

ASTUCES DE CUISSON

FR



Conseils



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du

temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

Vapeur Intense

Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Stérilisation

Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Placez les récipients propres tête en bas au milieu de la grille sur le 1er niveau.

Remplissez le bac jusqu'au niveau maximal et réglez sur 40 minutes.

Cuisiner

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas composé de plusieurs plats en une seule session de cuisine. Pour garantir que tous les plats seront prêts en même temps, démarrez la cuisson du plat nécessitant le temps de cuisson le plus long, et ajoutez les autres plats au bon moment, comme indiqué dans les tableaux de cuisson.

Exemple : La durée totale de cette session de cuisson est de 40 minutes. Commencez par faire cuire les P.d.t. vapeur en quartiers, puis au bout de 20 minutes, ajoutez les Filet de saumon et enfin les Brocoli en bouquets 30 minutes après le début de la cuisson.



(min)

P.d.t. vapeur en
quartiers

40

Filet de saumon

20

Brocoli en bou-
quets

10

Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



LÉGUMES



Réglez la température sur
100 °C.



(min)



8 - 10 Brocoli en bouquets, pré-
chauffez le four à vide

10 Tomates pelées

10 - 15 Épinards, frais

10 - 15 Courgettes en lamelles

15 Légumes blanchis

15 - 20 Champignons en lamelles

15 - 20 Poivrons en lamelles

15 - 25 Brocoli entier

15 - 25 Asperges, vertes

15 - 25 Aubergines



LÉGUMES



Réglez la température sur
100 °C.



(min)



15 - 25 Citrouille, coupée en dés

15 - 25 Tomates

20 - 25 Haricots blanchis

20 - 25 Mâche en bouquets

20 - 25 Chou de Milan

20 - 30 Céleri en cubes

20 - 30 Poireaux en rondelles

20 - 30 Petits pois

20 - 30 Mange-tout / Mange-tout

20 - 30 Patates douces

20 - 30 Fenouil

20 - 30 Carottes

25 - 35 Asperges, blanches

25 - 35 Choux de Bruxelles

25 - 35 Chou-fleur en bouquets

25 - 35 Chou-rave en lamelles

25 - 35 Haricots blancs

30 - 40 Épi de maïs doux

35 - 45 Salsifis noirs

35 - 45 Chou-fleur, entier

35 - 45 Haricots verts

40 - 45 Chou blanc ou rouge, en
lamelles

50 - 60 Artichauts

55 - 65 Haricots secs trempés,
rapport eau/haricots 2:1

60 - 90 Choucroute

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
70 - 90	Betterave

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Semoule, rapport eau/semoule 1:1
15 - 25	Tagliatelles fraîches
20 - 25	Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1
20 - 30	Lentilles corail, rapport eau / lentilles 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Boulgour, rapport eau/ boulgour 1:1
25 - 35	Beignets
30 - 35	Riz parfumé rapport eau/riz 1:1
30 - 40	P.d.t. vapeur en quartiers
35 - 45	Boulettes de pain
35 - 45	Gnocchis
35 - 45	Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport eau / riz peut changer en fonction des types de riz

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
40 - 50	Polenta, rapport liquide 3:1
40 - 55	Riz au lait rapport lait/riz 2,5:1
45 - 55	Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne
55 - 60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1

 FRUITS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
10 - 15	Pommes, lamelles
10 - 15	Fruits rouges
10 - 20	Chocolat fondu
20 - 25	Compote de fruits

 POISSON		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Filets de poisson fins	75 - 80

 POISSON		
 (min)		 (°C)
20 - 25	Crevettes, fraîches	75 - 85
20 - 30	Moules	100
20 - 30	Filet de saumon	85
20 - 30	Truite, 0,25 kg	85
30 - 40	Crevettes surgelées	75 - 85
40 - 45	Truite saumonée, 1 kg	85

 VIANDE		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Saucisse blanche / Saucisse blanche	80
20 - 30	Saucisse viennoise	80
25 - 35	Blanc de poulet poché	90
55 - 65	Jambon cuit, 1 kg	100
60 - 70	Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, poché	90

 VIANDE		
 (min)		 (°C)
80 - 90	Veau / Filet mignon de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 ŒUFS		
 Réglez la température sur 100 °C.		
 (min)		
10 - 11	Œufs, à la coque	
12 - 13	Œufs, mollets	
18 - 21	Œufs, durs	

Combinaison des fonctions : Turbo gril + Vapeur Intense

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.

