

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

IMPORTANT : Ce guide de référence ne vise pas à remplacer le Guide d'utilisation et d'entretien. Avant d'utiliser ce produit, lisez le Guide d'utilisation et d'entretien pour des consignes de sécurité et des renseignements complémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

NOTE : Les sujets abordés dans le guide ne s'appliquent pas à tous les modèles.

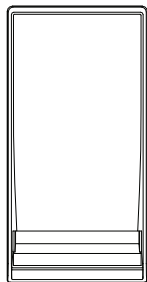
Familiarisation avec l'appareil

Réglage de température

XLO®	Les brûleurs ExtraLow ^{mc} s'allument et s'éteignent pour maintenir des températures aussi basses que 100 °F. La fonction XLO est idéale pour faire mijoter des sauces délicates ou garder des aliments chauds sans les faire brûler.
XHI	Cette fonction permet de faire rapidement bouillir de l'eau, de saisir des steaks, de faire sauter des légumes, etc.
Sim	Faire fondre de grandes quantités, faire frire à basse température (œufs, etc.), faire mijoter de grandes quantités, réchauffer du lait, des sauces à la crème, du jus de viande et des puddings.
Sim – med	Terminer la cuisson d'aliments couverts, faire cuire à la vapeur.
Med	Faire sauter et brunir, braiser et poêler, faire bouillir à feu doux de grandes quantités.
Med – hi	Faire frire à haute température, faire griller dans un ustensile, faire bouillir à feu vif de grandes quantités.
Hi	Faire bouillir de l'eau rapidement, faire frire dans un grand ustensile de cuisson.

Fonctionnalités

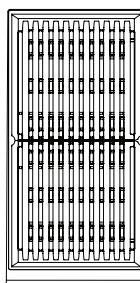
Plaque chauffant



En plus de préparer les aliments du petit déjeuner, essayez de faire ce qui suit:

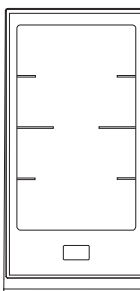
- Quesadillas
- Sandwiches fromage grillé ou Philly
- Beignets de crabe
- Boulettes de viande

Gril











La chaleur élevée du gril scelle l'humidité et maintient les aliments tendres. Il n'est donc pas nécessaire d'ajouter de l'huile ou du beurre.









Induction



La cuisson par induction utilise les vibrations électromagnétiques pour créer de la chaleur directement à la casserole plutôt que de façon indirecte, en chauffant la surface de verre. Éventuellement, le réchauffement de la casserole rend la surface de verre chaude.

Réglages du four

Mode	Recommandations
 Cuisson	Différents types d'aliments comme des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, des pains éclair, des quiches et des casseroles.
 Cuisson conv.	Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.
 Conv. vérit.	Convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles comme les biscuits et les pâtisseries.
 Gril	Pour des pièces tendres et épaisses de viande (1 po/2,5 cm ou moins) ou de volaille; faire dorer le pain et les casseroles.
 Gril ê conv.	Pour des pièces tendres de viande (plus de 1 po/2,5 cm), de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.
 Apprêt	Fait lever la pâte levée et le pain au levain.
 Rôtir	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.
 Rôtir conv.	La viande est plus tendre et juteuse qu'en mode rôtir.

Mode	Recommandations
 Sabbat	Ce mode de cuisson aide l'utilisateur à se conformer aux principes du Sabbat.
 Garder chaud	Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. Idéal pour garder les aliments cuits au chaud pendant 1 heure.
 Vapeur	Cuisson à la vapeur de légumes, poisson, mets d'accompagnement; extractions des jus de fruits.
 Vapeur conv	Viandes, soufflés, boulangerie, plats cuisinés, et rôtissage des légumes.
 Cuisson lente	Rôtissage lent des viandes pour qu'elles demeurent très tendres.
 Décongélation	Décongèle fruits, légumes, viandes et poissons pour cuisson ou service.
 Réchauffage	Réchauffement doux des aliments déjà cuits dans des assiettes et plats allant au four.
 Vraie convection	À utiliser pour les gâteaux spongieux, les gâteaux éponge et les viandes braisées.
Cuisson facile	Ce mode vous permet de programmer automatiquement la cuisson de divers mets.

