

[illegible]

TB = Tourne Broche *** Préchauffez à la température indiquée. * Selon modèle. Toutes les cuissons se font **PORTE FERMÉE**

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des Viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barre sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- Temps de cuisson
- Rôti de bœuf saignant
 - pour 500 g de 10 à 15 min
- Rôti de bœuf à point
 - pour 500 g de 20 à 25 min
- Rôti de porc
 - pour 500 g de 35 à 40 min
- Rôti de veau
 - pour 500 g de 30 à 40 min
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont les moelleux.
- Pour les grillades enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des Légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursouffle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, le peau se retirera ensuite plus facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des Pâtisseries

- Choix des moules :
- Évitez les moules clairs et brillants : - Ils rallongent le temps de cuisson.
- Ils nécessitent de préchauffer le four. Préférez les moules en tôles anti-adhésive pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous. Les placer toujours sur la grille.
- Astuces :
- N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé d'une feuille de papier sulfurisé : il protège des tâches acides et facilite le démoulage.
- Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.
- Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation d'air. Découpez le à la bonne dimensions.

Les produits surgelés

- Décongélation : **MAINTIEN AU CHAUD**
- La décongélation des aliments délicats (Tarte à la crème, aux fruits, etc...) se fait à 35° C. La décongélation des autres produits pour-gâteaux et autres pâtisseries se fait à 50°C. r Viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable.
- Cuisson : **MULTICUISSENS**
- Ø Pizza surgelées
- Préchauffez à 240° au 2ème gradin, Sur la grille pour une pizza croustillante, Dans le plat émail pour une pizza moelleuse. Temps selon indications de l'emballage.
- Ø Frites au four
- Préchauffez à 180° au 3ème gradin, Frites étalées dans le plat émail
- Temps de 15 à 20 min.
- Ø Plats cuisinés (traditionnels ou industriels)
- Température 180° au 2ème gradin
- Barquette posée sur la grille
- Temps selon indications de l'emballage.

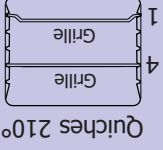
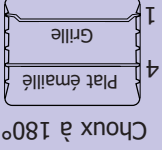
Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 min avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson. Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température.

Les plats ne s'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent alors être prolongés.

Certains gâteaux, comme les cakes, peuvent être placés l'un à côté de l'autre sur la même grille.

CUISSENS SUR 2 NIVEAUX FONCTION D'ENFOURNER LES PLATS



°C	Chiffres
35	1
55/60	2
90/100	3
120	4
150	5
180	6
200/210	7
220/240	8
275	9 MAXI