

ASTUCES DE CUISSON

FR



Conseils et astuces



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

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.

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
--	-----	---------

Rôti haché, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
-------------------------	-----	---------

	 (°C)	 (min)
Cuisson des pâtes	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin dauphinois	160 - 170	50 - 60
Poulet, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Longe de porc, fumée, 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.

Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	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.

	 (°C)	 (min)
Plats complets en une seule assiette	120 - 130	15 - 20
Pâtes	120 - 130	15 - 20
Riz	120 - 130	15 - 20
Boulettes	120 - 130	15 - 20

Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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 déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

Résultats de cuisson	Cause possible	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.
	Température du four trop élevée et 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.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	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	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - mélange de génoises	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2

 CUISSON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
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 / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.

		 (°C)	 (min)	
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	15 - 25
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



Utilisez le premier niveau de la grille.

(°C)	(min)		
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
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.

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

	BISCUITS/GÂTEAUX SECS	
(°C)	(min)	
Biscuits à pâte brisée	150 - 160	20 - 40



BISCUITS/GÂTEAUX SECS

(°C)	(min)	
Meringues	80 - 100	130 - 170
Macarons	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	160 - 170	30 - 60
Pâtes feuilletées, pré- chauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50
Petits pains	180	20 - 30

Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

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)
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 grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 PORC			
 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	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)
Selle / Cuisse de lièvre, pré- chauffer le four à vide	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Selle de cerf	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90
Cuissot de che- vreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90

 VOLAILLE			
 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi	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		
	 (°C)	 (min)
Pain de grains entiers	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
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, utilisez un plat à rôtir	210 - 230	15 - 25
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



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
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, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé. Sonde de cuisson

la température ne doit pas dépasser 65 °C. La température de la

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.

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

3. Utilisez 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)



	(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

Préparez 1 à 1,5 kg de nourriture.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 80 - 90 °C.



BŒUF



(min)

Saisie de
chaque
côté



(min)

Filet à point	2	90 - 110
Rôti de bœuf, à point	4	180 - 240



VEAU



(min)

Saisie de
chaque
côté



(min)

Filet rosé	2	90 - 120
------------	---	----------



VEAU



(min)

Saisie de
chaque
côté



(min)

Longe, une pièce	4	120 - 150
Selle de veau	4	120 - 150



PORC



(min)

Saisie de
chaque
côté



(min)

Filet rosé	2	90 - 110
Longe, une pièce	4	150 - 170
Selle de veau	4	150 - 170

Plats surgelés

 DÉCONGÉLATION			
	 (°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	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3
Quartiers / Croquettes	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	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.

	 (kg)	 (min) Temps de décongé- lation	 (min) Temps de décongéla- tion sup- plémentai- re	
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	-

Sterilisation

Utilisez la fonction Chauffage inférieur.

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.

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).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.



BAIES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir

Fraises / Myrtilles / 35 - 45
Framboises / Gro-
seilles à maque-
reau 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

 LÉ- GUMES	 (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	-
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.

Sonde de cuisson

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

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

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

 LÉGU- MES	 (°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

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 - 9

 PORC	 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

 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 cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

 VOLAILLE	 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

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

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

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

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

