



# Cuisson de pâtisseries

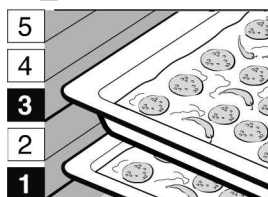
## Pâtisseries sur la plaque

avec le mode Chaleur intense   
avec le mode Chaleur tournante  
3D 



p.ex. pâte à choux

avec le mode Chaleur tournante  
3D 



p.ex. pizza à la diable

### Cuire sur un niveau

Pour des petites pâtisseries et des gâteaux avec une garniture fondante, utilisez le mode Chaleur intense ou Convection naturelle. Pour des biscuits en pâte feuilletée, utilisez le mode Chaleur tournante 3D.





### Cuire sur deux niveaux

Pour faire cuire des pâtisseries sur deux niveaux en même temps, utilisez le mode Chaleur tournante 3D.

Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1 et la lèchefrite au niveau 3.

Sont appropriés pour la cuisson sur deux niveaux : des petits gâteaux secs, petites pâtisseries, gâteaux et pizzas.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

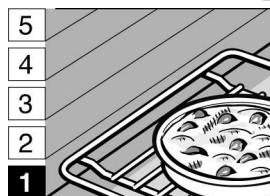
Exemples	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée, préchauffer	Lèchefrite	2		280-300	10-12
Brioche	Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm	2		190-210	20-25

## en bref

Exemples	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pâtisserie en pâte à choux (éclairs, choux)	Plaque à pâtisserie	2		210-230	30-40
Biscuits en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
	2 Plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1		170-190	35-45
Meringue, préchauffer 10 min.	Plaque à pâtisserie	3		80-90	180-210

### Pâtisseries dans des moules

avec le mode Chaleur intense



p.ex. quiche

### Cuisson dans un moule

Utilisez le mode Chaleur intense ou Convection naturelle.

Enfournez la grille au niveau 1.

avec le mode Chaleur tournante

3D







p.ex. tarte

### Cuisson dans deux moules

Pour faire cuire dans deux moules en même temps, utilisez le mode Chaleur tournante 3D.

Enfournez les grilles au niveau 1 et 3.

## en bref

Exemples	Accessoire (fer-blanc)	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Tarte	Moule à tarte, Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 moules à tarte, Ø 31 cm	3+1		180-200	40-50
Quiche	Moule à tarte, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake	Moule à cake, longueur 28 cm	1		190-210	50-60

## Rôtissage et grillade

### Rôtissage

avec le mode Gril air pulsé 




p.ex. rosbif

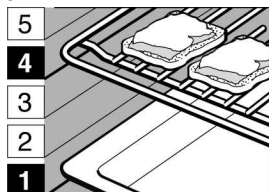
### Rôtissage dans un plat à rôtir

Utilisez le mode Gril air pulsé 

Enfournez la grille au niveau 1.

### Grillades

avec le mode Gril, grande surface 



p.ex. gratiner des toasts


### Grillade sur la grille

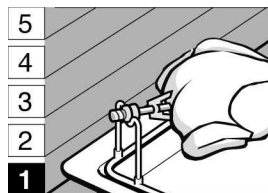
Utilisez le mode Gril, grande surface.

Enfournez la grille au niveau 5, enfournez au niveau 4 si l'aliment est épais ou délicat. Enfourez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four reste plus propre.

Grillez toujours avec la porte du four fermée.

## en bref

avec le mode Gril +  
tournebroche 













p.ex. poulet

### Faire griller avec le tournebroche

Utilisez le mode Gril + tournebroche.

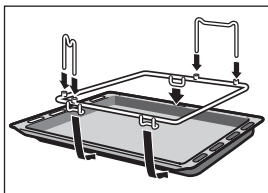
Enfourez la lèchefrite avec le tournebroche au niveau 1.

Grillez toujours avec la porte du four fermée.

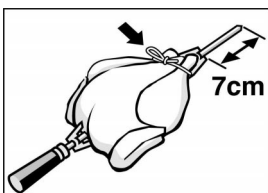
Exemples	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Rosbif, saignant, 1 kg	Récipient ouvert	1		240-250	40-50
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		250-260	50-60
Gigot d'agneau, désossé, roulé, médium, 1 kg	Récipient ouvert	1		160-170	110-120
Rôti au tournebroche, 1 kg	Tournebroche	1		240-250	90-110
Rôti de porc roulé, 2 kg	Tournebroche	1		230-240	130-150
Poulet, 1,5 kg	Tournebroche	1		250-260	80-90
Canard, 2 kg	Tournebroche	1		240-250	80-100
Toasts, gratinés, 12 pièces	Grille + lèchefrite	4+1		3	5-8
Toasts, gratinés, 4 pièces	Grille + lèchefrite	4+1		3	7-10
Poisson entier, grillé, 300 g	Grille + lèchefrite	2+1		2	20-25

## en bref

### Mise en place du tournebroche

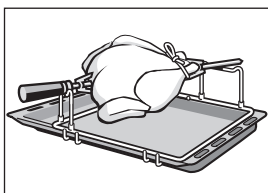


**1** Poser le support du tournebroche sur la lèche-frite.

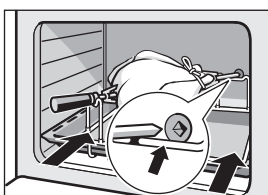


**2** Fixer le rôti aux deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

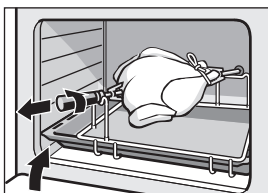
De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps.



**3** Poser le tournebroche sur le support.



**4** Enfournier la lèche-frite au niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four possède un orifice. Y introduire le tournebroche.

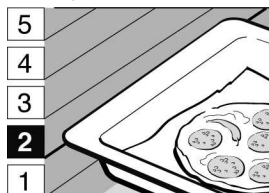


**5** Dévisser la poignée et fermer la porte du four.

# Plats cuisinés

## Surgelé

avec la position Pizza / 



























p.ex. pizza, surgelée

### Plats cuisinés surgelés

Utilisez la position Pizza.

Enfournez la lèchefrite au niveau 2 ou 3.

Si vous garnissez la lèchefrite de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier au mets.

Exemples		Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Pizza	Pizza à fond mince	2	 / 	200-220	15-20
	Pizza à fond épais	2	 / 	170-190	20-30
	Pizza-baguette	3	 / 	170-190	20-30
	Mini-pizzas	3	 / 	190-210	10-20
Produits à base de pommes de terre	Frites	3	 / 	190-210	20-30
	Croquettes	3	 / 	190-210	20-25
	Rösti, pommes de terre farcies	3	 / 	200-220	15-25
Pain et pâtisseries	Petits pains, baguette	3	 / 	180-200	10-20
	Bretzels (pâtons)	3	 / 	200-220	10-20
Fritures	Bâtonnets de poisson	2	 / 	220-240	10-20
	Nuggets de poulet	3	 / 	200-220	15-25
Strudel	Strudel aux pommes	3	 / 	190-210	30-35

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