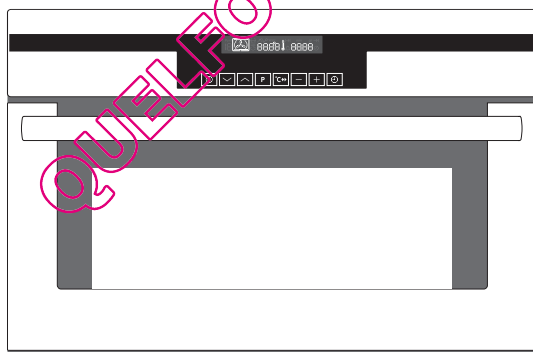


# COMPETENCE KB9800E

Four électrique encastrable

Notice d'utilisation et d'installation



## Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

**Avertissement** : conseils pour votre sécurité personnelle.

**Avertissement !** Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

QUELFOUR.COM

# Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b> .....	5
<b>Sécurité</b> .....	5
<b>Protection de l'environnement</b> .....	7
<b>Description de l'appareil</b> .....	8
Vue d'ensemble .....	8
Bandeau de commandes .....	8
Équipement du four.....	9
Accessoires du four .....	9
<b>Avant la première utilisation</b> .....	10
Régler et modifier l'heure du jour .....	10
Premier nettoyage .....	11
Apprendre à se familiariser avec l'appareil .....	11
<b>Commande du four</b> .....	12
La commande électronique du four.....	12
Préchauffage rapide .....	14
Fonctions de four.....	15
Mise en place de la grille et du plateau multi-usage.....	16
Insérer/enlever le filtre à graisse .....	16
Fonctions supplémentaires .....	17
Programmes Cuisson/Rôtissage.....	17
Fonction Mémoire .....	18
Fonctions de l'horloge .....	19
Autres fonctions.....	25
Désactivation de l'affichage .....	25
Sécurité enfants .....	26
Sonnerie associée aux touches .....	26
Arrêt de sécurité du four.....	27

<b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b> .....	28
Cuisson .....	28
Tableau de cuisson .....	30
Tableau des soufflés et gratins .....	33
Tableau plats préparés surgelés .....	33
Rôtissage .....	34
Tableau de rôtissage .....	35
Cuisson à basse température .....	37
Tableau de cuisson à basse température .....	37
Gril .....	38
Tableau des grillades .....	38
Gril Infratherm .....	39
Décongélation .....	40
Tableau de décongélation .....	40
Séchage .....	41
Faire des conserves .....	42
Recettes .....	44
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	56
Façade du four .....	56
Intérieur du four .....	56
Nettoyage la plafond du four catalytique .....	57
Accessoires .....	57
Filtre à graisse .....	57
Grille d'enfournement .....	58
Éclairage du four .....	60
Porte du four .....	61
<b>Que faire si</b> .....	62
<b>Instructions d'installation</b> .....	63
Consignes de sécurité pour l'installateur .....	63
<b>Service après-vente</b> .....	67

# Notice d'utilisation



## Sécurité



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

## Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension.
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

## Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

## Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



### **Conseils relatifs à l'acrylamide**

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

### **Pour éviter d'endommager l'appareil**

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.



### **Remarque relative au revêtement en émail**

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

# Protection de l'environnement




## Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



## Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



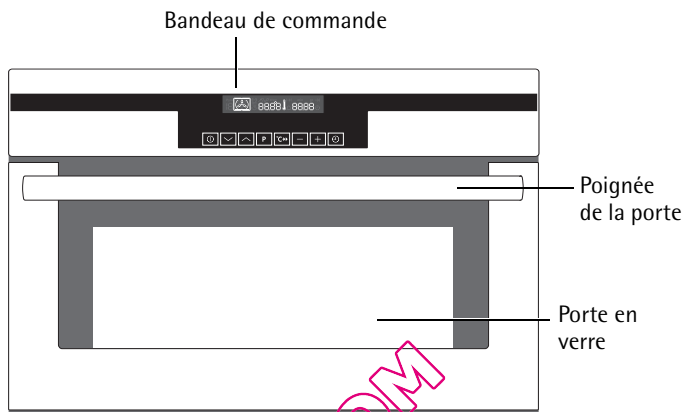
**Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

**Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

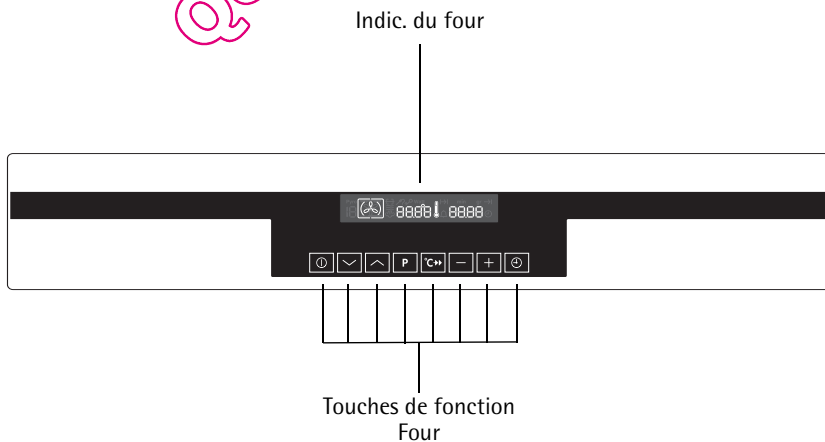
QUELLETOUR.COM

# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble

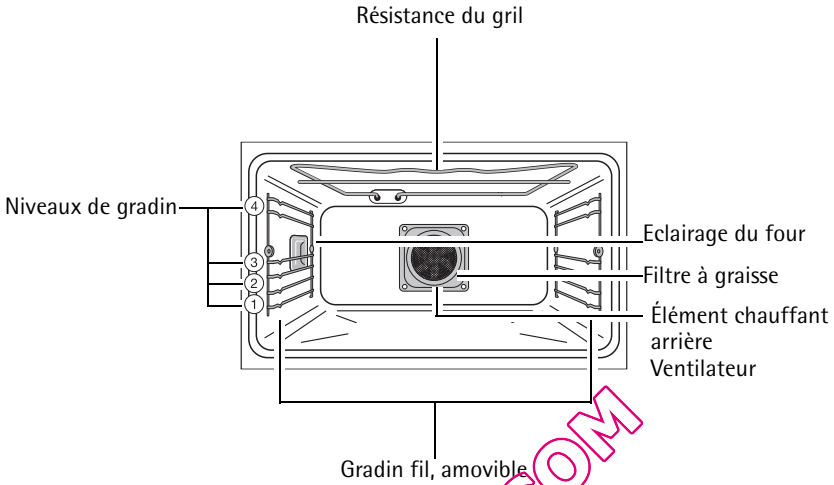


## Bandeau de commandes





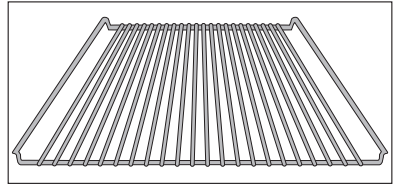
# Équipement du four



## Accessoires du four

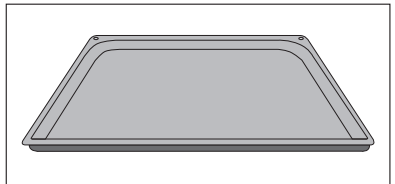
### Grille

Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



### Plateau multi-usages


Pour gâteau, biscuits, pizza







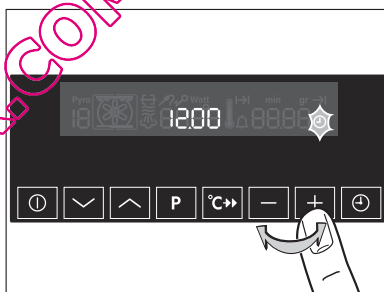
# Avant la première utilisation

## Régler et modifier l'heure du jour

**i** Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.




Après le branchement de l'appareil ou après une coupure d'électricité, la flèche indiquant Heure  clignote automatiquement.

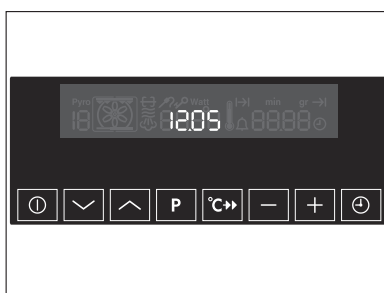
1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, Fonctions de l'horloge  appuyez jusqu'à ce que la flèche indiquant Heure  clignote.
2. Régler l'heure courante à l'aide de la touche  ou .



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'indicateur de l'heure affiche l'heure courante.

L'appareil est prêt à fonctionner.

**i** L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la Sécurité enfants est désactivée, qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie , Durée  ou Fin  aucune fonction du four n'est sélectionnée.



## Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



**Avertissement :** N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.






Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.




## Apprendre à se familiariser avec l'appareil

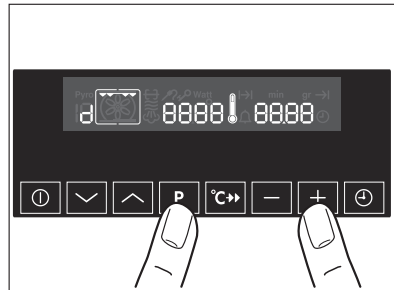
L'appareil peut être mis en marche pour un essai ou une présentation de l'ensemble des étapes de fonctionnement au moyen de la fonction d'essai. Le four ne chauffe pas.

### Activer la fonction d'essai

1. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
2. Maintenir les touches Programmes Cuisson/Rôtissage  et  enfoncées jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que "d" s'affiche.

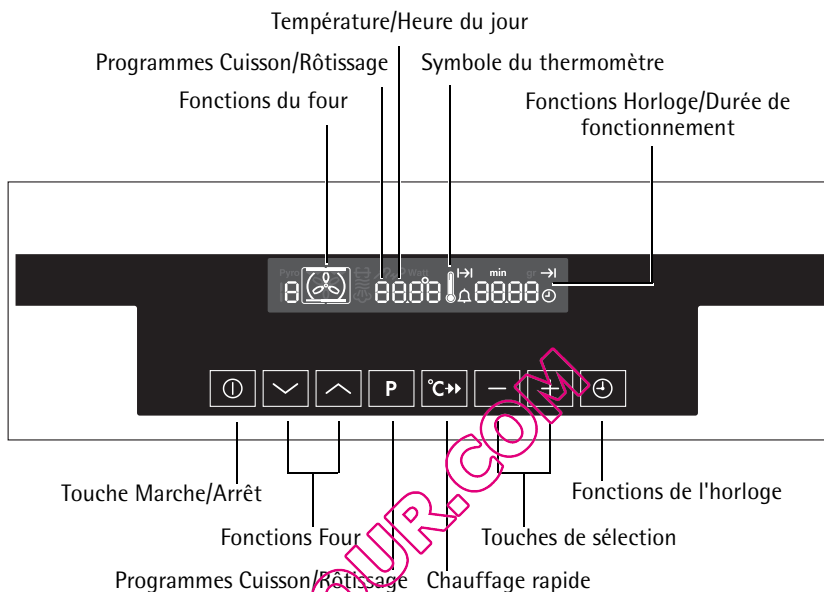
### Désactiver la fonction d'essai

1. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
2. Maintenir les touches Programmes Cuisson/Rôtissage  et  enfoncées jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que "d" s'éteigne.



# Commande du four


## La commande électronique du four





### **i** Remarques générales

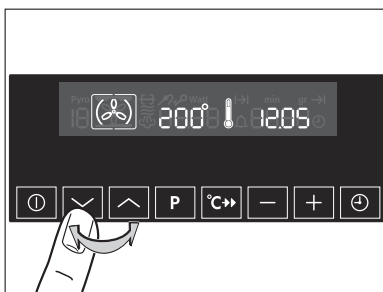
- Pour mettre l'appareil sous tension la première fois, utilisez d'abord la touche Marche/Arrêt (⏻).
- Lorsque la fonction sélectionnée s'allume, le four commence à chauffer ou le compte à rebours se met en marche.
- Un signal sonore indique que la température sélectionnée est atteinte.
- Dès qu'une fonction du four est sélectionnée, l'éclairage du four s'allume.
- Pour arrêter l'appareil, utilisez la touche Marche/Arrêt (⏻).

