

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 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.

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.

Cuisson sous-vide

Cette fonction utilise des températures de cuisson plus basses que la cuisson normale.

Cuisson sous-vide Recommandations

Utilisez des ingrédients de premières qualité et fraîcheur. Nettoyez toujours les aliments avant de les cuisiner. Faites attention lorsque vous utilisez des œufs crus.

Les basses températures sont uniquement adaptés aux types d'aliments pouvant être mangés crus.

Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps lorsque vous réglez une température inférieure à 60 °C

Faites bouillir les ingrédients contenant de l'alcool avant de les enfermer dans un sachet sous vide.

Placez les sachets sous vide côte à côte sur la grille.

Vous pouvez conserver ces aliments cuits au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. Faites refroidir rapidement les aliments (en les plaçant dans un bain de glace).

N'utilisez pas cette fonction pour réchauffer les restes de nourriture.

Emballage sous vide

Utilisez uniquement des sachets sous vide et une machine sous vide à cloche recommandés pour la cuisson sous vide. Seul ce type de machine sous vide peut faire le vide dans des sachets contenant des liquides.

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

Pour obtenir de meilleurs résultats plus rapidement, sélectionnez le degré de vide maximal.

Pour vous garantir une fermeture hermétique du sachet sous vide, assurez-vous que la zone à sceller est parfaitement propre.

Veillez à ce que les bords intérieurs du sachet sous vide soient propres avant de le sceller.

Cuisson sous-vide : Viande

Utilisez uniquement de la viande désossée pour éviter de percer les sachets sous vide.

Faites dorer les filets de volaille avec la peau vers le bas avant de les placer dans un sachet sous vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 BŒUF			
 Filet et bœuf / veau	 (°C)	 (min)	
A point, 4 cm d'épaisseur, 0,8 kg	60	110 - 120	
Bien cuit, 4 cm d'épaisseur, 0,8 kg	65	90 - 100	

 AGNEAU / GIBIER			
 Agneau / gibier	 (°C)	 (min)	
Agneau saignant, 3 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190	
Agneau à point, 3 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115	
Sanglier, 3 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70	
Lapin, 1,5 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60	

 VOLAILLE			
 Volaille	 (°C)	 (min)	
Escalope de poulet, 3 cm d'épaisseur, 0,75 kg	70	70 - 80	
Magret de canard, 2 cm d'épaisseur, 0,9 kg	60	140 - 160	
Escalope de dinde, 2 cm d'épaisseur, 0,8 kg	70	75 - 85	

Cuisson sous-vide : Poisson et fruits de mer

Séchez les filets de poisson avec du papier absorbant avant de les introduire dans le sachet sous vide.

Ajoutez une tasse d'eau dans le sachet sous vide si vous cuisez des moules.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 POISSON ET FRUITS DE MER			
 Poisson / fruits de mer	 (°C)	 (min)	
Daurade, 4 filets de 1 cm d'épaisseur, 0,5 kg	70	25	
Bar, 4 filets de 1 cm d'épaisseur, 0,5 kg	70	25	
Morue, 2 filets de 2 cm d'épaisseur, 0,65 kg	65	70 - 75	
Coquilles St Jacques, 0,65 kg	60	100 - 110	
Moules avec les coquilles, 1 kg	95	20 - 25	
Crevettes décortiquées, 0,5 kg	75	25 - 30	

 POISSON ET FRUITS DE MER		
	 (°C)	 (min)
Poulpe, 1 kg	85	100 - 110
Truite, 2 filets de 1,5 cm d'épaisseur, 0,65 kg	65	55 - 65
Saumon, filet de 3 cm d'épaisseur 0,8 kg	65	100 - 110

Pour éviter une perte de protéines, faites tremper la truite ou le saumon dans une solution salée à 10 % (100 g de sel dans 1 litre d'eau) pendant 30 minutes, puis séchez-le avec du papier absorbant avant de les introduire dans le sachet sous vide.