Configuration initiale

- Raccordez l'appareil électroménager à l'alimentation secteur.
 - Les paramètres de configuration initiale s'affichent : heure du jour, langue, et format d'affichage de l'heure.
- Sélectionnez le paramètre voulu avec les gauche (< ou >).
- Modifiez le paramètre de réglage avec les droite (< ou >) et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

|>|>| Réglage des minuteries

Pour régler la minuterie de cuisine ou de four

- Effleurez **MINUTERIES (TIMERS)**.
- Appuyez de gauche (ou) pour sélectionner la minuterie souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.
- Appuyez de droite (ou) pour sélectionner la durée souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

Modification d'une minuterie en cours de fonctionnement

- Effleurez **MINUTERIES (TIMERS)**.

- Appuyez de droite (ou) pour sélectionner la durée souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

Réglage de l'heure de fin

- Réglez le mode de cuisson désiré ainsi que la température du four.
- Appuyez **MINUTERIES (TIMERS)**.
- Appuyez de gauche (ou) pour sélectionnez **MINUTERIE DE FOUR (OVEN TIMER)**.
- Appuyez de droite (ou) pour sélectionnez pour régler l'heure du four.
- Appuyez de gauche (ou) pour sélectionnez **L'HEURE DE FIN (END TIME)**.
- Appuyez de droite (ou) pour sélectionnez pour régler l'heure de fin (end time) et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)** pour interrompre la sonnerie et la minuterie.

Programmation de la sonde thermique

Programmation de la sonde thermique

- Insérez le bout de la fiche dans la prise et insérez la pointe de la sonde dans la viande.
- Fermez la porte du four.
- Réglez le mode de cuisson désiré ainsi que la température du four.
- Appuyez de droite (ou) pour accroître la température interne souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

Comment ajuster le four à la fonction d'apprêt

- Laissez à la pâte le temps de dégeler si elle est gelée.
- Mettez la pâte dans un plat dans le four et couvrez partiellement.
- Utilisez n'importe quelle position de grille qui correspond aux dimensions du bol ou du moule. Fermez la porte.
- Placez le sélecteur de mode à **PROOF**.
- Tournez le bouton de température du four à la position 150°F.

Réglage du Sabbat sur les modèles à écran numérique

- Commencez à partir du mode **VEILLE**.
- Tournez le bouton Sélecteur de mode à **CUISSON (BAKE)**.
- Effleurez la touche **MINUTERIES (TIMERS)**.
- Sélectionnez **MINUTERIE SABBATH (SABBATH TIMER)** avec les touches de gauche (et) de navigation.

- Saisissez une **DURÉE (DURATION TIME)** par incréments de 30 minutes avec les touches de droite (et) de navigation.
- Effleurez **ENTRÉE (ENTER)**. Un avis de délai s'affiche.

Annulation du fonctionnement de l'appareil électroménager

- Tournez les sélecteurs de température et de fonctions à OFF (arrêt) pour annuler le fonctionnement de l'appareil.

Réglage de la cuisson prolongée sur les modèles sans écran numérique


- Sélectionnez le mode **CUISSON PROLONGÉE (EXTENDED BAKE)** avec le bouton Sélecteur de mode.
- Tournez le sélecteur de température pour régler la **TEMPÉRATURE DU FOUR**.



Téléchargez l'application Home Connect

- Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, ouvrez l'App Store (appareils Apple^{MC}) ou Google Play^{MC} Store (appareils Android^{MC}).
- Recherchez l'appli **HOME CONNECT** dans le champ de recherche de la boutique et installez-le.
- Ouvrez l'appli et inscrivez-vous pour créer un compte Home Connect.
- Suivez les instructions fournies dans le feuillet Home Connect.

Configuration du démarrage à distance

- Placez les aliments dans la cavité du four et fermez la porte.
- Tournez le sélecteur de mode du four à **DÉMARRAGE À DISTANCE (REMOTE START)**.
 - NE PAS tourner le bouton du sélecteur de température à tout autre réglage (laissez à la position ARRÊT [OFF]).
 - L'écran passera en mode veille et «  » est affiché.
- Poursuivez avec l'appli Home Connect installé sur l'appareil mobile.

