

QUELFOUR.COM

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

4 Conseils utiles

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications

CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez les informations suivantes à l'intérieur de la porte du four :

- nombres de gradins (modèles sélectionnés)
- informations sur les fonctions du four, gradins et températures recommandés pour des plats spécifiques (modèles sélectionnés).



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Pâtisserie – Pain

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et niveaux de gradins aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages du four, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux et pâtisseries placés sur plusieurs niveaux ne brunissent pas toujours avec la même rapidité dans un premier temps. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment doré	La hauteur du gradin du four n'est pas adéquate	Placez le gâteau sur un gradin inférieur
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température du four est trop élevée	Utilisez un niveau de puissance légèrement inférieur

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La durée de la cuisson est trop courte	Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température du four est trop basse	Augmentez la température du four
Le gâteau est trop sec	La durée de cuisson est trop longue	Réduisez le temps de cuisson
La coloration du gâteau n'est pas homogène	La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson
La coloration du gâteau n'est pas homogène	La préparation est mal répartie	Étalez la pâte de façon homogène
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température est trop basse	Utilisez un réglage de température du four plus élevé

Cuisson sur un niveau :

Cuisson au four en moule

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Kouglof ou brioches	Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Quatre-quarts / cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	2	140	0:35-0:50
Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	2	160	0:35-0:50
Préparation pour flan – pâte brisée	Chaleur tournante	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte - mélange génoise	Chaleur tournante	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	1:10-1:30

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	1:10-1:30
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170-190	1:00-1:30

1) Préchauffez le four

Cakes/pâtisseries/pains sur plaques

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Brioche tressée/ en couronne	Convection naturelle	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	Convection naturelle	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle		1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Choux à la crème/ éclairs	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau avec garniture type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre et aux amandes/ tartes au sucre	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾	Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾	Convection naturelle	3	170	0:35-0:50
Clafoutis avec pâte brisée	Chaleur tournante	3	160-170	0:40-1:20

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-160	0:10-0:20
Biscuits sablés/ Pâtisseries	Chaleur tournante	3	140	0:20-0:30
Biscuits sablés/ Pâtisseries	Convection naturelle	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
Macarons	Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Feuilletés	Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Petits pains	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (20 par plaque)	Chaleur tournante	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Small cakes (20 par plaque)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffez le four

Cuissons au four et gratins

Plat	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée Heures:minutes.
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180-200	0:45-1:00
Lasagnes	Convection naturelle	1	180-200	0:25-0:40
Légumes gratinés 1)	Turbo gril ou multichaleur tournante	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou multichaleur tournante	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	Turbo gril ou multichaleur tournante	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs gradins

Cakes/viennoiseries/pains sur plaques

Type de cuisson	Véritable multichaleur tournante	Véritable multichaleur tournante	Température en °C	Minuterie Heures:minutes.
	Positions des gradins à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1/4	-	160-180 1)	0:25-0:45
Crumble sec	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Préchauffez le four

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Véritable multichaleur tournante	Véritable multichaleur tournante	Température en °C	Minuterie Heures:minutes.
	Positions des gradins à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à pâte brisée	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40

Type de cuisson	Véritable multi- chaleur tournante	Véritable multi- chaleur tournante	Température en °C	Minuterie Heures:minutes.
	Positions des gradins à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits sablés/ pâtisseries	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Biscuits à base de génoise	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	1/4	-	80-100	2:10 - 2:50
Macarons	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Petits gâteaux à pâte levée	1/4	-	160-170	0:30 - 0:60
Biscuits feuilletés	1/4	-	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Petits pains	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 par plaque)	1/4	-	150 ¹⁾	0:25-0:40

1) Préchauffez le four

Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres et pour le poisson. Cuisson sans couvercle.

1. Saisissez la viande dans une poêle à feu très vif.
2. Disposez-la viande sur un plat à rôti ou directement sur la grille. Placez le grill / la plaque à rôti sous la grille pour récupérer la graisse.

Nature de l'aliment à cuire	Poids (g)	Température en °C	Position de la grille	Durée Heures:Minutes.
Rôti de bœuf	1000-1500	150	1	02:00 - 02:30
Filet de bœuf	1000-1500	150	3	01:30 - 01:50
Rôti de veau	1000-1500	150	1	2:0 - 2:30
Steaks	200-300	120	3	00:20 - 00:40

Sole pulsée

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée min.
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée min.
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (version russe du calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèche-frite

Rôtir

Informations générales :

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire les gros rôtis directement sur la grille en plaçant la lèche-frite au-dessous (si le four en est équipé).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Tous les types de viandes qui peuvent être brunies ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.
- Nous recommandons de cuire de la viande et du poisson pesant plus de 1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus ou les graisses sortant de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Si besoin, retournez la viande (à la moitié – aux deux tiers du temps).
- Arrosez les gros morceaux de viande de leur jus à plusieurs reprises au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Vous pouvez mettre à l'arrêt le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, et utiliser la chaleur résiduelle.