Cuisson sous-vide : Légumes

Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 LÉGUMES		
	 Réglez la température sur 90 °C.	 (min)
Asperges vertes, entières, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50	
Asperges blanches, entières, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60	
Courgettes, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40	
Aubergine, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35	

 LÉGUMES		
	 Réglez la température sur 90 °C.	 (min)
Citrouille, morceaux de 2 cm d'épaisseur, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30	

 LÉGUMES		
	 Réglez la température sur 95 °C.	 (min)
Poireau, lamelles ou rondelles, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45	
Poivrons, lamelles ou quartiers, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40	
Céleri, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45	
Carottes, tranches de 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	
Céleri-rave, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50	
Fenouil, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	
Pommes de terre, tranches de 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45	
Cœurs d'artichauts, quartier, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55	

Cuisson sous-vide : Fruits et produits sucrés

Pour conserver la couleur des pommes et des poires, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyées et coupées.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 FRUITS		
	 (°C)	 (min)
Pêches, 4 moitiés	90	20 - 25
Prunes, moitiés, 0,6 kg	90	10 - 15
Mangues, 2, coupées en dés de 2 cm d'épaisseur	90	10 - 15
Poires, 4 moitiés	90	15 - 30
Nectarines, 4 moitiés	90	20 - 25
Ananas, tranches de 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Pommes, 4, en quartiers	95	25 - 30
Crème à la vanille x2, 350 g dans chaque sachet	85	20 - 22

Vapeur Intense

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

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, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

Stérilisation

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

Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.

Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Réglez la température sur 100 °C, sauf si le tableau ci-dessous vous indique un autre réglage.

 LÉGUMES	
	 (min)
Brocoli en bouquets, préchauffez le four à vide	8 - 10
Tomates pelées	10
Légumes blanchis	15
Épinards, frais	10 - 15
Courgettes en lamelles	10 - 15
Champignons en lamelles	15 - 20
Poivrons en lamelles	15 - 20
Aubergines	15 - 25
Brocoli entier	15 - 25
Asperges, vertes	15 - 25
Citrouille, coupée en dés	15 - 25
Tomates	15 - 25
Mâche en bouquets	20 - 25
Haricots blanchis	20 - 25
Chou de Milan	20 - 25
Petits pois	20 - 30
Fenouil	20 - 30

 LÉGUMES	
	 (min)
Carottes	20 - 30
Poireaux en rondelles	20 - 30
Céleri en cubes	20 - 30
Mange-tout / Mange-tout	20 - 30
Patates douces	20 - 30
Chou-fleur en bouquets	25 - 35
Chou-rave en lamelles	25 - 35
Choux de Bruxelles	25 - 35
Asperges, blanches	25 - 35
Haricots blancs	25 - 35
Épi de maïs doux	30 - 40
Chou-fleur, entier	35 - 45
Haricots verts	35 - 45
Salsifis noirs	35 - 45
Chou blanc ou rouge, en lamelles	40 - 45
Artichauts	50 - 60
Haricots secs trempés, rapport eau/haricots 2:1	55 - 65
Choucroute	60 - 90
Betterave	70 - 90

 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
	 (min)
Semoule, rapport eau/semoule 1:1	15 - 20
Tagliatelles fraîches	15 - 25
Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1	20 - 25
Lentilles corail, rapport eau / lentilles 1:1	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Boulgour, rapport eau/boulgour 1:1	25 - 35
Beignets	25 - 35
Riz parfumé rapport eau/riz 1:1	30 - 35
P.d.t. vapeur en quartiers	30 - 40
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	35 - 45
Polenta, rapport liquide 3:1	40 - 50
Riz au lait rapport lait/riz 2,5:1	40 - 55
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	45 - 55
Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1	55 - 60

 FRUITS	
	 (min)
Pommes, lamelles	10 - 15
Fruits rouges	10 - 15
Chocolat fondu	10 - 20
Compote de fruits	20 - 25

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

 VIANDE		
	 (°C)	 (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Saucisse blanche, Saucisse blanche	80	20 - 30
Saucisse viennoise	80	20 - 30
Blanc de poulet poché	90	25 - 35

 VIANDE		
	 (°C)	 (min)
Jambon cuit, 1 kg	100	55 - 65
Poulet, poché, 1,0 - 1,2 kg	100	60 - 70
Kasseler, poché	90	70 - 90
Veau, Filet mignon de porc, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	100	110 - 120

 ŒUFS	
	 (min)
Œufs, à la coque	10 - 11
Œufs, mollets	11 - 12
Œufs, durs	18 - 21

Chaleur tournante et Vapeur Intense successivement

Lorsque vous combinez des fonctions, vous pouvez cuire de la viande, des légumes et des accompagnements les uns après les autres. Tous les plats sont prêts à être servis en même temps.

Pour rôti d'abord les aliments, utilisez la fonction : Chaleur tournante .

Mettez les légumes préparés et les garnitures dans des plats allant au four. Mettez-les dans le four avec le rôti.

Démarrez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement,

entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.

La quantité d'eau maximale est de 650 ml.