Réglage du mode chaud


Réglage de la fonction chaud

- Tournez le bouton de température du four à la position ARRÊT (OFF). NE PAS tourner le bouton de température du four.
- Placez le plat réchauffé dans le four et fermez la porte.



Réglage de l'auto-nettoyage

Réglez de mode nettoyage auto

- Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
- Sélectionnez **CLEAN** avec l'anneau de sélection de mode et placez le bouton de réglage de température à **CLEAN (NETTOYER)**.
- Tapotez droite  de navigation pour sélectionner le réglage souhaité de nettoyage et Tapotez **ENTER (ENTRÉE)**.






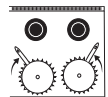
Niveau de puissance	Durée (exclut la période de refroidissement)
Faible	1 ½ heures
Élevée	3 heures

- Tapotez **ENTRÉE (ENTER)** pour lancer l'autonet.

Cuisiner en toute sécurité

Observez ces conseils pour vous protéger lorsque vous et votre famille êtes dans la cuisine. Voici une recette que vous devrez utiliser chaque jour.

Pour prévenir les incendies dans votre cuisine

- Gardez un oeil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine. 
- Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes. 
- Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité. 
- Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse. 
- Gardez les rideaux, les torchons et les poignées protectrices à distance sûre des surfaces brûlantes et rangez les produits comme les solvants ou les produits de nettoyage inflammables loin de toute source de chaleur. Ne gardez jamais d'essence dans la maison. 
- Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats. 

Pour éteindre un incendie de cuisson dans votre cuisine

- Appelez le service d'incendie si l'incendie ne s'éteint pas immédiatement. En principe, le 911 vous permettra de communiquer avec le service des urgences.
- Éteignez un incendie de graisse ou d'huile en déposant un couvercle sur les flammes pour les étouffer et éteignez la source de chaleur. Ne transportez jamais le plat à l'extérieur.
- Éteignez les autres incendies de nourriture au moyen de bicarbonate de soude. Ne versez jamais de l'eau sur la nourriture en feu.
- Gardez la porte du four fermée et éteignez la source de chaleur pour étouffer un incendie dans un four.
- Gardez un extincteur dans la cuisine. Veillez à avoir le type d'extincteur qui convient et à bien connaître son fonctionnement.
- Ayez un détecteur de fumée dans votre maison et vérifiez son bon fonctionnement tous les mois.



Tableaux cuisson

Consultez le tableau des pour vous guider. Les réglages à utiliser varient selon l'ustensile choisi et la température initiale des aliments.

Pour garantir une cuisson uniforme, assurez-vous que l'épaisseur des aliments est uniforme.

Recommandations des brûleurs

Aliments	Commencer	Fin
Boissons	Moyen	XLO
Pain	Moyen	Mijoter à moyen
Beurre à fondre	Mijoter	Mijoter
Céréales	Élevé	Mijoter à moyen
Chocolat à fondre	XLO	XLO
Oeufs: frits, brouillés	Moyen-élevé	XLO
Viande, poisson, volailles	Moyen-élevé	Mijoter à med
Pâtes	Élevé	Moyen-élevé à élevé
Cocotte-minute	Élevé	Moyen-élevé à élevé
Riz	Élevé	Mijoter
Sauces	Moyen-élevé	XLO
Soupes, bouillons	Élevé	Mijoter
Légumes	Élevé	Mijoter à med

Recommandations pour la plaque chauffante

Aliments	Réglage
Œufs	325° – 350°F
Bacon, saucisses à déjeuner	450° – 475°F
Sandwichs grillés	375° – 400°F
Poitrines de poulet désossées	425° – 450°F
Côtelettes de porc désossées, 1 po	425° – 450°F
Steaks, 1 po	450° – 475°F
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	450° – 475°F
Boulettes de dinde hachée, 6 onces	450° – 475°F
Hot Dogs	350° – 375°F
Tranches de jambon, 1/2 po	350° – 375°F
Crêpes, pain doré	400° – 425°F
Pommes de terre	400° – 425°F