Rôtir au turbo grill

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Bœuf braisé	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120-150

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf: bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	Turbo grill	1	160-170	50-60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	Turbo grill	1	150-170	90-120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo grill	1	160-180	90-120
Jarret	1,5-2 kg	Turbo grill	1	160-180	120-150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160-180	40-60

Filet de gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisses de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 ¹⁾	30-40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	210-220	35-40
Cimier de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	180-200	60-90

1) Préchauffez le four

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	Turbo grill	1	200-220	30-50
Demi-poulet	400-500 g chacun	Turbo grill	1	190-210	35-50
Poulet, pou-larde	1-1,5 kg	Turbo grill	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	Turbo grill	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	Turbo grill	1	160-180	120-180
Dindon	2,5-3,5 kg	Turbo grill	1	160-180	120-150
Dindon	4-6 kg	Turbo grill	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	Convection naturelle		210-220	40-60

Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

**ATTENTION**

Pour utiliser le gril, laissez toujours la porte du four fermée;



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la sole au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Mettez toujours le plat pour récupérer la graisse au premier niveau de la grille.
- Ne faites griller que les morceaux gras de viande ou de poisson.

Gril

Nature de l'aliment à griller	Température	Niveau d'enfournement	Durée de cuisson (min.)	
			1ère face	2ème face
Rôti de bœuf	210-230	2	30-40	30-40
Filet de bœuf	230	3	20-30	20-30
Échine de porc	210-230	2	30-40	30-40
Rôti/Filet de veau	210-230	2	30-40	30-40
Échine de mouton	210-230	3	25-35	20-25
Poissons entiers (500-1 000 g)	210-230	3/4	15-30	15-30

Gril fort

Nature de l'aliment à griller	Niveau d'enfouement	Durée de cuisson (min.)	
		1ère face	2ème face
Steak haché (burger)	4	8-10	6-8
Filet de porc	4	10-12	6-10
Saucisses	4	10-12	6-8
Steaks de filet de porc ou de veau	4	7-10	6-8
Toasts ¹⁾	5	1-3	1-3
Toasts avec garniture	4	6-8	-

1) Préchauffez le four

Gril avec tourne-broche - placez le plat au niveau 1

Pièce à rôtir	Température en °C	Durée (min.)
Poulet	220-240	70-90
Pièce de viande roulée à rôtir	190-210	120-180
Canard	220-240	90-150
Jarret de porc	190-210	150-210

Décongélation

Retirez l'emballage du mets. Disposez le mets sur une assiette.

Ne le couvrez pas d'un bol ou d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez la grille du premier niveau du four. Celle du bas.

Plat	Durée de décongélation (min.)	Décongélation supplémentaire (min.)	Commentaire
Poulet, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, qui repose sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à mi-cuisson.
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à mi-cuisson
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème peut aussi être battue quand elle n'est pas complètement décongelée
Gâteaux, 1400 g	60	60	-

Plats préparés

Plats surgelés

Plats préparés	Niveau du four	Température en °C	Durée Min.
Pizza surgelée	2	200 - 220	15-25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20-25
Pizza fraîche	2	210-230	13-25
Parts de pizza surgelées	2	180-200	15-30
Frites, fines	3	200-220	20-30
Frites, épaisses	3	200-220	25-35
Potatoes/Pommes quartiers	3	220-230	20-35
Pommes de terre sautées	3	210-230	20-30
Lasagnes/Cannelloni, fraîches	2	170-190	35-45
Lasagnes/Cannelloni, surgelées	2	160-180	40-60
Fromage cuit au four	3	170-190	20-30
Ailes de volaille	2	190-210	20-30

Plats cuisinés surgelés

Nature de l'aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température en °C	Temps de cuisson
Pizza surgelée	Convection Naturelle	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600g)	Convection Naturelle ou Turbo Grill	3	200-220	suivant les indications du fabricant
Baguettes	Convection Naturelle	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Tartes aux fruits	Convection Naturelle	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

Séchage - Chaleur tournante

Recouvrez les soles de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : désactivez l'appareil après être arrivé à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de séchage.