## Sélectionner la fonction four



1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt .

2. Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la fonction four souhaitée s'affiche.

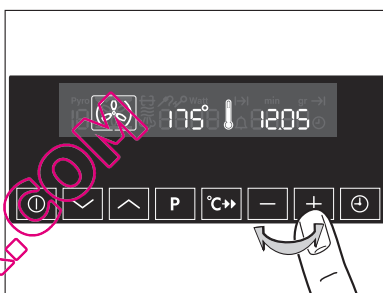
- Un conseil de température s'affiche.
- Si la température conseillée n'est pas modifiée dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à chauffer.





## Modifier la température du four

Appuyer sur la touche  ou  afin d'augmenter ou diminuer la température.



Le réglage se fait par paliers de 5 °C.

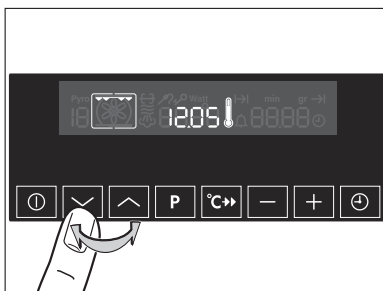


## Symbole thermomètre

- La montée progressive du symbole thermomètre  indique le degré atteint par la température du four.
- Les trois clignotement successif des segments du symbole thermomètre  indique que le préchauffage rapide du four est déjà enclenché.

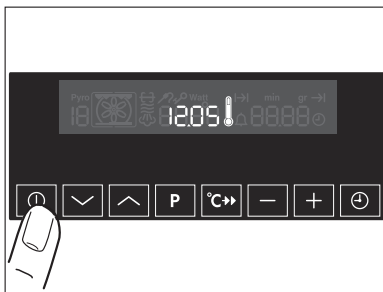
## Modifier la fonction Four

Pour modifier la fonction four, appuyez sur la touche  ou , jusqu'à ce que la fonction four souhaitée s'affiche.



## Éteindre le four


Éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .



### Ventilateur de refroidissement



Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

## Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, il vous est possible de préchauffer le four à vide en un laps de temps relativement court à l'aide de la fonction supplémentaire Préchauffage rapide .



**Avvertissement !** Ne placez l'aliment à cuire dans le four **que lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée** et que la fonction du four sélectionnée s'est mise en marche.

1. Sélectionnez la fonction du four souhaitée (par ex. AIR PULSÉ PROFI). Modifiez éventuellement la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide . L'affichage visualise le symbole .





Les barres clignotant en séquence indiquent que la fonction Préchauffage rapide est en marche.

Dès que la température réglée est atteinte, les barres de l'indicateur de chauffage s'allument. Un signal retentit. Le symbole  disparaît.

Le four continue à présent de fonctionner selon la fonction et la température présélectionnées. Introduisez maintenant l'aliment à cuire dans l'enceinte du four.

## Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

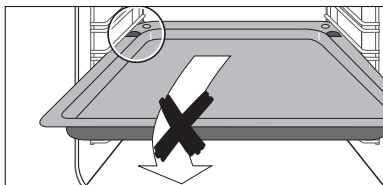
Fonction Four	Utilisation	Élément chauffant/ventilateur
 <b>AIR PULSÉ PROFI</b>	Pour <b>cuire</b> sur <b>trois niveaux au plus</b> et rôtir.	Résistance paroi arrière du four, ventilateur
 <b>GRIL INFRA-THERM</b>	Pour <b>rôtir</b> des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>cuire au gratin</b> et <b>gratiner</b> .	Gril, ventilateur
 <b>GRIL</b>	Til <b>grillning</b> af flade madvarer og til <b>ristning</b> .	Grill
 <b>DECONGELATION</b>	Pour <b>décongeler</b> et pour <b>sécher</b> les herbes, les fruits et les légumes. }	Résistance paroi arrière du four, Ventilateur
 <b>LO</b> <b>CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE</b>	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.	Élément chauffant arrière, ventilateur

QUELFOUR.COM

## Mise en place de la grille et du plateau multi-usage

### Mise en place du plateau multi-usages:

Le plateau multi-usages est doté (à gauche et à droite) d'un petit renforcement. Ce renforcement sert de **sécurité antibasculement** et doit toujours être orienté vers l'arrière.



Glissez le plateau multi-usages sur le gradin souhaité.

### Mise en place de la grille :

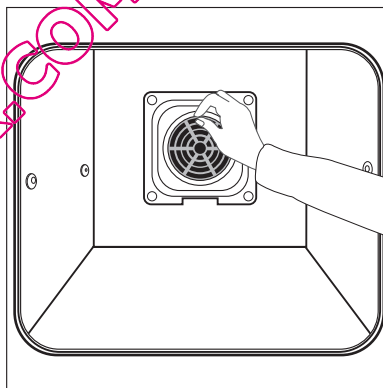
Glissez la grille sur le gradin souhaité.

## Insérer/enlever le filtre à graisse

**N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir**, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

### Insérer le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).



### Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.







## Fonctions supplémentaires





### Programmes Cuisson/Rôtissage

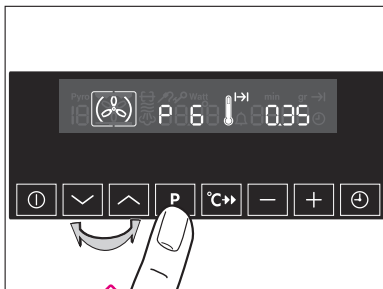
**i** Pour l'emploi de cette fonction, utilisez les recettes fournies.


#### Sélectionner un programme

1. Allumez le four à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt 

Appuyez sur la touche Programme Cuisson/Rôtissage , puis à plusieurs reprises sur la touche  ou , jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche (P 1 à P 12).

- Un symbole correspondant à la fonction du four s'affiche dans l'indicateur de fonction.
- La durée de cuisson s'affiche à l'indicateur de l'heure, le symbole de Durée  s'allume.
- Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche Fonctions de l'horloge , puis sur la touche  ou .
- Au bout d'env. 5 secondes, le four s'allume.




