

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 bouquets | 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, préchauffez 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 | Boullgour, rapport eau/boullgour 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 grill + 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 grill pour rôti 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 grill |  Vapeur Intense | | |
|---|---|--|--|---|
| | Première étape : cuisez la viande | Deuxième étape : ajoutez les légumes | | |
| |  (°C) |  (min) |  (°C) |  (min) |
| Rôti de bœuf, 1 kg / Choux de Bruxelles, polenta | 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)



| | | (°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 - 25 - 180 45 |
| Crumble sec | 150 - 30 - 160 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 grill | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Rôti ou filet de bœuf à point, préchauffez le four à vide | 1 cm d'épaisseur | Turbo grill | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf bien cuit, préchauffez le four à vide | 1 cm d'épaisseur | Turbo grill | 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 gril | 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 gril. | | | | |
|  |  (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 gril | 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 rôtir 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 (précuite) | 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 / Framboises / Gro- seilles mûres | 35 - 45 | |
|  FRUITS À NOYAU | | |
|  |  (min) |  (min) |
| | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir | Continuez la cuisson à 100 °C |
| Pêches / Co- ings / Prunes | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  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 |

