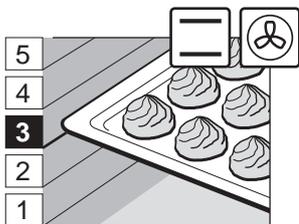


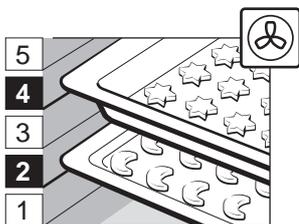
en bref

Pâtisserie



Cuisson sur la plaque

Préférez la convection naturelle ☐ pour les petites pâtisseries et pour les gâteaux à garniture juteuse. Utilisez le air pulsé 3D ⊗ pour la pâte feuilletée. Enfourez la plaque à la hauteur 3 ou 2.



Cuisson sur plusieurs plaques

Pour la cuisson simultanée sur deux niveaux enfourez la plaque à la hauteur 2 et la lèchefrite à la hauteur 4. Pour la cuisson simultanée sur trois niveaux enfourez la lèchefrite à la hauteur 2.

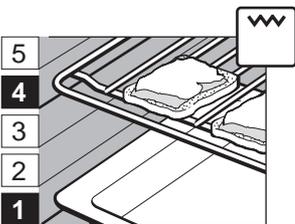
Exemples :

		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pizza	plaque à pâtisserie	2	☐	220-240	25-35
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4	⊗	180-200	40-50
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	3	⊗	190-210	20-30
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4	⊗	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie * et lèchefrite	2+3+5	⊗	180-200	35-45
Meringues	plaque à pâtisserie	3	⊗	80-100	160-210
Spritz	plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	20-30
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4	⊗	150-170	30-40
	2 plaques à pâtisserie * et lèchefrite	2+3+5	⊗	150-170	35-45
Macarons	plaque à pâtisserie	2	☐	100-120	30-40
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4	⊗	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie * et lèchefrite	2+3+5	⊗	100-120	40-50

* Vous pouvez vous procurer d'une plaque à pâtisserie supplémentaire auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

en bref

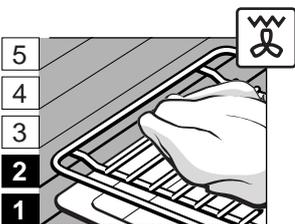
Griller et rôtir



Griller sur la grille

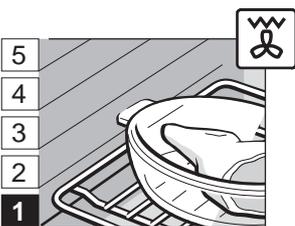
Grillez toujours four fermé.

Utilisez la fonction grillade ☐. Enfourez la grille à la hauteur 4. Ajoutez la lèche-frite dans le four à la hauteur 1 pour le protéger contre les projections.



Rôtir la volaille

Préférez le gril air pulsé ☒. Enfourez la grille à la hauteur 2 et la lèche-frite à la hauteur 1. Tournez la volaille après 2/3 du temps.



Rôtir dans un plat

Préférez le gril air pulsé ☒.

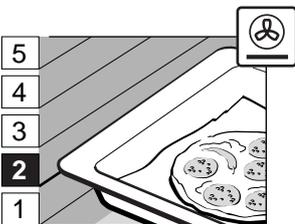
Enfourez la grille à la hauteur 1.

Exemples :

		Hauteur	Mode de cuisson	Temp. °C, niveau gril	Durée en minutes
Gratiner les toasts	grille	4	☐	3	4-5
Poisson grillé, 300 g env.	grille	4	☐	1-2	25
Rôti roulé, 2 kg	casserole ouverte	1	☒	180-200	160
Rôti de porc, 1 kg	casserole ouverte	1	☒	200-220	100
Poulet, 1,5 kg	grille	2	☒	190-210	80
Canard, 1,7 kg	grille	2	☒	180-200	100
1 kg de rosbif, saignant	casserole ouverte	1	☒	230-240	30
1 kg de rosbif, rosé	casserole ouverte	1	☒	240-250	50
1,5 kg de gigot d'agneau	casserole ouverte	1	☒	160-180	140

en bref

Produits cuisinés surgelés



Utilisez la lèche-frite à la hauteur 2 ou 3 pour la cuisson d'aliments surgelés. Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Exemples :

Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée en minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2		200-220	15-25
	Pizza à fond épais,	2		180-200	20-30
	Baguette pizza				
	Minipizza	2		190-210	10-20
Produits de pommes de terre*	Pommes Frites	2		200-220	20-30
	Croquettes, Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Röstis, Pommes de terre farcies	2		200-220	15-25
Pain et pâtisserie*	Petits pains	2		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Brezels	3		200-220	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	5-15
	Bâtonnets de poulet	2		200-220	10-20
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel aux pommes	2		190-210	30-40

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèche-frite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

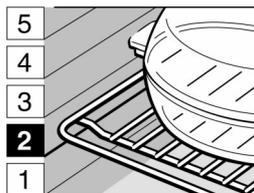
en bref

Cuisson automatique:

Réglage

Exemple: Rosbif à point 1,2 kg

1. Enfourez la casserole couverte sur la grille.



2. Sélectionnez le programme adapté dans le tableau de rôtissage.

3. Tournez le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.



4. Par le bouton rotatif, réglez le numéro du programme désiré. Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.



5. A l'aide du bouton rotatif, programmez le poids. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



en bref

Les programmes:

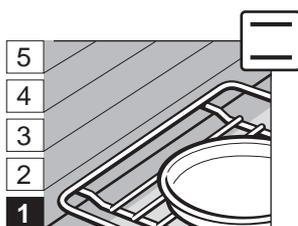
Aliments frais	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	01	0,5-3,0kg	oui
Rosbif à point	02	0,5-2,5kg	non
Rosbif saignant	03	0,5-2,5kg	non
Rôti de porc	04	0,5-3,0kg	oui
Rôti en croute	05	0,5-2,5kg	non
Rôti de veau	06	0,5-2,5kg	oui
Gigot d'agneau	07	0,5-2,5kg	oui
Volaille	08	0,5-2,5kg	non
Cuisses de volaille	09	0,3-1,5kg	non
Blanc de dinde	10	0,5-2,5kg	oui
Agneau, cerf	11	0,5-2,5kg	oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	12	0,5-3,0kg	oui
Rôti de viande hachée	13	0,5-3,0kg	non
Potées/ragôts	14	0,5-3,0kg	oui
Poisson à l'étuvée	15	0,3-1,5kg	oui
Poisson rôti	16	0,3-1,5kg	non

Aliments surgelés	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	17	0,5-2,0kg	oui
Rosbif à point	18	0,5-2,0kg	oui
Rôti de porc	19	0,5-2,0kg	oui
Rôti de veau	20	0,5-2,0kg	oui
Gigot d'agneau	21	0,5-2,0kg	oui
Cuisses de volaille	22	0,3-1,5kg	non
Agneau, cerf	23	0,5-2,0kg	oui
Chevreuil, petit gibier	24	0,5-2,0kg	oui

en bref

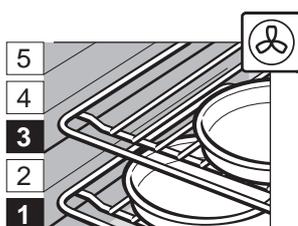
En bref

Pâtisserie



Cuisson dans un moule

Préférez la convection naturelle .
Enfournez la grille à la hauteur 1.



Cuisson dans deux moules

Préférez le air pulsé 3D .
Enfournez la grille à la hauteur 3 et la deuxième grille à la hauteur 1.

Exemples :

	Moule	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Tarte*	Moule à tarte fer-blanc, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
	Moule à tarte fer-blanc, Ø 31 cm	1+3		180-200	40-50
Quiche*	Moule à tarte fer-blanc, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Cake	Moule à cake fer-blanc, 28 cm	1		180-200	50-60

* Pour la préparation d'une seule tarte enfournez la moule à tarte sur la lèchefrite.

Vous trouverez d'autres informations dans la notice d'utilisation.
Lisez-la attentivement !