2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le symbole de Durée  clignote.


Le four s'éteint.

3. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver le signal.

#### Différer le départ

L'heure du départ de la cuisson peut être différée (voir Fonctions Horloge Fin ).

#### Mettre fin prématurément à la cuisson

Éteignez le four à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt .

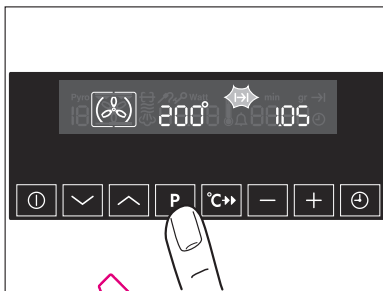
## Fonction Mémoire

La fonction Mémoire permet de mémoriser un réglage que vous utilisez de manière répétée.

1. Réglage de la fonction du four, de la température et, le cas échéant des fonctions de l'horloge Duree [→] et/ou Fin [→].
2. Appuyez sur la touche Programmes Cuisson/Rôtissage [P] et maintenez-la enfoncée pendant env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal soit émis. Le réglage est mémorisé.

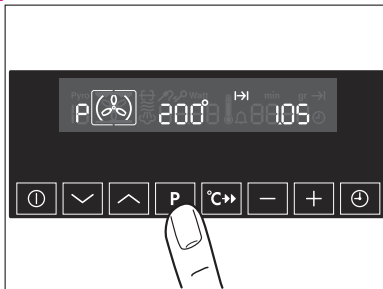


Pour mémoriser un autre réglage, appuyez à nouveau sur la touche Programmes Cuisson/Rôtissage [P] pendant env. 2 secondes. Ce nouveau réglage remplacera le réglage mémorisé précédemment.

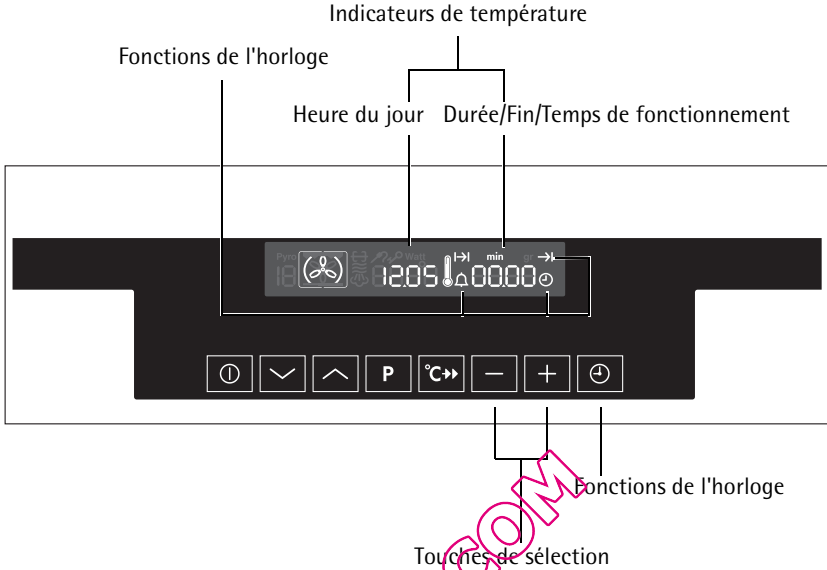


### Activer la Fonction Mémoire

1. Allumez le four à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt [⏻].
2. À l'aide de la touche Programmes Cuisson/Rôtissage [P], appelez le réglage mémorisé.



# Fonctions de l'horloge



## Minuterie

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

## Duree

Pour régler la durée de cuisson.

## Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.






## Heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.

(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).





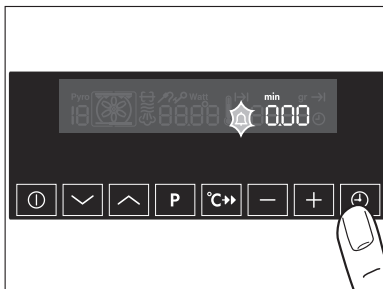
### Remarques générales



- Dès qu'une des fonctions Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant environ 5 secondes. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de modifier ceux-ci à l'aide de la fonction  ou .
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis, le symbole s'allume. Le compte à rebours de la Minuterie  démarre.
- Le compte à rebours de la Duree  et de Fin  démarre dès que la fonction sélectionnée est activée.

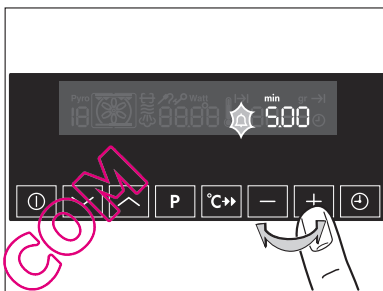
QUELFOUR.COM


## Minuterie

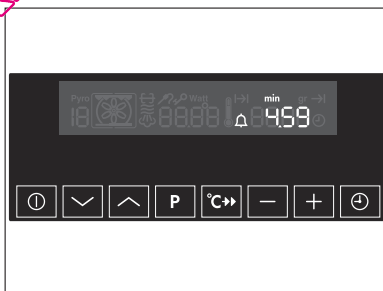
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.




2. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée souhaitée (max. 99.00 minutes).



Au bout d'env. 5 secondes, l'indicateur affiche le temps résiduel.  
Le symbole de la Minuterie  s'allume.







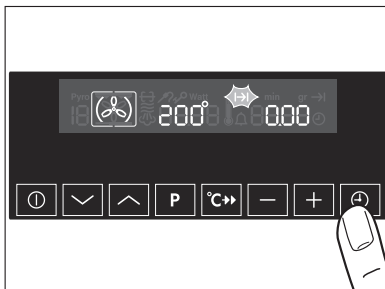
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0.00" s'affiche et le symbole de la Minuterie  clignote.



Pour désactiver le signal :  
Appuyez sur une touche quelconque.