Humidité Élevée

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Filets de poisson fins	85	15 - 20
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Crème, flan en parts individuelles	90	35 - 40
Terrine	90	40 - 50
Quenelles	120 - 130	40 - 50

Humidité Moyenne

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pâtisserie levée sucrée	170 - 180	20 - 35
Petits pains	180 - 200	25 - 35
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40
Pain sucré	160 - 170	30 - 45
Poisson au four	170 - 180	35 - 45

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Plats au four sucrés	160 - 180	45 - 60
Divers types de pains, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Côtes levées	140 - 150	75 - 100
Mijoté / Viande braisée	140 - 150	100 - 140

Humidité Faible

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20
Baguettes précuites 40 - 50 g	200	15 - 20
Petits pains	180 - 210	25 - 35
Baguettes précuites 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35
Pâté à la viande, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Gratin de pâtes	170 - 190	40 - 50
Lasagnes	170 - 180	45 - 55
Divers types de pain 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60
Poulet 1 kg	180 - 210	50 - 60

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Filet mignon de porc fumé de 0,6 à 1 kg (laissez mariner 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	170	130 - 170

Régénération

Utilisez le premier 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

Fonction Yaourt

Cette fonction vous permet de préparer des yaourts.

Délaissez 0,25 kg de yaourt dans 1 litre de lait. Versez la préparation dans des pots à yaourt.

Si vous utilisez du lait cru, commencez par le faire bouillir, puis laissez-le refroidir jusqu'à atteindre 40 °C.

 Utilisez le premier niveau de la grille.	
	 (h)
Yaourt crémeux	5 - 6
Yaourt épais	7 - 8

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

 LÉGUMES	
 Régalez la température sur 100 °C.	
 (min)	
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
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	
 Régalez 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	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 / Flan	85
40-50	Terrine	85

Vapeur pour mijoter

 (min)		 (°C)
15 - 20	Œufs cocotte	110
20 - 30	Poisson entier, jusqu'à 1 kg	120 - 130

 (min)		 (°C)
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
25 - 35	Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 0,04 - 0,05 kg	200

 (min)		 (°C)
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

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
 (min)		 (°C)
30-45	Pâtisseries feuilletées / Gâteau salé / Petits pains	155 - 180
45-60	Fond de tarte sablé	155 - 170
130-170	Oie, 3 kg	170

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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront 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.

Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
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)	
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	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
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
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	70 - 90	2

 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	1



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Préchauffez le four à vide.



		(°C)	(min)	
Brioche de Noël aux fruits	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	1
Pain de seigle	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230	20	1
		puis : 160 - 180	30 - 60	
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 tournan- te	150 - 160	20 - 40	2
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 tournan- te	150 - 170	30 - 55	2
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournan- te	160 - 170	40 - 80	2
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



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
-----------------	-------------------	-----------	---------

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Pâte sablée / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35
Pâte sablée / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25
	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25
Petits gâteaux, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	160	20 - 35
	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 35

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	170 - 190	15 - 35



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

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, pré-chauffez le four à vide

160 - 180 25 - 45

Crumble sec 150 - 160 30 - 45



GÂTEAUX / PETITES PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



(°C)



(min)

Biscuits à base de génoise

160 - 170

25 - 40

Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues

80 - 100

130 - 170

Macarons

100 - 120

40 - 80

Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée

160 - 170

30 - 60



GÂTEAUX / PETITES PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



(°C)



(min)

Biscuits sablés

150 - 160

20 - 40

Pâte sablée / Tresses feuilletées

140

25 - 45

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.

Tableaux de 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	par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par 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	120 - 150	
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 - 180	100 - 120	
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 GIBIER				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffez le four à vide	jusqu'à 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)	
Poulet	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	40 - 50	
Volaille, morceaux	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	

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

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	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, pâte fine	210 - 230	15 - 25
Pizza, pâte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25

Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN		
 Utilisez le premier niveau de la grille sauf indication contraire.		
	 (°C)	 (min)
Pain blanc	190 - 210	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	190 - 210	50 - 70
Pain aux céréales	190 - 210	40 - 60
Petits pains, utilisez le deuxième niveau de la grille	200 - 220	25 - 35

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
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. 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.

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



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.



DÉCONGÉLATION



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	190 - 210	15 - 25
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30
Potatoes/Pomme quartier / Potatoes/ Pomme quartier	190 - 210	20 - 40
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50

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 préparation commence à frémir



(min)
Continuez la cuisson à 100 °C

Pêches / Coings / Prunes

35 - 45

10 - 15



LÉGUMES



(min)
Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)
Continuez la cuisson à 100 °C

Carottes

50 - 60

5 - 10

Concombres

50 - 60

-

Bouquet croquant de légumes

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
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9

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



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
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 PRÉCUIITS	 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