Recommandations pour la cuisson sur le gril

Aliments	Réglage
Bœuf	Élevé
Porc	Élevé
Volaille	Moyen-élevé
Fruits de mer	Moyen-élevé
Fruits et légumes frais	Élevé
Pains à hot dog ou hamburger	Moyen-élevé
Tofu	Moyen-élevé

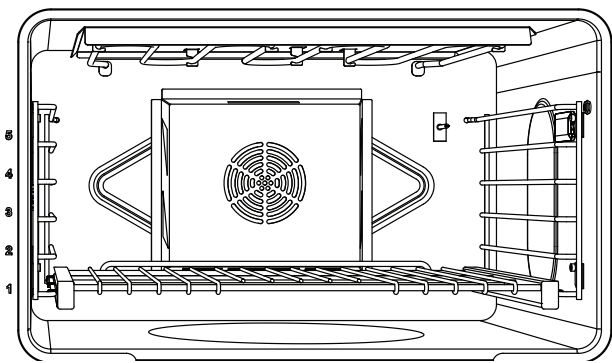
Recommandations pour la cuisson avec induction

Exemples	Réglage
Fondre	
Chocolat	1 – 2
Biscuits aux brisures de chocolat	
Beurre	
Chauffer	
Bouillon	3 – 4
Soupe épaisse	2 – 3
Lait	1 – 2
Mijoter	
Délicat sauces	1 – 2
sauce à spaghetti	1 – 2
Bœuf braisé	4 – 5
Poisson	4 – 5
Cuisson	
Riz	1 – 2
Pommes de terre bouillies	6 – 8
Légumes surgelés	6 – 8
Légumes frais	6 – 8
Pâtes (2-4 litres d'eau)	8 – 9
Pudding	3 – 4
Céréales	3 – 4

Exemples	Réglage
Frيره	
Côtelette de porc	8 – 9
Poitrine de poulet	7 – 8
Bacon	8 – 9
Des œufs	6 – 7
Poisson	8 – 9
Crêpes	6 – 7
Grande friture (en 1-2 litres d'huile)	
aliments surgelés, (p. ex., Frites)	8 – 9
Beignets	5 – 6

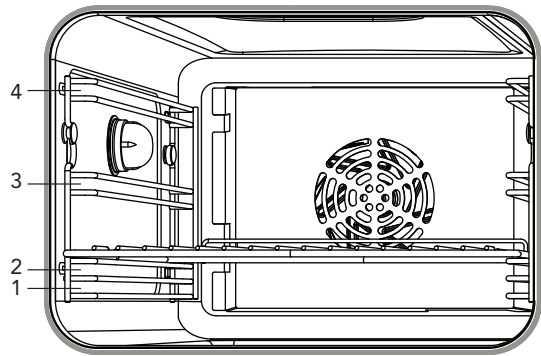
Recommandations pour niveaux de grille

Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un est la position la plus basse et le numéro cinq est celle la plus haute.



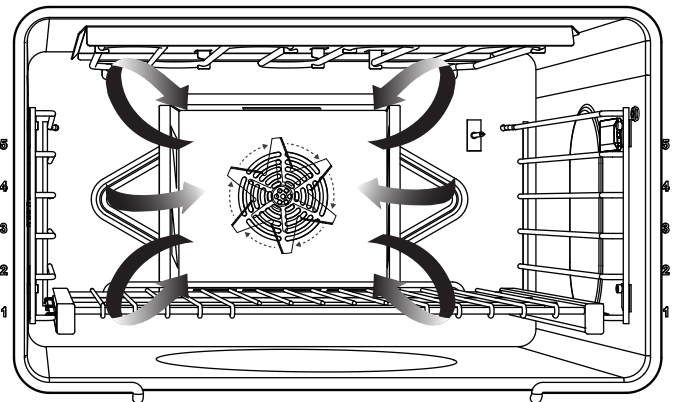
Niveaux	À utiliser pour :
5	Hamburgers, steaks, pains rôtis, grillades de la plupart des viandes, fromage fondu
4	Idéal pour la cuisson avec deux grilles. Grillade avec les appareils au gaz.
3	La plupart des produits cuits au four sur des plaques à biscuits ou des plats allant au four, gâteaux, pizzas congelées
2	Rôtissage de la plupart des types de viande
1	Gros rôtis, dinde, gâteaux de Savoie

