

Utilisation De La Table De Cuisson

Généralités concernant la cuisson

⚠ DANGER
Risque d'incendie par huile surchauffée !

Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance. **Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau !** Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Éteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients qui sont trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux.

Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.

Utilisez les récipients qui ont une capacité suffisante pour contenir les aliments en cours de cuisson de sorte que ces derniers ne débordent pas et vous impose un nettoyage inutile.

Évitez de mettre les couvercles sur les brûleurs.

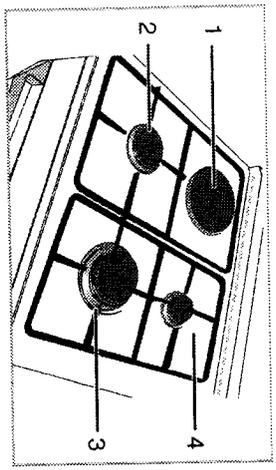
Veillez toujours poser les récipients au centre au-dessus des brûleurs. Pendant le transfert des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez-les toujours et évitez de les faire coulisser.

Cuisson au gaz

La taille du récipient et la taille de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond du

récipient et placez le récipient sur son support, en position centrale.

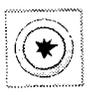
Utilisation des plaques de cuisson



- 1 Plaque chauffante 18-20 cm
- 2 Brûleur normal 18-20 cm
- 3 Brûleur rapide 22-24 cm
- 4 Brûleur auxiliaire 12-18 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole de la grande correspond à puissance maximale de cuisson, la petite flamme représente la puissance minimale. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz des plaques est coupée.

Allumez les brûleurs à gaz



Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide de la commande d'allumage.

1. Maintenez la manette de commande enfoncée.
2. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, vers le symbole de la grande flamme.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau. Répétez

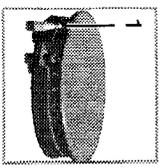
l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.

4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Coupez les brûleurs à gaz.

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

Dispositif de sécurité à l'allumage (en fonction du modèle)



En cas d'extinction des flammes des brûleurs supérieurs pour quelle raison que ce soit, le dispositif de sécurité à l'allumage coupe immédiatement l'arrivée de gaz.

1. Dispositif de sécurité à l'allumage

• Tournez en appuyant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et attendez l'allumage.

• Gardez la manette enfoncée pendant 3-5 secondes après avoir constaté la flamme autour du brûleur.

• Répétez les étapes dans l'ordre si la flamme ne reste pas. Après avoir lâché la manette, si le brûleur s'éteint, répétez la même procédure en maintenant la manette enfoncée pendant 15 secondes.



DANGER
Risque de déflagration en cas de gaz non consommé !

Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas. Attendez 1 minute et essayez à nouveau.

Comment utiliser les plaques de cuisson électriques

Les manettes de la plaque de cuisson se tournent dans une direction ou dans l'autre pour obtenir une commande de chaleur entièrement variable.



AVIS
 Les plaques chauffantes rapides, s'il en existe, sont marquées d'un point rouge.

Allumage de la plaque

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 6
	réchauffer	mijoter, mijonner	cuire, rôtir

Arrêt de la plaque

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

6 Utilisation Du Four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

⚠ DANGER
Risque de brûlure par de la vapeur chaude !

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux. Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôti

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

Conseils pour les grillades

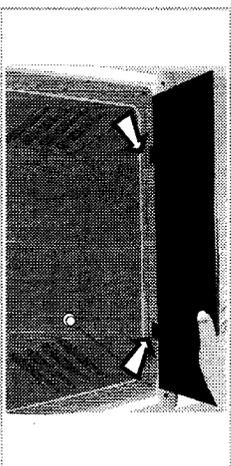
- Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.
- Distribuez les pièces à griller sur la grille.

- Si vous utilisez la grille, placez une lèchère au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.

Ajoutez un peu d'eau dans la lèchère pour faciliter le nettoyage. Insertion de l'écran thermique

L'écran thermique est utilisé pour griller avec la porte du four ouverte. Il protège le bandeau de commande et les manettes de la chaleur et de la saleté.

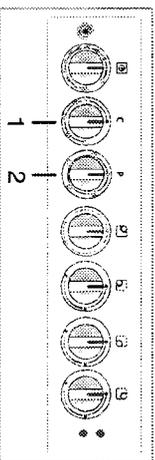
1. Ouvrez la porte du four et insérez l'écran thermique dans les fentes sous le bandeau de commande.



» Lorsque l'écran thermique est inséré, la porte du four reste ouverte.

Utilisation du four électrique

Sélectionnez une température et un mode de cuisson



- 1 Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)
- 2 Bouton de sélection des modes de cuisson

Les modes de fonctionnement du four électrique se sélectionnent à l'aide de la manette des fonctions. La température est réglée avec la manette du thermostat. Toutes les fonctions du four sont désactivées en plaçant le bouton correspondant sur la position (OFF).

1. Réglez le minuteur de four sur la durée de cuisson désirée ; voir *Utilisation du minuteur du four, page 21*.

2. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

3. Réglez le bouton de sélection des modes de cuisson souhaité.

» Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis il maintient cette température. Au cours de la chauffe, le témoin de température est allumé.

