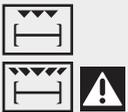


PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson Indications	
		Gratin		Gratin		Gratin		Gratin		
<b>Viandes</b>										
<b>Rôti de porc (1 kg)</b>	200	2							180	2
Rôti de veau (1 kg)	200	2							180	2
<b>Rôti de bœuf</b>	*240	2					220	3		
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB			200	2		
<b>Volailles (1 kg)</b>	200	2	2	TB			210	TB	180	2
Volailles grosses pièces	200	1								
<b>Cuisses de poulet</b>			2	3			210	3		
Côtes de porc / veau			3	3						
<b>Côtes de bœuf (1 kg)</b>			2	3-4			210	3		
Côtes de mouton			3	4						
<b>Poissons</b>										
<b>Poissons grillés</b>			4	4						
Poissons cuisinés(dorade)	*200	2			180	2			180	2
<b>Poissons papillottes</b>	*220	2-3			*200	2-3				
<b>Légumes</b>										
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3		
<b>Gratins dauphinois</b>	*200	2							180	2
Lasagnes	*200	2							180	2
<b>Tomates farcies</b>	*200	2							180	2
<b>Pâtisseries</b>										
Biscuit de Savoie - Génoise	165	1							180	2
<b>Biscuit roulé</b>	*220	3								
Brioche	*180	1							165	1
<b>Brownies</b>	*180	2								
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2
<b>Clafoutis</b>	200	2			180	2				
Crêmes	165	2			150	2				
Cookies - Sablés	*200	3								
Kugelhopf									180	3
<b>Meringues</b>	100	2							180	1
Madeleines	*220	2							100	2
<b>Pâte à choux</b>	*200	3							180	3
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3				
<b>Savarin</b>	*180	2								
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1				
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	*220	2			*220	2				
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2				
<b>Divers</b>										
<b>Brochettes</b>			3-4	4						
Pâté en terrine	*200	2							200	2
<b>Pizza pâte brisée</b>	*210	2			200	2				
Pizza pâte à pain	*220	3			*220	3				
<b>Quiches</b>	*210	2			205	2-1				
Soufflé									180	1
<b>Tourtes</b>	*200	2			180	1				
Pain	*200	1			*200	1				
<b>Pain grillé</b>			4*	4-5						
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1							170	1

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

\*Préchauffez à la température indiquée. TB = Tourne broche (selon modèle).

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini de 1 vers le maxi 4. Autre modèle, sélectionnez .
- En fonction **Gril**, placez les mets à griller sur la grille ou le tournebroche : la lèche frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer les jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Les cuissons se font porte fermée.

 En Gril utilisant le tourne-broche  ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

# ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

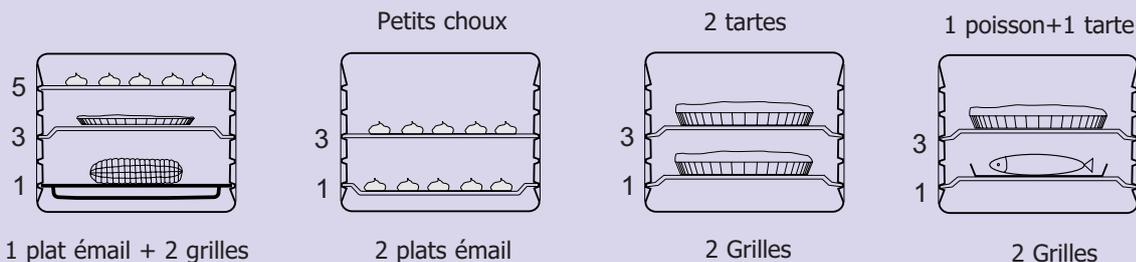
ALIMENT	T°C		TEMPS	GRADIN	PRECHAUFFAGE	OBSERVATIONS
Sablés (8.4.1)	175°C		24 min	3	oui	Plaque profonde
Petits cakes (8.4.2)	185°C		22 min	2	oui	Plaque profonde
	*160°C		42 min	3-1	oui	Plaque profonde / standard
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	180°C		30 min	1	no	Moule posé sur la grille
	*180°C		40 min	3-1	no	2 moules posés sur 1 grille et 1 plaque
Tourte aux pommes (8.5.2)	185°C		35/40 min	2	no	Grille
	*180°C		50/55 min	3-1	oui	2 moules posés sur 1 grille et 1 plaque
Surface gratinée (9.1)	275°C		2-3 min	3	Préchauffage de 5 min	Cuisson 2-3 min sur la grille

\* selon modèle

## Cuissons sur plusieurs niveaux fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

● 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'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.



## Recette avec levure (selon modèle)

Ingredients:

- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

**Procédure:** Pour les recettes de pâtes à base de levure.

Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

**Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.**