Four vapeur recommandées



Niveaux	À utiliser pour :
4	Idéal pour la cuisson avec deux grilles.
3	Légumes, poisson, riz, réchauffage de pizzas
2	La plupart des produits cuits au four sur des plaques à biscuits ou des plats allant au four, rôtissage de la plupart des types de viande, gâteaux, pizzas congelées
1	Gros rôtis, dinde, gâteaux de savoie

Conseils de cuisson pour le mode convection



- Quand vous utilisez la cuisson par convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 14°C (25°F), bien que vous n'ayez pas à réduire la température lorsque vous faites cuire de la viande ou de la volaille.
- Placer les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Lorsque vous faites rôtir des viandes, vérifiez la température intérieure avant d'enfourner votre plat pour ajuster le temps de cuisson recommandé dans la recette et éviter qu'il ne soit trop cuit.

Recommandations de four

Type	Aliment	Mode	Temp.	# Grilles	Positions	Minutes
Pâtisseries						
Gâteaux	Petits gâteaux	Bake	350°F	1	3	17 - 24
		Conv bake	325°F	2	2 & 4	17 - 23
		Conv bake	325°F	3	1, 3, & 5	17 - 23
	Gâteaux	Bake	350°F	1	3	23 - 31
Conv bake		325°F	2	2 & 4	23 - 30	
Biscuits	Brownies	Bake	350°F	1	3	33 - 41
		Conv bake	325°F	1	3	33 - 40
	Biscuits	Bake	350°F	1	3	8 - 17
		Conv bake	325°F	2	2 & 4	8 - 17
		Conv bake	325°F	3	1, 3, & 5	8 - 17
Pain	Pain/muffins	Bake	350°F	1	3	12 - 20
		Conv bake	325°F	2	2 & 4	10 - 20
		Conv bake	325°F	3	1, 3, & 5	10 - 20
	Préparation rapide pour pain	Conv bake	350°F	1	2	48 - 60
	Pain à la levure, miches	Conv bake	400°F	1	2	22 - 35
Tarte	Fruits frais	Bake	400°F	1	2	35 - 50
	Citrouille	Bake	425°F	1	2	15
		Bake	350°F	1	2	35 - 45
Pizza	Congelés, pâte mince	Bake	425°F	1	3	temps de la recette
	Congelés, pâte épaisse	Bake	425°F	1	3	temps de la recette
	Fraîche	Bake	425°F	1	3	temps de la recette
Entrées	Plats cuisinés	Bake	350- 400°F	1	3	temps de la recette
	Aliments congelés (nuggets de poulet, bâtonnets de poisson, frites)	Bake	par paquet	1	3	par colis
	Quiche	Bake	425°F	1	3	15 - 30
	Légumes rôtis	Roast/conv roast	400- 500°F	1	3	15 - 30

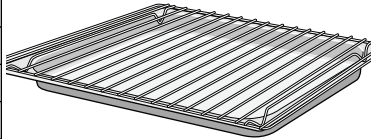
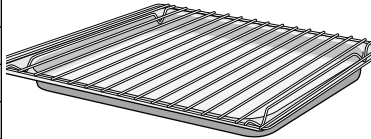
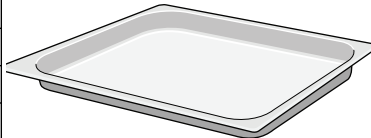
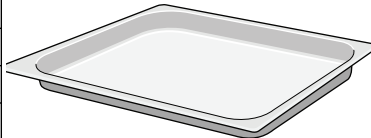
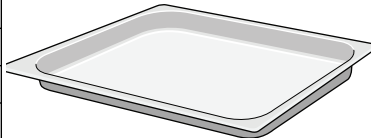
Type	Aliment	Non-Conv	Conv.	Four	Grille	Temp. Interne	Minutes
------	---------	----------	-------	------	--------	---------------	---------