Arrêt du four électrique

Placez le minuteur de four sur la position arrêt.



Important
Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrêtera automatiquement ; voir *Utilisation du minuteur du four, page 21*

Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes sur la position "0" (Arrêt).

Description des modes de cuisson

L'ordre des modes de fonctionnement pré-senté peut varier sur votre appareil.



Cuisson traditionnelle

Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode est idéal pour tout type de cuisson (viandes, poissons, gâteaux).

Chauffant supérieur

Seul l'élément de chauffe supérieur fonctionne. Adapté par ex. pour des gâteaux nappés et pour dorer le dessus des plats.



Sole chauffante

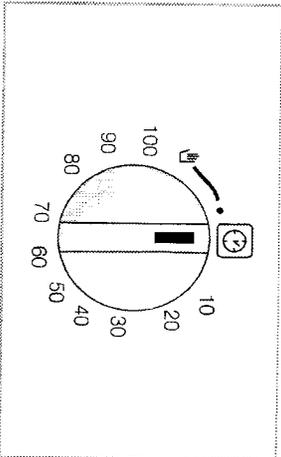
Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizzas et les tartes, qui doivent cuire par le dessous.



Grill avec tournebroche

La résistance du grill est utilisée avec le moteur du tournebroche. Votre four est équipé d'un moteur pour tournebroche pour saisir et cuire toutes les volailles ou rôtis au tournebroche.

Utilisation du minuteur du four



Lancer le processus de cuisson



Important

Pour lancer les unités chauffantes, réglez le minuteur et la manette des fonctions sur la position souhaitée. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Réglez la durée de cuisson en tournant la manette du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un mode de cuisson ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*.
4. » Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
4. Lorsque la durée de cuisson est terminée, le bouton de réglage de la durée tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un son avertisseur retentit pour indiquer

que la durée définie est arrivée à échéance et l'alimentation électrique est coupée.



AVIS

Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la main.

2. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage de la durée, de le bouton des fonctions et du bouton de température.

CULISINIERE



Tableau des Temps de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie



Important
Le niveau 1 est le niveau le plus bas du four.

Aliments	Plat	Niveaux de d'insertion	Température (°C)	Temps de cuisson (min.) (env./ron)
Gâteau	Moule à pain 24 ... 26 cm	2 ... 3	170 ... 180	25 ... 35
Savarin	Moule à gâteau 18 ... 22 cm	2 ... 3	170 ... 180	35 ... 45
Cookies	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	170 ... 190	25 ... 35
Pâte feuilletée	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	180 ... 190	25 ... 35
Brioche	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	160 ... 180	25 ... 35
Tartes	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	200	40 ... 50
Pâte avec levure	Plaque de rôtisserie	2 ... 3	200	35 ... 45
Croustades	Plaque de pâtisserie	3	180 ... 190	25 ... 35
Pâte à choux	Plaque de pâtisserie	3	180 ... 190	40 ... 50
Lasagnes	Plat pour four	2 ... 3	170 ... 180	40 ... 50
Pizza	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	200 ... 220	15 ... 20
Rôti de bœuf	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	15 min. 250 *	110 ... 120
Epaule d'agneau	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	15 min. 250 *	70 ... 90
Poulet rôti	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	15 min. 250 *	60 ... 70
Plat à la turque (5,5 kg)	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	25 min. 220 *	180 ... 240
Poisson	Plaque de pâtisserie	2 ... 3	200	15 ... 25

* puls 150

(**) Pour une cuisson nécessitant un pré-chauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Utilisation du grill

Pendant l'utilisation du grill, placez la manette du minuteur sur le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Allumage du grill

- Régler la manette des fonctions sur le symbole du grill.
 - Régler la température du grill.
 - Préchauffez le grill pendant environ 5 minutes si nécessaire.
- » La lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du grill

- Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).

Fonction de tournebroche

Lorsque le mode grill est sélectionné, le moteur du tournebroche démarre.

- Insérez la lèche-frite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses de cuisson.

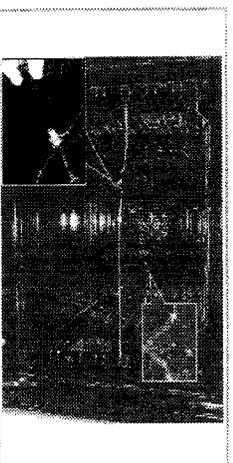
Tableau des temps de cuisson pour le grill

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (env./ron)
Poisson	4..5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4..5	15..20 min.
Côtelettes d'agneau	4..5	12...15 min. #
Rôti de bœuf	4..5	15...25 min. #
Côtelettes de veau	4..5	15...25 min. #

selon l'épaisseur

Grillade par grill électrique

- Berceau
- Poignée du tournebroche
- Fourchette



- Insérez une des fourchettes (3) sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- Placez le tournebroche sur son support (1). Faites glisser le cadre du tournebroche dans le four, à la hauteur désirée.
- Poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- Retirez la poignée en plastique (2).
- Après la cuisson, revissez la poignée (2) sur la broche pour la retirer du berceau sans vous brûler.