Légumes

Aliments à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (Instructions)
		1 niveau	2 niveaux	
Haricots	60-70	3	1/4	6-8
Piments	60-70	3	1/4	5-6
Légumes pour potage	60-70	3	1/4	5-6
Champignons	50-60	3	1/4	6-8
Herbes aromatiques	40-50	3	1/4	2-3

Fruits

Aliments à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (Instructions)
		1 niveau	2 niveaux	
Prunes	60-70	3	1/4	8-10
Abricots	60-70	3	1/4	8-10
Pommes en tranches	60-70	3	1/4	6-8
Poires	60-70	3	1/4	6-9

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux aux mêmes dimensions, que l'on trouve sur le marché.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à torsion ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première sole à partir du bas pour cette fonction.
- Ne pas mettre plus de six bocaux de conserves de un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et fermez avec une pince.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min.	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min.
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min.	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min.
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15

Légumes

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min.	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min.
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	-
Divers condiments	160-170	50-60	5-10
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Laissez dans le four à l'arrêt

Capteur de température à cœur

Bœuf

Préparations	Température à cœur
Côte ou steak dans le filet : saignant	45 - 50 °C
Côte ou steak dans le filet : à point	60 - 65 °C
Côte ou steak dans le filet : bien cuit	70 - 75 °C

Porc

Préparations	Température à cœur
Épaule, jambon, longe	80 - 82 °C
Côtelette (dos), côtelettes fumées	75 - 80 °C
Pâté à la viande	75 - 80 °C

Viande de veau

Préparations	Température à cœur
Rôti de veau	75 - 80 °C
Jarret de veau	85 - 90 °C

Viande de mouton / agneau

Préparations	Température à cœur
Gigot de mouton	80 - 85 °C
Selle de mouton	80 - 85 °C
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	70 - 75 °C

Gibier

Préparations	Température à cœur
Râble de lièvre	70 - 75 °C
Cuisses de lièvre	70 - 75 °C
Lièvre entier	70 - 75 °C
Selle de chevreuil	70 - 75 °C
Cuisson de chevreuil/cerf	70 - 75 °C

Poisson

Préparations	Température à cœur
Saumon	65 - 70 °C
Truites	65 - 70 °C

RECETTES AUTO



L'affichage montre les niveaux d'enfournement et les temps de cuisson prédéfinis pour chacune des recettes automatiques.

Programmes automatiques

Numéro du programme	Nom du programme
1	ROSBIF
2	RÔTI DE PORC
3	RÔTI DE VEAU
4	RÔTI D'AGNEAU
5	RÔTI DE GIBIER
6	VOLAILLE ENTIÈRE
7	POISSON ENTIER < 1 KG
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	GÉNOISE / G.SAVOIE
11	GÂTEAU AU FROMAGE
12	PETITS PAINS
13	PAIN DE CAMPAGNE
14	PÂTE
15	GRATIN P. DE TERRE
16	LASAGNE
17	CANNELONI
18	GÂTEAU PRATIQUE

Numéro du programme	Nom du programme
19	PIZZA PRATIQUE
20	TYPES DE P. DE TERRE PRATIQUES

1 - ROSBIF

Réglages :

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.



Ne pas utiliser ce programme pour des plats à base de bœuf dans la tranche ou de filet.

2 - RÔTI DE PORC

Réglages :

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être couvert de 20 à 40 mm de liquide.

3 - RÔTI DE VEAU

Réglages :

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.

4 - RÔTI D'AGNEAU

Réglages :

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 30 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.

5 - RÔTI DE GIBIER

Réglages :

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.

6 - VOLAILLE ENTIÈRE**Réglages :**

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 900 g et 2,1 kg.

Préparation :

- Placer le poulet dans une sauteuse et assaisonner à votre goût. Au bout de 30 minutes, la retourner. Un rappel s'affiche.

7 - POISSON ENTIER < 1 KG**Réglages :**

- Programmes automatiques avec capteur de température à cœur. Température à cœur 70 °C.

Préparation :

- Assaisonner le poisson selon votre goût, mettre en place la sonde à viande et disposer le tout dans un plat allant au four.

8 - PIZZA**Ingrédients pour la pâte :**

- 14 g de levure
- 200 ml d'eau tiède
- 300 g de farine
- 3 g de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 1/2 petite boîte de tomates concassées
- 200 g d'emmental râpé
- 100 g de salami
- 100 g de jambon cuit
- 150 g de champignons (en boîte)
- 150 g de feta
- origan

Préparation :

- Émietter la levure dans un saladier et dissoudre dans de l'eau tiède. Verser dessus la farine mélangée avec le sel et l'huile. Malaxer les ingrédients pour obtenir une pâte souple se détachant de la jatte. Ensuite, laisser la pâte reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Étaler la pâte dans le moule, et piquer le fond avec une fourchette. Verser les ingrédients de la garniture les uns après les autres sur la pâte.
- Utiliser un moule beurré.

