 10 à 15 mn à la plus forte T°- Ne détruit pas les sucres.

Email lisse:

Principe : Nettoyage manuel.

T°: /

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Simplicité- Cout à l'achat	Utilisation de produits chimiques fréquente.

Hydrolyse:

Principe: Verser 40 cl d'eau avec 4 ou 5 gouttes de produit à vaisselle dans la cavité inférieur du four. En fin de cycle (21 mn) passer un coup d'éponge dans le four.

T° : 65°C maximum

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">- Facilité d'entretien- Coût nettoyage- Nettoyage écologique- Durée très courte	Fréquence de nettoyage.