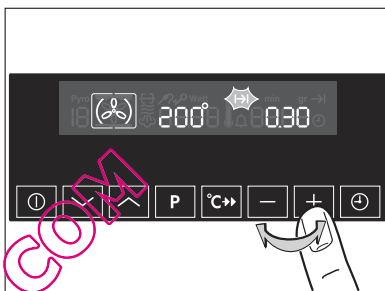



## Duree

1. Sélectionnez une fonction du four et une température  .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de Duree  clignote.




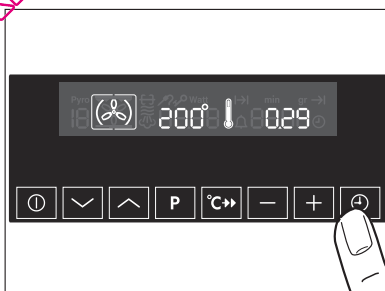
3. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.




Le four s'éteint. Le symbole de Duree  s'allume.



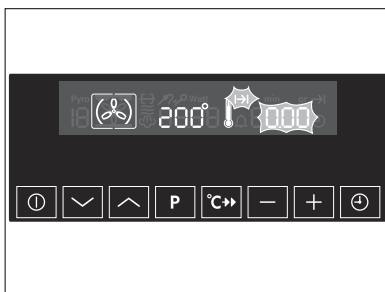
En appuyant à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , il vous est possible d'afficher l'heure du jour.







Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

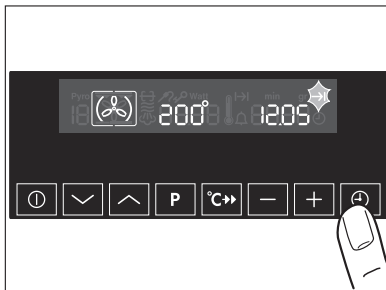
"0:00" s'affiche et le symbole de Duree  clignote.



Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.





## Fin

1. Sélectionnez une fonction du four et une température à l'aide de la touche  ou .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de Fin  clignote.




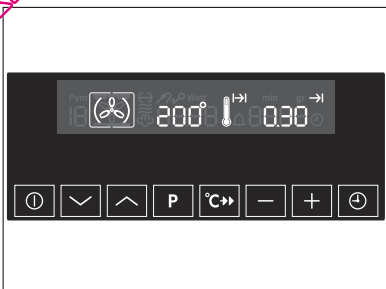
3. À l'aide de la touche  ou , sélectionnez l'heure de désactivation souhaitée.



Les symboles de Fin  et de Duree  s'allument.  
Le four s'éteint automatiquement.



En appuyant à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , il vous est possible d'afficher l'heure du jour.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

"0.00" s'affiche et les symboles de Fin  et de Duree  clignotent.

Pour désactiver le signal :  
Appuyez sur une touche quelconque.

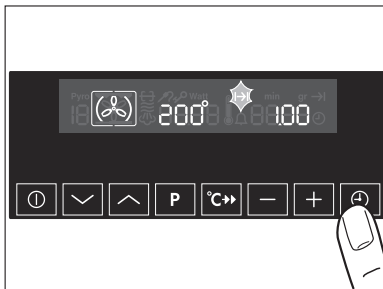


## Utilisation conjointe des fonctions Duree [D] et Fin [F]

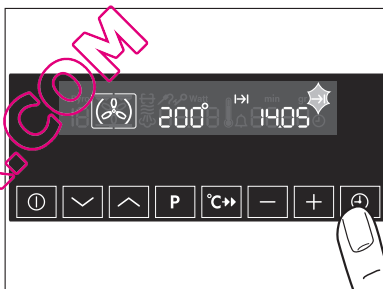


Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Duree [D] et Fin [F] lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement à une heure différée.

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. A l'aide de la fonction Duree [D] sélectionnez la durée de cuisson du plat, 1 heure par exemple

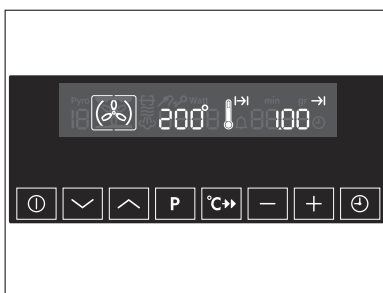


3. À l'aide de la fonction Fin [F] réglez l'heure de fin de cuisson, 1 heure 14:05.



Les symboles de Duree [D] et de Fin [F] s'allument. Le four s'éteint automatiquement à l'heure sélectionnée, à 13:05 par exemple.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, à 13:05 par exemple.








## Autres fonctions

### Désactivation de l'affichage



La désactivation de l'affichage de l'heure permet d'économiser de l'énergie.

#### Désactiver l'affichage

1. Le cas échéant, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .  
Aucune chaleur résiduelle ne doit être affichée.
2. Appuyer simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge  et , jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.






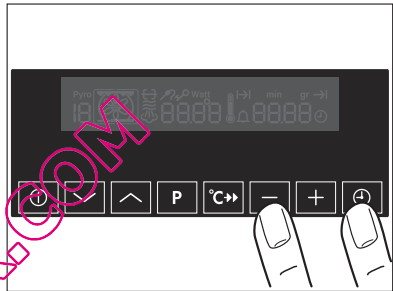
Dès que l'appareil est de nouveau en marche, le voyant se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau.

Activez à nouveau l'heure du jour pour l'afficher en continu.

#### Activer le voyant




1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
2. Appuyer simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge  et , jusqu'à ce que le voyant s'allume à nouveau.

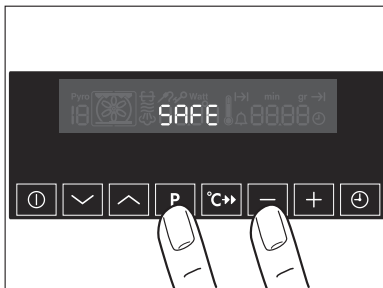


## Sécurité enfants




Dès que la sécurité enfants est activée, le four ne peut pas être mis en service.

### Activer la sécurité enfants

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt . **Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.**
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes de cuisson  et , jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. A présent, la sécurité enfants est activée.