9 - QUICHE LORRAINE**Ingrédients pour la pâte :**

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- ½ cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Ingrédients pour la garniture :

- 150 g de fromage râpé
- 200 g de jambon cuit ou de lard maigre
- 2 œufs
- 250 g de crème fraîche
- poivre, sel et muscade

Préparation :

- Verser la farine, le beurre, les œufs et les épices dans un saladier et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Mettre la pâte au frais pendant quelques heures. Ensuite, étaler la pâte dans le moule beurré. Piquer le fond avec une fourchette. Répartir le lard sur la pâte. Pour la garniture, mélanger les œufs, la crème fraîche et l'assaisonnement. Ensuite, ajouter le fromage.
- Moule noir beurré de 28 cm de diamètre.

10 - GÂTEAU AU CITRON**Ingrédients pour le mélange :**

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de fécule
- 1 cuillerée à café rase de levure chimique
- zestes de 2 citrons râpés

Ingrédients pour le glaçage :

- 125 ml de jus de citron
- 100 g de sucre glace

Autre :

- Moule à cake noir de 30 cm de long
- Margarine pour graisser
- Chapelure pour fonder le moule.

Préparation :

- Placer le beurre, le sucre, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travailler. Ajouter les œufs un à un et remuer de nouveau en faisant mousser. Ajouter à la mixture onctueuse la farine et la fécule mélangées à la levure et incorporer. Placer le mélange sur la plaque graissée et recouverte de chapelure, étaler de manière homogène et enfourner. Après la cuisson, mélanger le jus de citron et le sucre en poudre. Retourner le gâteau sur une feuille en aluminium. Remonter les bords de la feuille de papier alu sur les côtés du gâteau de façon à ce que le nappage ne puisse pas déborder. Percer le gâteau avec une baguette en bois et appliquer le glaçage. Ensuite, laisser le gâteau absorber le glaçage.

11 - GÂTEAU AU FROMAGE**Ingrédients pour la pâte :**

- 150 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 œuf
- 70 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la crème de fromage :

- 3 blancs d'œuf
- 50 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 750 g de fromage blanc allégé
- 3 jaunes d'œuf
- 200 g de sucre
- jus d'un citron
- 200 g de crème fraîche
- 1 sachet de poudre de crème anglaise, arôme vanille

Autre :

- Un moule noir à charnière de 26 cm de diamètre beurré

Préparation :

- Tamiser la farine dans un saladier. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger au mixeur. Réserver la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures. Utiliser env. 2/3 de la pâte pour garnir le moule et piquer le fond avec une fourchette à plusieurs reprises. Former

un bord de 3 cm de hauteur avec le reste de la pâte. Monter les blancs en neige avec le mixeur. Laver les raisins secs, les laisser égoutter puis les arroser de rhum ; laisser imbiber. Mettre le fromage blanc, les jaunes d'œuf, le sucre, le jus de citron, la crème fraîche et la poudre de crème vanille dans un grand bol et bien mélanger. Finalement, incorporer doucement les blancs montés en neige et les raisins secs dans la préparation de fromage blanc.

12 - PETITS PAINS

Ingrédients :

- 500 g de farine de type 405
- 20 g de levure fraîche ou 1 petit paquet de levure en poudre
- 300 ml d'eau
- 10 g de sel

Préparation :

- Verser la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans de l'eau et ajoutez-la à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Diviser la pâte en morceaux, former des petits pains et les disposer sur la plaque de cuisson ou plaque à pâtisserie (accessoire spécial) préalablement graissée. Laisser lever à nouveau pendant environ 25 minutes. Avant de commencer la cuisson, inciser les petits pains en croix. Les saupoudrer au choix de graines de pavot, de cumin ou de sésame.

13 - PAIN DE CAMPAGNE

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 250 g de farine de seigle
- 15 g de sel
- 1 petit sachet de levure de boulanger
- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait
- 15 g de sel

Autre :

- Le plat aura été beurré ou garni de papier sulfurisé.

Préparation :

- Placer la farine de blé, la farine de seigle, le sel et la levure desséchée dans un grand saladier. Mélanger l'eau, le lait et le sel et ajouter à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Former un pain long et le placer sur le plateau qui a été beurré ou couvert de papier sulfurisé. Laisser le pain reposer pour qu'il augmente encore de volume. Avant de cuire, saupoudrer avec un peu de farine.