1. Réglez la fonction : Turbo gril pour rôtir la viande.
2. Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
3. Diminuez la température du four à environ 90 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
4. Réglez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Utilisez le premier niveau pour la viande, et le troisième niveau pour les légumes.

	 Turbo gril Première étape : cuisez la viande		 Vapeur Intense Deuxième étape : ajoutez les légumes	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf, 1 kg / Choux de Bruxelles, po-lenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Rôti de porc, 1 kg / Pommes de terre / Légumes, sauce	180	60 - 70	100	30 - 40
Rôti de veau, 1 kg / Riz / Légumes	180	50 - 60	100	30 - 40

Humidité Élevée

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Crème / Crème / flan en petites portions	90	35 - 45
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
Filets de poisson fins	85	15 - 25
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Quenelles	120 - 130	40 - 50

Humidité Faible

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	 (°C)	 (min)
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pain de viande, non cuit, 0,5 kg	180	30 - 40
Gratin de pâtes	170 - 190	40 - 50
Lasagnes	170 - 180	45 - 55
Pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60

	 (°C)	 (min)
Poulet, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Filet mignon de porc fumé, 0,6 - 1 kg, laissez tremper pendant 2 heures	160 - 180	60 - 70
Rôti de bœuf, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Canard, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Rôti de veau, 1 kg	180	80 - 90
Rôti de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oie, 3 kg, utilisez le premier niveau de la grille.	170	130 - 170

Régénération

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Plats uniques	110	10 - 15
Gratin de pâtes	110	10 - 15
Riz	110	10 - 15
Quenelles	110	15 - 25

Steamify

Cuisson Vapeur

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min)	
8-10	Brocoli en bouquets, préchauffez le four à vide
10	Tomates pelées
10-15	Épinards, frais
10-15	Courgettes en lamelles
15	Légumes blanchis
15-20	Poivrons en lamelles
15-20	Champignons en lamelles
15-25	Aubergines
15-25	Chou-fleur, entier
15-25	Brocoli entier
15-25	Asperges, vertes
15-25	Tomates
15-25	Citrouille, coupée en dés
20-25	Mâche en bouquets
20-25	Chou de Milan
20-25	Haricots blanchis
20-30	Patates douces
20-30	Petits pois
20-30	Fenouil
20-30	Carottes
20-30	Poireaux en rondelles
20-30	Céleri en cubes
20-30	Mange-tout

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min) 	
25-35	Chou-fleur en bouquets
25-35	Chou-rave en lamelles
25-35	Choux de Bruxelles
25-35	Asperges, blanches
25-35	Haricots blancs
30-40	Épi de maïs doux
35-45	Haricots verts
35-45	Salsifis noirs
40-45	Chou blanc ou rouge, en lamelles
50 - 60	Artichauts
55-65	Haricots secs trempés
60-90	Choucroute
70-90	Betterave

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min) 	
15-20	Semoule, rapport eau/semoule 1:1
15-25	Tagliatelles fraîches
20-25	Gâteau de semoule, lait / semoule 3:5:1

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
 Réglez la température sur 100 °C.	
 (min) 	
20-30	Lentilles corail, rapport eau / lentilles 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Boulgour, rapport eau/boulgour 1:1
25-35	Beignets
30-35	Riz parfumé rapport eau/riz 1:1
30-40	P.d.t. vapeur en quartiers
35-45	Gnocchis
35-45	Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport d'eau et de riz peut varier selon le type de riz.
35-45	Boulettes de pain
40-50	Polenta, rapport liquide 3:1
40-55	Riz au lait rapport lait/riz 2,5:1
45-55	Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne
55-60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1