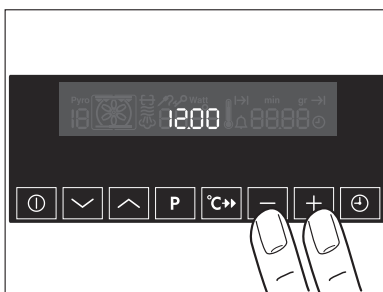
### Désactiver la sécurité enfants

1. Le cas échéant, allumez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes de cuisson  et , jusqu'à ce que **SAFE** ne soit plus affiché. La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.



## Sonnerie associée aux touches

### Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse (pendant env. 2 secondes). La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.



### Activer la sonnerie associée aux touches

Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse (pendant env. 2 secondes). La sonnerie associée aux touches est à nouveau activée.

## Arrêt de sécurité du four



Si le four ne s'éteint au bout d'un certain temps ou si la température ne change pas, il s'arrête automatiquement.  
Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote et un signal sonore retentit.

### Le four s'éteint à partir d'une température de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 250 °C	après	5,5 heures

### Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

Déconnectez complètement le four.

Il est ensuite de nouveau en état de marche.


QUELFOUR.COM

# Conseils d'utilisation et guide des cuissons


## Cuisson

Fonction four : AIR PULSÉ PROFÍ 

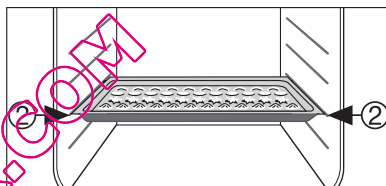
### Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction AIR PULSÉ PROFÍ , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

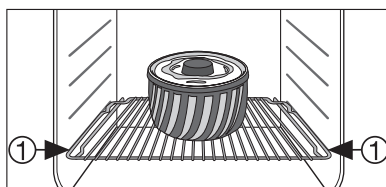
### Niveaux de gradin

- La fonction AIR PULSÉ PROFÍ  permet de faire cuire une préparation sur 2 niveaux de gradin à la fois :

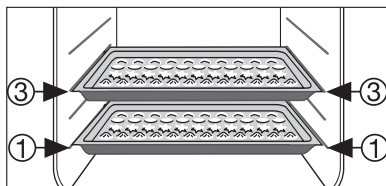
1 plaque à pâtisserie :  
par ex. niveau de gradin 2



1 plat à cuisson :  
par ex. niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :  
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



## Conseils d'ordre général

Avec les fonctions AIR PULSÉ PROFIL , il est possible de placer simultanément deux moules côte à côte sur la grille. Cela ne rallonge que de peu la durée de la cuisson.



Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

## Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures correspondantes, les durées de cuisson et les gradins adéquats.

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous vous conseillons de régler la température sur la valeur minimale et, au besoin, de sélectionner une température plus élevée si vous souhaitez un brunissage plus intense ou si vous estimez que le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur des plaques ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les pizzas et tartes aux fruits, dont la pâte est particulièrement humide, se cuisent sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation en début de cuisson peut influencer le niveau de brunissage final. Si celui-ci n'est pas satisfaisant, **ne modifiez pas la température sélectionnée**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.




Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid, sauf indication contraire.

# Tableau de cuisson

## Cuisson sur un niveau de gradin

Type n de pâtisserie	AIR PULSÉ PROFI 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
<b>Pâtisserie dans un moule</b>			
Brioche ou baba	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake	1	150-170	1:10-1:30
Tarte fourrée	1	160-180	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	2	170-190	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	2	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée	1	160-180	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)	1	180-190	1:05-1:20
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Tarte au fromage	1	160-180	1:00-1:30
<b>Cuisson sur plaques à pâtisserie</b>			
Brioche tressée / couronne	1	160-180	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	1	160-180	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite	1	180-200	0:45-0:60
Choux garnis / éclairs	2	170-190	0:30-0:40
Biscuit roulé	2	200-220 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Gâteau aux crumbles	2	160-180	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre	2	170-190 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)	2	160-180	0:25-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	2	170-190	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)	2	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:40

Type n de pâtisserie	AIR PULSÉ PROFI 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pizza (fine)	2	230 <sup>1)</sup>	0:12-0:20
Pain plat	2	230 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Tartes flambées (Suisse)	2	190-210	0:35-0:50
<b>Petits biscuits</b>			
Petits biscuits pâte brisée	2	160-180	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	2	180	0:10-0:40
Petits gâteaux secs pâte molle	2	160-180	0:15-0:20
Meringues, baisers	2	80-100	2:00-2:30
Macarons	2	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée	2	160-180	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	2	180-200 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits pains	2	210-230	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)	2	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

### Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	AIR PULSÉ PROFI 		Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux			
<b>Petits biscuits</b>				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3		160-180	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3		180	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3		160-180	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3		80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3		100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3		160-180	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3		180-200 <sup>1)</sup>	0:30-0:50


1) Préchauffer le four

## Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson <b>Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson</b>
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse







## Tableau des soufflés et gratins

Plat	AIR PULSÉ PROFI 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées <sup>1)</sup>	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.

## Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée	 AIR PULSÉ PROFI	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites <sup>1)</sup> (300-600 g)	 GRIL INFRA-THERM	3	200-220	15-25 min
Baguettes	 AIR PULSÉ PROFI	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits	 AIR PULSÉ PROFI	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

## Rôtissage

Fonction four AIR PULSÉ PROFI 

**Insérez le filtre pour faire un rôti !**

### Plats à rôtir

- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (conformez-vous aux indications du fabricant !).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.




### Précision relative au tableau

Les valeurs fournies dans le tableau suivant sont indicatives.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four à **partir d'un poids de 1 kg**.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment à mi-cuisson ou - aux deux tiers de la cuisson.
- Arrosez de leur jus de cuisson les gros ôtis ou les grosses volailles plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

## Tableau de rôtissage

Nature de la viande	AIR PULSÉ PROFI 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
<b>Viande de porc</b>			
Epaule, collet, morceau de jambon (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Côtelettes, côtes fumées (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Rôti de viande hachée (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Jarret de porc (précuit 750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
<b>Viande de bœuf</b>			
Bœuf braisé (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230*	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
<b>Viande de veau</b>			
Rôti de veau (1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Jarret de veau (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
<b>Agneau</b>			
Rôti d'agneau, gigot d'agneau (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Carré d'agneau (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
<b>Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque à pâtisserie</b>			
Saucisses „Cordon bleu“	1	220-230*	0:05-0:08
Saucisses rôties	1	220-230*	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230*	0:15-0:20
Fricadelles	1	210-220*	0:15-0:20
<b>Poisson (à l'étuvée)</b>			
Poissons entiers (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15

Nature de la viande	AIR PULSÉ PROFI 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
<b>Volaille</b>			
Poulet, poule (1-1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Demi-poulet (de 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Volaille en morceaux (de 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Canard (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
<b>Gibier</b>			
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1000 g)	1	220-230*	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

\* Préchauffer le four

QUELFOUR.COM

## Cuisson à basse température

### Fonctions four CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE LO.

Avec la fonction four CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE  LO, le rôti devient bien tendre et reste particulièrement juteux.