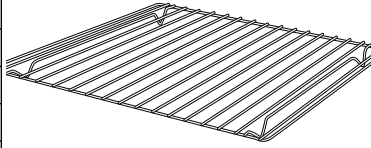
Viande | poisson | volaille

Boeuf	Bloc d'épaule (0,9 - 1,3 kg)	Roast	Roast	350°F	2	Bien cuit, 170°F	1 1/2 - 2 hr.
	Rosbif, sans os (1,3 - 2,5 kg)	Roast	Conv roast	325°F	2	Rosé, 145°F	18-33 min/0,5kg
	Rosbif, sans os (1,3 - 2,5 kg)	Roast	Conv roast	325°F	2	Moyen, 160°F	30-35 min/0,5kg
	Steaks 1"	Broil	Broil	Broil	4	Rosé, 145°F	Côté 1 - 5-8 Côté 2 - 14-6
		Broil	Broil	Broil	4	Moyen, 160°F	Côté 1 - 8-9 Côté 2 - 5-7
Pain de viande (0,5 - 0,9 kg)	Roast	Roast	350°F	3	Moyen, 160°F	50 - 60 min.	
Porc	Rôti de porc (0,68 - 1,36 kg)	Roast	Conv roast	350°F	2	Moyen, 160°F	19 - 36 min/0,5kg
	Rôti de porc (1,36 - 2,72 kg)	Roast	Conv roast	350°F	2	Moyen, 160°F	19 - 36 min/0,5kg
	Filets porc, (0,68 - 1,36 kg)	Roast	Conv roast	425°F	2	Rosé, 63°C	15 - 28 min/lb
Poisson	Filets de poisson, 3/4 à 1 pouce d'épaisseur	Broil	Broil	Broil	3	145°F	11 - 15 min.

Type	Aliment	Non-Conv	Conv.	Four	Grille	Temp. Interne	Minutes
Volaille	Poitrines de poulet, avec l'os	Broil	Conv broil	Broil	2	170°F	Côté 1 - 18-22 Côté 2 - 12-13
	Cuisses de poulet, avec l'os	Broil	Broil	Broil	3	180°F dans la cuisse	Côté 1 - 14-15 Côté 2 - 17-20
	Poulet, entier 3.5 - 8 lbs.	Roast	Conv roast	375°F	2	180°F dans la cuisse	13 - 20 min/lb
	Dinde, sans farce, 12 - 19 lbs.	Roast	Conv roast	325°F	2	180°F dans la cuisse	9 - 14 min/lb
	Dinde, sans farce, 20 - 25 lbs.	Roast	Conv roast	325°F	2	180°F dans la cuisse	6 - 12 min/lb

Four à convection de vapeur

Aliment	Mode	Temp.	Minutes	Niveaux	Accessoires
Produits congelés					
Frites	True conv	375°F	25 – 35	2	
Lasagne, congelée	Steam conv	375°F	35 – 55	2	
Pizza, pâte mince	True conv	375°F	15 – 23	2	
Pizza, croûte épaisse	True conv	375°F	18 – 25	2	
Filets de poisson congelés	Steam conv	375°F	35 – 50	2	
Volaille viande					
Poulet, entier, 1,2 kg	Steam conv	375°F	50 – 60	2	
Morceaux de poulet, par 1,2 kg	Steam conv	375°F	20 – 35	2	
Dinde, entière, sans farce, 6,37 kg	Steam conv	325°F	80 – 95	2	
Bœuf braisé, 1,5 kg*	Reheat	300°F	100 – 140	2	
Filets de bœuf, à point, 1 kg*	Reheat	350°F	20 – 28	2	
Poulet, entier; 1,2 kg*	True conv	350°F	45 – 60	2	
Côtelettes de porc, sans os, 0,5 kg*	Steam conv	300°F	75 – 120	2	
Moules ou huîtres, 0,15 kg	Steam	212°F	10 – 15	2	
Pain de viande, 0,5 kg	Steam conv	350°F	45 – 60	2	
Fécula grains pain					
Pommes de terre (avec peau)	Steam	212°F	35 – 45	2	
Pommes de terre (pelées)	Steam	212°F	30 – 40	2	
Pommes de terre au gratin	Steam	212°F	20 – 30	2	
Riz brun	Steam	212°F	30 – 45	2	
Riz à grains longs	Steam	212°F	6 – 10	2	
Lentilles	Steam	212°F	65 – 75	2	
Couscous	Steam conv	212°F	15 – 20	2	
Haricots canellini (précuits)	Steam conv	212°F	15 – 20	2	
Pain blanc, 0,75 kg	Steam conv	400°F	20 – 30	2	
Pain multicéréales, 0,75 kg	True conv	400°F	12 – 17	2	
Viande à cuisson lente					
Gigot d'agneau avec os, 1 – 1,5 kg	Slow cook	175°F	140 – 160	2	
Rosbif, 1,5 – 2,5 kg	Slow cook	175°F	150 – 180	2	
Filets de porc	Slow cook	175°F	50 – 70	2	
Steaks de bœuf, 31,75 mm	Slow cook	175°F	40 – 80	2	
Dumplings à la semoule	Slow cook	175°F	35 – 55	2	
Réchauffage des aliments					
Plat de restes	Reheat	250°F	10	3	
Pizza	Reheat	350°F	12 – 15	3	
Légumes	Reheat	250°F	12 – 18	2	
Pain*	Reheat	350°F	8 – 12	2	
Nouilles, pommes de terre, riz	Reheat	210°F	5 – 10	3	