 FRUITS		
 Réglez la température sur 100 °C.		
 (min)		
10-15	Pommes, lamelles	
10-15	Fruits rouges	
10-20	Chocolat fondu	
20-25	Compote de fruits	

 POISSON		
 (min)		 (°C)
15-20	Filets de poisson fins	75-80
20-25	Crevettes, fraîches	75-85
20-30	Filets de poisson épais	75-85
20-30	Truite, 0,25 kg	75-85
20-30	Moules	100
30-40	Crevettes surgelées	75-85

 VIANDE		
 (min)		 (°C)
15-20	Chipolatas	80
20-30	Saucisse blanche / Saucisse blanche	80

 VIANDE		
 (min)		 (°C)
20-30	Saucisse viennoise	80
25-35	Blanc de poulet poché	90
55-65	Jambon cuit, 1 kg	100
60-70	Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, poché	90
80-90	Veau / Filet mignon de porc, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

 ŒUFS		
 (min)		 °C
10-11	Œufs, à la coque	100
12-13	Œufs, mollets	100
18-21	Œufs, durs	100
35-45	Crème / Préparations à base d'œufs	85
40-50	Terrine	85

Vapeur pour mijoter

 (min)		 (°C)
15 - 20	Œufs cocotte	110

 (min)		 (°C)
20 - 30	Poisson entier, jusqu'à 1 kg	120 - 130
40 - 50	Quenelles	120 - 130
50 - 60	Mijoté / Poisson braisé	130
60 - 90	Mijoté / Poulet braisé	130
100 - 140	Mijoté / Viande braisée	130

Vapeur pour brunir légèrement

 (min)		 (°C)
20 - 40	Gratin de poisson	150
35 - 50	Légumes farcis	150
35 - 45	Gratin de pâtes / Ragoûts	150
40 - 50	Lasagnes	150
60 - 70	Gratin de pommes de terre	150
75 - 100	Côtes levées	140 - 150

Vapeur pour cuire, rôtir et faire croustiller

 (min)		 (°C)
15 - 20	Baguettes prêtes à cuire, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Biscuits/ Gâteaux secs	155-170
20 - 35	Pâtisserie levée sucrée	170 - 180

 (min)		 (°C)
25 - 35	Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Petits pains	180 - 200
25 - 40	Filet de poisson au four	170 - 180
30 - 40	Pain de viande, cru, 0,5 kg	180
30 - 40	Ragoût au four	160
30 - 40	Omelette	160-170
30 - 45	Pain sucré	160 - 170
35 - 45	Poisson au four	170 - 180
45 - 60	Divers types de pains, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Sucrés plats/ préparations	160 - 180
50 - 60	Poulet, 1 kg	180-210
60 - 70	Filet mignon de porc, séché, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Rôti de bœuf, 1 kg	180-200
70 - 90	Canard, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Rôti de veau, 1 kg	180
90 - 100	Rôti de porc, 1 kg	160-180



Utilisez le premier niveau de la grille.



(min)



(°C)

15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
-------	------------------	-----------

30-45	Pâtisseries feuilletées / Gâteau salé / Petits pains	155 - 180
-------	--	-----------

45-60	Fond de tarte sablé	155 - 170
-------	---------------------	-----------

130-170	Oie, 3 kg	170
---------	-----------	-----

Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

Cuisson sur un seul niveau

 CUISSON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON				
 Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.				
		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Couronne de pain, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël aux fruits	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle:	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230 puis : 160 - 180	20 30 - 60	1
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	3
Gâteau roulé,	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	3



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.