Nous recommandons CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE pour des morceaux de viande tendre et maigre et pour le poisson.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE n'est pas adapté par exemple pour des rôtis de porc gras ou pour des plats à l'étuvée.


Le four ne chauffe que jusqu'à la température sélectionnée ou préprogrammée. Lorsque cette température est atteinte, un signal retentit. Le four passe ensuite automatiquement à une température de cuisson plus faible.



### Avertissement : Placez le filtre à graisse avant la cuisson !



Avec la fonction four CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE  LO Faites toujours cuire un plat sans le recouvrir **avec un couvercle**.


3. Faites revenir l'aliment dans une poêle très chaude.
4. Disposez-le sur un plat à rôti ou directement sur la grille après avoir placé la lèchefrite au-dessous.
5. Mettez-le dans le four. Sélectionnez la fonction four CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE  LO, modifiez éventuellement la température et faites cuire jusqu'à la fin de la cuisson (voir tableau).

### Tableau de cuisson à basse température

Nature de la préparation	Poids g	Réglage de la température	Niveau d'enfournement	Durée totale min.
Rosbif	1000-1500	120	2	90-110
Filet de bœuf	1000-1500	120	2	90-110
Rôti de veau	1000-1500	120	2	100-120
Steaks	200 - 300	120	2	20-30

(Faire rôtir dans la poêle avant de procéder à la cuisson au four)

## GRIL

Fonction four GRIL  la température doit être réglée sur le maximum



**Avertissement :** Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

### Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gradin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Filet de porc	2	10-12 Min.	6-10 Min.
Saucisses à griller	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Steacks dans le filet de porc ou de veau	3	6-7 Min.	5-6 Min.
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	2	10-12 Min.	10-12 Min.
Pains toastés	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Toasts avec garniture	2	8-10 Min.	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans la lèchefrite

# GRIL INFRATHERM

## Fonction four GRIL INFRATHERM

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du Gri	Durée de cuisson en minutes	après minutes retournez
		Niveau d'enfournement			
Hähnchen (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Rôti roulé de porc-farci (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Soufflé aux pâtes	180	---	2	30	---
Soufflé de pommes de terre gratiné	200	---	2	20-23	---
Gnocchi, gratinés	180	---	2	20-23	---
Choux -fleur, entier Sauce Hollandaise	200	---	2	15	---

QUELFOUR.COM

## Décongélation

Fonction four : DECONGELATION  (Température réglée sur 30°C)

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et installez ce dernier sur la grille.
- Ne recouvrez pas l'aliment d'un plat ou d'un bol, car cela prolongerait considérablement le temps de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur le niveau **1 à partir du bas**.

### Tableau de décongélation

Plat	Auftauzeit min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
Poulet (1000 g)	100-140	20-30	Placez le poulet sur une soucoupe renversée dans un plat de grande dimension Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Truites, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème fraîche, 2 x 200g	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteaux, 1400g	60	60	---



# Séchage

## Fonction four DECONGELATION

- Utilisez des plaques recouvertes de papier huilé ou spécial four.
- Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous éteignez le four à la moitié du temps de brunissage, ouvrez la porte et laissez refroidir toute la nuit durant.
- Puis laissez sécher complètement l'aliment.

Produit à sécher	Température in °C	Niveau d'enfouement		Durée en heures (valeurs indicatives)
		1 gradin	2 gradin	
<b>Légumes</b>				
Haricots	75	2	1 / 3	6-9
Poivrons (coupés en bandes)	75	2	1 / 3	5-8
Potage de légumes	75	2	1 / 3	5-6
Champignons	50	2	1 / 3	6-9
Choux	40-50	2	1 / 3	2-4
<b>Légumes</b>				
Prunes	75	2	1 / 3	8-12
Abricots	75	2	1 / 3	8-12
Pommes en tranches	75	2	1 / 3	6-9
Poires	75	2	1 / 3	9-13

## Faire des conserves

### Fonction four AIR PULSÉ PROFI

- Pour faire des conserves, utilisez des bocaux en verre disponibles dans le commerce de dimension identique.
- **L'utilisation de bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à bayonnette et de boîtes métalliques est proscrite.**
- Utilisez le gradin 1. à partir du bas.
- Pour faire vos conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'une contenance de 1 litre.
- Les bocaux doivent être tous remplis au même niveau et être fermés hermétiquement.
- Disposez les bocaux sur la plaque en veillant à ce qu'ils n'entrent pas en contact les uns avec les autres.
- Versez environ un demi litre d'eau dans la plaque pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans la cavité du four.
- Dès que le liquide commence à mousser dans les premiers bocaux (pour des bocaux de 1-litre, après env. 35 à 60 minutes), éteignez le four ou réglez à nouveau la température sur 100°C (voir tableau).

QUELFOUR.COM

## Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
<b>Baies</b>			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
<b>Fruits à noyau</b>			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
<b>Légumes</b>			
Carottes <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Champignons <sup>1)</sup>	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

QUELFOUR.COM

## Recettes

L'appareil dispose de 12 fonctions-programmes et recettes, qui peuvent être sélectionnées les unes après les autres à l'aide de la touche Programme Cuisson/Rôtissage **P**.

