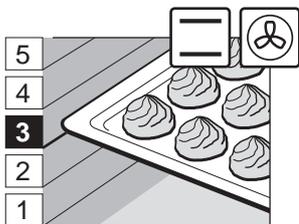


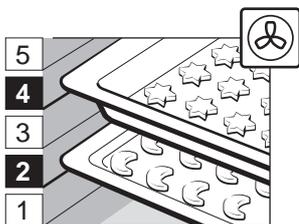
en bref

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.

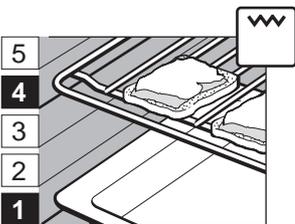
Exemples :

		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pizza	plaque à pâtisserie	2		210-230	25-35
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4		180-200	40-50
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4		170-190	25-35
	2 plaques à pâtisserie * et lèchefrite	2+3+5		170-190	35-45
Meringues	plaque à pâtisserie	3		80-100	150-200
Spritz	plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	plaque à pâtisserie et lèchefrite	2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie * et lèchefrite	2+3+5		140-160	35-45
Macarons	plaque à pâtisserie	3		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

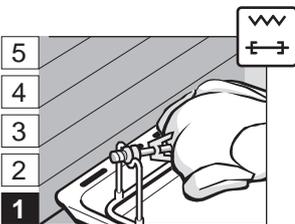
Griller et rôtir



Griller sur la grille

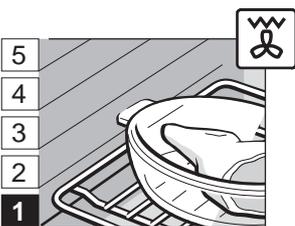
Grillez toujours four fermé.

Utilisez la fonction grillade ☐. Enfourez la grille à la hauteur 4 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 ☐.

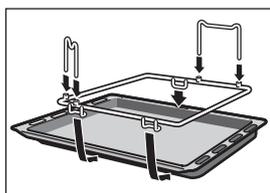
Enfourez la grille à la hauteur 1.

Exemples :

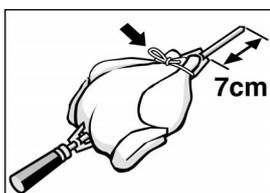
		Hauteur	Mode de cuisson	Temp. °C, niveau gril	Durée en minutes
Gratiner les toasts	grille	4	☐	3	4-5
Poisson grillé, 300 g env.	grille	4	☐	1-2	25
Rôti roulé, 2 kg	tournebroche	1	☐	220-230	150
Rôti de porc, 1 kg	tournebroche	1	☐	230-240	120
Poulet, 1,5 kg	tournebroche	1	☐	250-270	70
Canard, 1,7 kg	tournebroche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

en bref

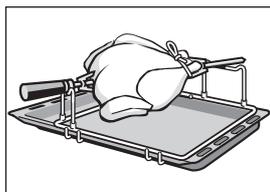
Griller avec le tournebroche :



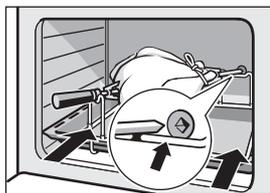
1 Placez le support du tournebroche sur la lèche-frite.



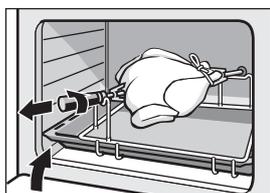
2 A l'aide des fourches de maintien, fixez le rôti ou la volaille sur le tournebroche. La fourche arrière doit se situer à 7 cm de l'extrémité de la broche. Ficelez les pattes des volailles.



3 Placez le tournebroche sur son support.



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

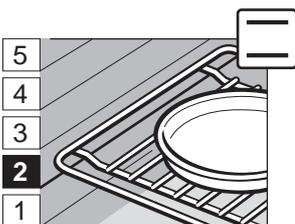


5 Dévissez la poignée et fermez la porte du four.

en bref

En bref

Pâtisserie

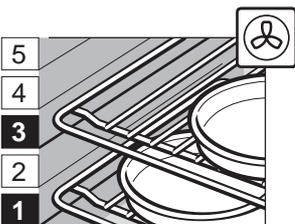


Cuisson dans un moule

Préférez la convection naturelle .

Enfournez la grille à la hauteur 2.

Utilisez la hauteur 1 pour les gâteaux à garniture juteuse.



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	40-50
		1+3		190-200	40-50
Quiche	Moule à tarte fer-blanc, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake	Moule à cake fer-blanc, 28 cm	2		180-200	50-60

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