14 - PÂTE LEVÉE

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Cette fonction génère une atmosphère favorable à la levée de la pâte.

Mettre la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et le recouvrir d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Insérer une grille métallique au niveau un et y placer le plat. Fermer la porte et régler la fonction pâte levée. Régler la durée nécessaire.

15 - GRATIN P. DE TERRE

Ingrédients :

- 1 000 g de pommes de terre
- 1 cuillère à café de sel, de poivre et de noix de muscade
- 2 gousses d'ail
- 200 g de fromage râpé
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 250 ml de crème
- 4 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre, les couper en fines tranches, les essuyer et assaisonner. Frotter une gousse d'ail sur le plat, puis beurrer. Répartir la moitié des pommes de terre dans le plat, couvrir avec un peu de fromage râpé. Placer le reste des pommes de terre au-dessus de cette couche et recouvrir avec le reste du fromage. Écraser une deuxième gousse d'ail et la fouetter avec les œufs, le lait et la crème. Verser la préparation sur les pommes de terre et disposer le reste du beurre en noisettes sur le gratin.

16 - LASAGNES

Ingrédients pour le ragoût de viande :

- 100 g de de lard maigre
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 g céleri
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de viande hachée (mélange de porc et de bœuf)
- 100 ml de bouillon de viande
- 1 petite boîte de tomates en dés (env. 400 g)
- origan, thym, sel et poivre

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- poivre, sel et muscade

Avec :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de feuilles de pâte verte pour lasagnes
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g d'emmental râpé

Préparation :

- Découper le bacon de la couenne et du cartilage à l'aide d'un couteau effilé, et le couper en petits morceaux très fins. Eplucher l'oignon et la carotte, laver le céleri, et émincer finement tous les légumes en petits dés. Chauffer de l'huile dans une cocotte, puis faire revenir le bacon et les légumes en dés tout en remuant constamment pour écraser le cube de bouillon et déglacer le tout. Assaisonner la sauce à la viande avec de la purée de tomate et les herbes, saler et poivrer et laisser mijoter à petit feu en couvrant pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, préparer la sauce Béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et faire cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Verser le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laisser mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes. Prendre 1 cuillère à soupe de beurre et beurrer un grand plat rectangulaire allant au four. Disposer en couches successives une couche de pâtes à lasagnes, une couche de viande, une couche de sauce Béchamel et une couche de mélange de fromage râpé dans le plat. Terminer par une couche de sauce Béchamel et parsemer de fromage râpé. Mettre le reste du beurre en petits morceaux sur le dessus du plat.

17 - CANNELLONI

Ingrédients pour la garniture :

- 50 g d'oignons émincés
- 30 g de beurre
- 350 g d'épinards émincés
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de saumon frais coupé en cubes
- 200 g de perche du Nil coupée en cubes
- 150 g de crevettes
- 150 g de moules décortiquées
- poivre, sel
- 50 g de parmesan râpé
- 150 g d'emmental râpé

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- poivre, sel et muscade

Avec :

- 1 paquet de cannelloni
- 50 g de parmesan râpé
- 150 g d'emmental râpé

Préparation :

- Placer les oignons émincés et le beurre dans une poêle et faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter les épinards et cuire à feu doux pendant quelques instants. Ajouter la crème fraîche, mélanger et laisser refroidir. Préparer entre-temps la sauce béchamel : Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter la farine et faire dorer en remuant sans cesse. Verser peu à peu le lait en remuant continuellement. Relever la sauce avec du poivre, du sel, de la noix de muscade et laisser mijoter pendant 10 minutes environ à découvert. Ajouter le saumon, la perche, les crevettes, les moules, le poivre et le sel aux épinards refroidis et mélanger. Graisser un grand moule à soufflé rectangulaire avec une cuillère à soupe de beurre. Farcir les cannelloni avec la préparation d'épinards et placer dans un plat. Verser la béchamel entre chaque rangée de cannelloni. La dernière couche doit se composer de béchamel saupoudrée de fromage. Parsemer de noix de beurre.

18 - GÂTEAU PRATIQUE

Les instructions concernant le temps de cuisson et la température sont indiquées sur le paquet. Suivez les instructions du fabricant.

19 - PIZZA PRATIQUE

Les instructions concernant le temps de cuisson et la température sont indiquées sur le paquet. Suivez les instructions du fabricant.

20 - TYPES DE P. DE TERRE PRATIQUES

Les instructions concernant le temps de cuisson et la température sont indiquées sur le paquet. Suivez les instructions du fabricant.

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM



QUELFOUR.COM