Aliment	Mode	Temp.	Minutes	Niveaux	Accessoires
Gâteaux petits produits de boulangerie					
Muffins**	True conv	350°F	20 – 30	2	
Gâteaux de Savoie**	True conv	300°F	60 – 70	2	
Biscuits aux brisures de chocolat**	True conv	325°F	9 – 13	3	
Biscuits au sucre**	True conv	325°F	7 – 10	3	
Galette**	Steam conv	325°F	35 – 45	2	
Gâteaux aromatiques**	True conv	325°F	35 – 45	2	
Pâte à levure, fermentation**	Proof	100°F	20 – 30	1	
Levain, fermentation**	Proof	100°F	20 – 30	1	

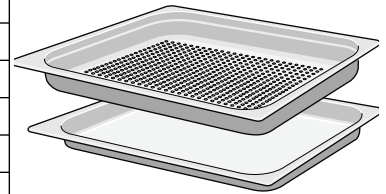
**Ustensiles de cuisson non fourni.

Décongélation aliment

Poulet en morceaux, avec l'os	Defrost	120°F	60 – 70	1 + 3
Morceaux de poulet, désossés	Defrost	120°F	30 – 35	1 + 3
Légumes congelés	Defrost	120°F	20 – 30	1 + 3
Filets de poisson	Defrost	120°F	15 – 20	1 + 3
Boeuf	Defrost	120°F	70 – 80	1 + 3

Légumes

Artichauts	Steam	212°F	30 – 35	1 + 3
Asperges*	Steam	212°F	7 – 12	1 + 3
Betteraves	Steam	212°F	40 – 50	1 + 3
Brocoli	Steam	212°F	8 – 10	1 + 3
Choux de Bruxelles	Steam	212°F	20 – 30	1 + 3
Chou	Steam	212°F	25 – 35	1 + 3
Carottes	Steam	212°F	10 – 20	1 + 3
Chou-fleur	Steam	212°F	10 – 15	1 + 3
Fenouil	Steam	212°F	10 – 14	1 + 3
Asperges vertes	Steam	212°F	15 – 20	1 + 3
Pois	Steam	212°F	5 – 10	1 + 3
Pois à écosser	Steam	212°F	8 – 12	1 + 3
Épinards*	Steam	212°F	2 – 3	1 + 3
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	Steam conv	320 – 360°F	15 – 30	1 + 3
Courgettes	Steam	212°F	2 – 3	1 + 3



Pommes de terre | fruits de mer

Pommes de terre (avec peau)	Steam	212°F	35 – 45	1 + 3
Pommes de terre (pelées)	Steam	212°F	20 – 25	1 + 3
Crevettes, moyennes, par 0,4 kg	Steam	212°F	5 – 8	1 + 3
Filets de poisson, par 1,5 kg	Steam	180°F	10 – 20	1 + 3

** Les clients doivent utiliser leurs propres ustensiles de cuisson.