		 (°C)	 (min)	
Gâteaux avec garniture de type crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	180	35 - 55	3
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 60	3



BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Pâte sablée / Génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits soufflés	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

Gratins

 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffez le four à vide	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON			
	 (°C)	 (min)	
Choux à la crème / Éclairs, préchauffez le four à vide	160 - 180	25 - 45	
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS		
	 (°C)	 (min)
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40
Meringues	80 - 100	130 - 170
Macarons	100 - 120	40 - 80
Biscuits soufflés	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	170 - 180	30 - 50
Petits pains	180	20 - 30

Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant, préchauffez le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point, préchauffez le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit, préchauffez le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10



PORC



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Épaule / Collet / Jambon à l'os

1 - 1.5

150 - 170

90 - 120

Côtelettes / Côtes levées

1 - 1.5

170 - 190

30 - 60

Pâté à la viande

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Jarret de porc, précuit

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



VEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau

1

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Selle d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

 GIBIER				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, pré-chauffez le four à vide	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90

 VOLAILLE				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Volaille, morceaux	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Poulet, moitié	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 POISSON				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

Cuisson du pain

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN		
	 (°C)	 (min)
Pain blanc	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	170 - 190	50 - 70
Pain complet	170 - 190	50 - 70
Pain aux céréales	170 - 190	40 - 60
Petits pains	190 - 210	20 - 35

Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, pâte fine, utilisez un plat à rôtir

210 - 230

15 - 25

Pizza, pâte épaisse

180 - 200

20 - 30

Pain sans levain

210 - 230

10 - 20

Quiche à pâte feuilletée

160 - 180

45 - 55

Tarte flambée

210 - 230

15 - 25

Raviolis russes

180 - 200

15 - 25

Tourte aux légumes

160 - 180

50 - 60

Gril

Placez la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



GRIL



(°C)



(min)
1re face



(min)
2e face



Rôti de bœuf

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Filet de bœuf

230

20 - 30

20 - 30

3

Filet mignon de porc

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Filet mignon de veau

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Selle d'agneau

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Poisson entier, 0,5 - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée à : la volaille, aux rôtis de porc gras ou au bœuf braisé. La température de la Sonde de cuisson ne doit pas excéder 65 °C.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôti ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.
3. Utilisez la Sonde de cuisson.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. . Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde de cuisson.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.

 Réglez la température sur 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

Plats surgelés

 DÉCONGÉLATION			
	 (°C)	 (min)	
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (préculée)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3



DÉCONGÉLATION



(°C)



(min)



Potatoes/Pomme quartier / Potatoes/
Pomme quartier

190 - 210

20 - 40

3

Galettes de pommes de terre

210 - 230

20 - 30

3

Lasagnes / Cannelloni, frais

170 - 190

35 - 45

2

Lasagnes / Cannelloni, surgelés

160 - 180

40 - 60

2

Fromage fondu

170 - 190

20 - 30

3

Ailes de poulet

180 - 200

40 - 50

2

Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).



BAIES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir

Fraises / Myrtilles / 35 - 45
Framboises / Gro-
seilles mûres



FRUITS À NOYAU



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)

Continuez la cuisson à 100 °C

Pêches / Co- 35 - 45 10 - 15
ings / Prunes

 LÉGUMES		
	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la pré- paration commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Bouquet cro- quant de lé- gumes	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

Séchage - Chaleur tournante

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Sonde de cuisson

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70

 LÉGUMES		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour po- tage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

 FRUITS	
 Réglez la température sur 60 - 70 °C.	
	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poires	6 - 9

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86

 PORC	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette (selle) / Filet mignon de porc fumé / Filet mignon, poché	75	78	82

 VEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

 MOUTON / AGNEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75

 GIBIER	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre entier / Cuisse de chevreuil	70	75	80

 VOLAILLE	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86

 VOLAILLE	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Canard, entier / moitié / Dinde, entière / blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier / gros / vapeur / Poisson, entier / gros / rôti	60	64	68

 RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉCUITS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût de courgettes / Ragoût de brocolis / Ragoût de fenouil	85	88	91

 RAGOÛTS - SALÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Gratin de pâtes	85	88	91

 RAGOÛTS - SUCRÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits / Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits / Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE





FR





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

