

# 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.

## 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.

### 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.

## 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 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)



Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	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 / Pain en forme de couronne, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël	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
Gâteau avec garniture à base de crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	3
Flans aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	180	35 - 55	3
Gâteaux à pâte levée 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 Brisée / Mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20
Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

## Gratins



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)





(min)





Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Poisson gratiné	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.

 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>		
	 (°C)	 (min)
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45

 <b>BISCUITS/GÂTEAUX SECS</b>		
	 (°C)	 (min)
Biscuits à pâte brisée	150 - 160	20 - 40
Meringues	80 - 100	130 - 170
Macarons	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	160 - 170	30 - 60
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50

 <b>BISCUITS/GÂTEAUX SECS</b>		
	 (°C)	 (min)
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.

 <b>BŒUF</b>				
			 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6







 <b>BŒUF</b>				
			 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 <b>PORC</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>VEAU</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







 <b>AGNEAU</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>				
	 (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	







  

 <b>GIBIER</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Selle / Cuisse de lièvre, pré- chauffer le four à vide	1	Chauffage Haut/ Bas	230	30 - 40
Selle de cerf	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	210 - 220	35 - 40
Cuissot de che- vreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90

 <b>VOLAILLE</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Volaille, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Poulet, demi	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 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	





 VOLAILLE				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 POISSON				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	210 - 220	40 - 60






## Cuisson du pain







Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN			
		 (°C)	 (min)
Pain blanc		180 - 200	40 - 60
Baguette		200 - 220	35 - 45
Brioche		180 - 200	40 - 60
Ciabatta		200 - 220	35 - 45
Pain de seigle		190 - 210	50 - 70
Pain complet		180 - 200	50 - 70
Pain de grains entiers		170 - 190	60 - 90
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
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230 - 250	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

### Gril

Placez la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

 <b>GRIL</b>				
	 (°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
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Longe 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, au bœuf braisé ou au rôti de porc gras. Vous pouvez utiliser la Sonde de cuisson.





1. Faites saisir la viande dans une poêle.
2. Disposez la viande dans un plat à rôti ou directement sur la grille métallique.  
Couvrez toujours les aliments pour les faire cuire. 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. Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentit.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C et continue à fonctionner.





Préparez 1 à 1,5 kg de nourriture.





Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 80 - 90 °C.






 <b>BŒUF</b>		
	 (min) Saisie de chaque côté	 (min)
Filet à point	2	90 - 110
Rôti de bœuf, à point	4	180 - 240

 <b>VEAU</b>		
	 (min) Saisie de chaque côté	 (min)
Filet rosé	2	90 - 120
Longe, une pièce	4	120 - 150
Selle de veau	4	120 - 150

 <b>PORC</b>		
	 (min) <b>Saisie de chaque côté</b>	 (min)
Filet rosé	2	90 - 110
Longe, une pièce	4	150 - 170

 <b>PORC</b>		
	 (min) <b>Saisie de chaque côté</b>	 (min)
Selle de veau	4	150 - 170

## Plats surgelés






 <b>DÉCONGÉLATION</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Quartiers / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

## Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

	 (kg)	 (min) Temps de décongélation	 (min) Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

## 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 à maquereau mûres	35 - 45

 <b>FRUITS À NOYAU</b>		
	 (min) <b>Cuisson</b> jusqu'à ce que la pré- paration commence à frémir	 (min) <b>Continuez</b> la cuisson à 100 °C
Pêches / Co-ings / Prunes	35 - 45	10 - 15

 <b>LÉGUMES</b>		
	 (min) <b>Cuisson</b> jusqu'à ce que la pré- paration commence à frémir	 (min) <b>Continuez</b> la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mélangés	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.



 <b>LÉGUMES</b>		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3



 <b>FRUITS</b>		
 <b>Réglez la température sur 60 - 70 °C.</b>		
	 (h)	
Prunes	8 - 10	
Abricots	8 - 10	
Tranches de pommes	6 - 8	
Poires	6 - 9	



## Sonde de cuisson



 <b>BŒUF</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Faux-filet	45	60	70



 <b>BŒUF</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pain de viande	80	83	86



 <b>PORC</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de selle / Longe de porc, fumée / Longe de porc, pochée	75	78	82



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



 <b>MOUTON / AGNEAU</b>	 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



 <b>GIBIER</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

 <b>VOLAILLE</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 <b>POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68







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







 <b>RAGOÛTS - SALÉS</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannellonis / Lasagne / Cuisson des pâtes	85	88	91







 <b>RAGOÛTS - SUCRÉS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de bouillie de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles sucrées	80	85	90

## Informations pour les instituts de test








Tests selon : EN 60350, IEC 60350.

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules</b>				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	160	35 - 50	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	180	70 - 90	1








 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs</b>			
 <b>Utilisez le troisième niveau de la grille.</b>			
		 (°C)	 (min)
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	160	20 - 30

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs</b>						
 <b>Utilisez le troisième niveau de la grille.</b>						
		 (°C)	 (min)			
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35			
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	170	20 - 30			

 <b>CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs</b>						
		 (°C)	 (min)	 2 posi- tions	 3 po- si- tions	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4	-	

 <b>GRIL</b>						
 <b>Préchauffez le four à vide pendant 5 minutes.</b>						
 <b>Réglez le gril à la température maximale.</b>						
		 (min)				
Toasts	Gril	1 - 3	5			
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4			



