

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 vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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

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

Conseils de cuisson

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 et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

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.

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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
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 du four



CUISSON DANS DES MOULES









(°C)










(min)



		(°C)	(min)	
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
Génoise/Gâteau Savoie	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	1

 CUISSON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	1
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	1
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, utilisez un plat à rôtir	Chauffage Haut/Bas	160 - 170	60 - 90	1

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON				
 Préchauffez le four à vide.				
		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Couronne de pain	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	30 - 40	2
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	2
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé,	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	1
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 30	2
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 55	1


GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON

Préchauffez le four à vide.


(°C)



(min)



Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	1
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 80	2


BISCUITS/GÂTEAUX SECS








(°C)








(min)



Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	1
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	1
Biscuits sablés / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	1
Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	1
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	1
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	1

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS				
		 (°C)	 (min)	
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25	2
Petits gâteaux, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	160	20 - 35	3
Petits gâteaux, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 35	2

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 grill	210 - 230	10 - 20	
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	

Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

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.







Tableaux de rôtissage







Utilisez le premier niveau de la grille.







Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.







 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	60 - 80







 PORC				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	50 - 70	
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	35 - 50	
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	60 - 75	

 VEAU				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Rôti de veau	1	160 - 180	50 - 70	
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	75 - 100	

 AGNEAU				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	50 - 70	

 VOLAILLE				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Volaille, morceaux	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	20 - 35	
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	25 - 40	
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	30 - 45	
Canard	1.5 - 2	180 - 200	45 - 65	

 POISSON				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	210 - 220	30 - 45

 PLATS				
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.				
		 (W)	 (°C)	 (min)
Sucrés plats/préparations		200	160 - 180	20 - 35
Plats salés avec des ingrédients cuits (pâtes, légumes)		400 - 600	160 - 180	20 - 45
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)		400 - 600	160 - 180	30 - 45

Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tartes	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)








(min)

Pizza, pâte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, pâte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	230	12 - 20
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25

Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.






 PAIN		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
		 (min)
Pain blanc	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70
Pain complet	180 - 200	50 - 70
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90

Gril

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

 GRIL			
 Utilisez le premier niveau de la grille.			
	 (°C)	 (min)	
		1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, moyen	230	20 - 30	20 - 30
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40



GRIL



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

		1re face	2e face
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

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.

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.

Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

3. 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.
4. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.



Utilisez le premier niveau de la grille.



(kg)



(°C)



(min)





Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

Plats surgelés

Retirez l'emballage des aliments.
Disposez les aliments sur une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 DÉCONGÉLATION		
	 (°C)	 (min)
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche (pré-cuite)	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 30
Frites, épaisses, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier / Potatoes/Pomme quartier, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 35
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30

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 / Groseilles mûres	35 - 45

 FRUITS À NOYAU		
	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la pré- paration commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Co- rings / 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

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

Séchage

 Utilisez le troisième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Pommes, lamelles

60 - 70

6 - 8

Poires

60 - 70

6 - 9

Cuisson au micro-ondes

Conseils pour le micro-ondes

Résultats de cuisson/ décongélation

Cause probable

Solution

Les aliments sont trop secs.

La puissance était trop élevée.
Le temps de cuisson était trop long.

Sélectionnez une puissance plus faible et/ou un temps de cuisson plus court.

Les aliments ne sont toujours pas décongelés, sont froids ou mal cuits une fois la durée écoulée.

Le temps de cuisson était trop court.

Réglez une durée de cuisson plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.

Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas cuits au centre.

La puissance des micro-ondes était trop élevée.

Sélectionnez une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long.

Décongélation



VIANDE / POISSON



Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.



(kg)



(min)



(min)

Steak

0.2

5 - 7

5 - 10

Viande hachée, réglez sur 200 W

0.5

7 - 8

5 - 10

Poulet

1

30 - 35

10 - 20

Escalope de poulet

0.15

5 - 9

10 - 15

Cuisses de poulet

0.15

5 - 9

10 - 15



VIANDE / POISSON



Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.



(kg)

(min)

(min)

Poisson entier

0.5

10 - 15

5 - 10

Filet de poisson

0.5

12 - 15

5 - 10



PRODUITS LAITIERS



Réglez la puissance sur 100 W.



(kg)

(min)

(min)

Beurre

0.25

4 - 6

5 - 10

Fromage râpé

0.2

2 - 4

10 - 15



GÂTEAUX / PÂTISSERIES



Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.



(min)

(min)

Gâteau à base de levure

1 part

2 - 3

15 - 20

Gâteau au fromage, réglez sur 100 W

1 part

2 - 4

15 - 20

Gâteau sec

1 part

2 - 4

15 - 20

Pain

1 kg

15 - 18

5 - 10

Pain en tranches

0,2 kg

3 - 5







5 - 10







Petits pains






4 morceaux







2 - 4

2 - 5

 FRUITS					
	 kg	 POWER (W)	 (min)	 (min)	
Fruits	0.25	100	5 - 10	10 - 15	

 RÉCHAUFFER					
		 POWER (W)	 (min)	 (min)	
Petits pots pour bébés	0,2 kg	300	1 - 2	-	
Lait pour bébés, introduisez une cuillère dans le biberon	180 ml	600	0:20 - 0:40	-	
Lait	200 ml	1000	1 - 1:30	-	
Eau	200 ml	1000	1:30 - 2	-	
Sauce	200 ml	600	1 - 3	-	
Soupe	300 ml	600	3 - 5	-	
Plats préparés surgelés	0.5	400	10 - 15	2 - 5	
Plats préparés	0.5	600	6 - 9	2 - 5	

 FONDRE					
	 (kg)	 POWER (W)	 (min)		
Chocolat / Glaçage au chocolat	0.15	300	2 - 4		
Beurre	0.1	400	0:30 - 1:30		







 CUISSON				
		 (W)	 (min)	 (min)
Poisson entier	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet de poisson	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Légumes frais	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	5 - 15	-
Légumes surgelés	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	10 - 20	-
Pomme de terre en robe des champs	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riz	0,2 kg + 400 ml d'eau	600	15 - 18	-
Pop-corn	-	1000	1:30 - 3	-

Fonction Combi Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer.

Le temps de repos est de 2 à 5 min.

Tournez les aliments à mi-cuisson.

 Utilisez le premier niveau de la grille sauf indication contraire.					
Plat			 (W)	 (°C)	 (min)
Gratin de pommes de terre	1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	400	180 - 190	35 - 45
Gâteaux, utilisez le deuxième niveau de la grille	0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + MO	100	190 - 200	25 - 30
Rôti de porc	1,5 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	200	180 - 190	85 - 90
Lasagnes	-	Chauffage Haut/Bas + MO	200	170 - 190	30 - 40
Poulet	1 kg	Turbo Gril+ Micro-ondes	400	230	35 - 40

