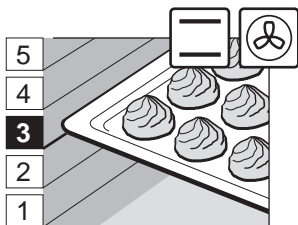


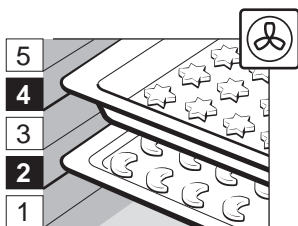
en bref

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 lèche-frite à la hauteur 4.

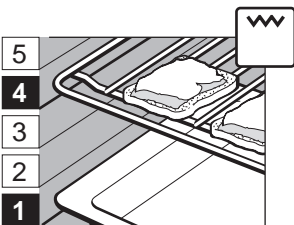
Exemples :

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

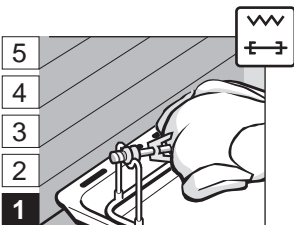
Griller et rôtir



Griller sur la grille

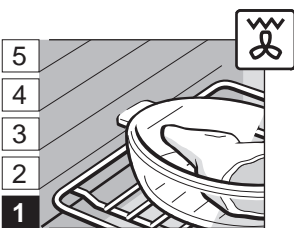
Grillez toujours four fermé.

Utilisez la fonction grillade ☐. Enfourez la grille à la hauteur 4 ou 5 en fonction de l'épaisseur de la viande. Ajoutez la lèchefrite dans le four à la hauteur 1 pour le protéger contre les projections.



Griller avec le tournebroche

Grillez toujours four fermé. Utilisez la fonction grillade associée au tournebroche ☐. Enfourez la lèchefrite équipée du tournebroche à la hauteur 1.



Rôtir dans un plat

Préférez le gril air pulsé ☐.

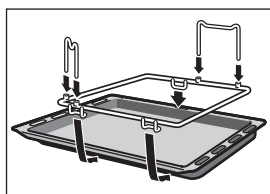
Enfourez la grille à la hauteur 1.

Exemples :

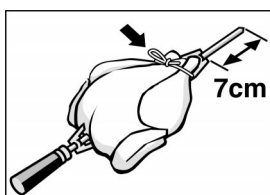
		Hauteur	Mode de cuisson	Temp. °C, niveau gril	Durée en minutes
Gratiner les toasts	grille	4	☐	3	4-5
Poisson grillé, 300 g env.	grille	4	☐	1-2	25
Rôti roulé, 2 kg	tournebroche	1	☐	220-230	150
Rôti de porc, 1 kg	tournebroche	1	☐	230-240	120
Poulet, 1,5 kg	tournebroche	1	☐	250-270	70
Canard, 1,7 kg	tournebroche	1	☐	240-250	90
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

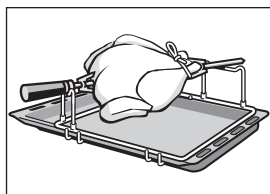
Griller avec le tournebroche :



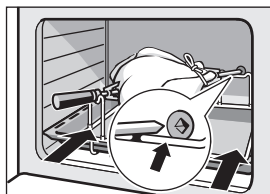
1 Placez le support du tournebroche sur la lèchefrite.



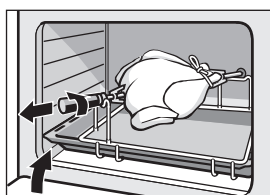
2 A l'aide des fourches de maintien, fixez le rôti ou la volaille sur le tournebroche. La fourche arrière doit se situer à 7 cm de l'extrémité de la broche. Ficelez les pattes des volailles.



3 Placez le tournebroche sur son support.



4 Enfourez la lèchefrite à la hauteur 1. La paroi arrière du four comporte une ouverture dans laquelle le tournebroche doit s'emboîter.



5 Dévissez la poignée et fermez la porte du four.

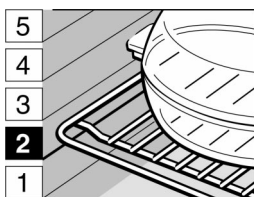
en bref

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:

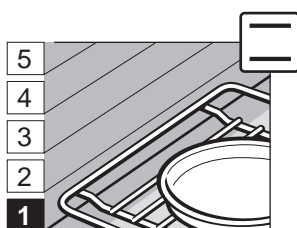
Aliments frais	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif à point	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif saignant	03	0,5-2,5 kg	non
Rôti de porc	04	0,5-3,0 kg	oui
Rôti en croute	05	0,5-2,5 kg	non
Rôti de veau	06	0,5-2,5 kg	oui
Gigot d'agneau	07	0,5-2,5 kg	oui
Volaille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

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


en bref

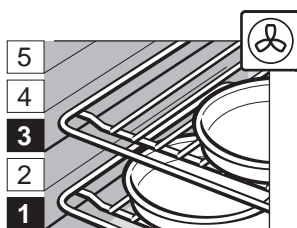
En bref

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
		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

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