- P 1 GÂTEAU AU CITRON
- P 2 GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX MANDARINES
- P 3 PAIN BLANC
- P 4 PET PAINS 40 G/UN
- P 5 PIZZA
- P 6 QUICHE LORRAINE
- P 7 GRATIN
- P 8 POISSONS ENTIERS
- P 9 EPAULE DE VEAU
- P10 LASAGNE
- P11 ROTI DE PORC 1KG
- P12 POULET 1000 G

QUELFOUR.COM

# GÂTEAU AU CITRON 1000G

## Pour la pâte

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de fécule
- 1 cuil. à café rasede levure en poudre
- le zeste râpé de 2 citrons

## Glaçage

- 1/8 l de jus de citron
- 100 g de sucre en poudre

Moule foncé de 30 cm de long  
Margarine pour graisser le moule  
chapelure

Versez le beurre, le sucre, le zeste de citron, le sucre vanille et le sel dans un bol et mélangez le tout de façon à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez les œufs l'un après l'autre et mélangez à nouveau.

Ajoutez la levure en poudre mélangée à la farine et à la fécule à la préparation mousseuse et amalgamez le tout.

Versez la pâte dans le moule beurré et recouvert de chapelure, répartissez la pâte de façon homogène et enfournez le moule.

Dès que le gâteau est cuit, mélangez le jus de citron et le sucre en poudre. Disposez le gâteau sur une feuille d'aluminium.

Remontez la feuille d'aluminium le long des bords du gâteau, de façon à ce le glaçage ne puisse s'écouler au-dehors. Introduisez une baguette en bois dans le gâteau et appliquez le glaçage à l'aide d'un pinceau.

Puis, laissez reposer le gâteau quelque temps.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 1 GÂTEAU AU CITRON	2	60 min.

# GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX MANDARINES

## Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1 cuill. à soupe de levure en poudre
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- Margarine pour graisser le moule

## Ingrédients pour la pâte :

Mélangez soigneusement le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs et amalgamez-les soigneusement au mélange.

Mélangez la farine tamisée et la levure en poudre au mélange beurre/sucre, de façon à obtenir une pâte souple. Laissez reposer la pâte pendant env. 1 heure dans un endroit chaud. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte et disposez-la dans un moule beurré.

## Ingrédients pour la garniture :

- 500 g de fromage
- 80 ml d'huile de tournesol
- 100 g de crème fraîche
- 125 ml de lait
- 2 œufs
- 140 g de sucre
- 1/2 achet de crème Pudding
- 1 boîte de mandarines en conserve (1000 g)
- 1 sachet de glaçage pour gâteau

## Préparation

Versez les ingrédients dans un bol et amalgamez le tout soigneusement. Répartissez le mélange de façon homogène sur la couche de pâte brisée. Répartissez les quartiers de mandarines sur la garniture au fromage.

Une fois la cuisson terminée, répartissez le glaçage sur le gâteau encore chaud.

**Sélection**

**Niveau  
d'enfournement**

**Durée**

P 2 GÂTEAU AU FROMAGE ET  
AUX MANDARINES

3

55 min.

## PAIN BLANC 600-800 G

### Ingrédients :

- 500 g de farine
- 1/2 dé de levure de boulanger ou 1 paquet de levure en poudre
- 330 ml de lait
- 10 g de sel

### Préparation :

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans un peu de lait tiède et ajoutez-la à la farine. Pétrissez tous les ingrédients de façon à obtenir une pâte souple.

Au fur et à mesure que vous ajoutez la farine, il se peut que vous deviez ajouter un peu de lait.

Laissez gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Divisez la pâte en deux pains et disposez-les sur un moule ou une plaque à pâtisserie beurré. Laissez de nouveau gonfler les pains jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

Avant de commencer la cuisson, parsemez un peu de farine sur les pains et, à l'aide d'un couteau contondant, dessinez trois diagonales sur une profondeur d'au moins 1 cm.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 3 PAIN BLANC	2	45 min.

QUELFOUR.COM

## PET PAINS 40 G/UN (12 à 16 pièces)

### Ingrédients :

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

### Préparation :

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans un peu d'eau et ajoutez-la à la farine. Pétrissez tous les ingrédients de façon à obtenir une pâte souple.

Laissez gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Divisez la pâte en morceaux, formez des petits pains et disposez-les sur la plaque de cuisson préalablement graissée. Laissez à nouveau gonfler les petits pains pendant environ 25 minutes.

Avant de commencer la cuisson, dessinez des croix sur les petits pains. Saupoudrez-les au choix avec de graines de pavot, de cumin ou de sésame.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 4 PET PAINS 40 G/UN	3	15 min.

QUELFOUR.COM



## PIZZA

Pour un moule à cuire ou 2 moules ronds

### Ingrédients pour la pâte :

- 300 g de farine de type 405
- 200 ml d'eau
- 14 g de levure
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 g de sel

### Ingrédients pour la pâte :

Émiettez la levure dans un récipient et diluez dans un peu d'eau tiède. Ajoutez la farine, le sel et l'huile au mélange. Pétez le mélange jusqu'à ce que vous obteniez une pâte souple, qui ne colle pas au récipient.

Recouvrez la pâte et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

### Ingrédients pour la garniture :

- 1 boîte de tomates pelées (800 g net), hachées
- 100 g de salami en fines tranches
- 350 à 400 g de Feta ou de mozzarella coupée en dés de 1 cm.
- Origan ou épices pour pizzas

Pour varier la garniture, vous pouvez utiliser des champignons ou du jambon cuit.

### Préparation :

Égouttez les tomates (utilisez le jus dans la préparation d'une sauce).

Étalez la pâte sur une plaque de cuisson graissée. Piquez la pâte en plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette.

Disposez les ingrédients de la garniture sur la pâte, dans l'ordre indiqué.

Répartissez les morceaux de Feta ou de mozzarella de façon homogène.

Saupoudrez un peu d'origan.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 5 PIZZA	3	25 min.

## QUICHE LORRAINE

### Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine de type 405
- 125 g de beurre
- 60 ml d'eau
- 1 cuillerée à café de sel
- un peu de poivre et de noix de muscade

### Ingrédients pour la pâte :

Mélangez la farine, le beurre et le sel, ajoutez l'eau et pétrissez brièvement la pâte.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

### Ingrédients pour la garniture :

- 100 ml de lait
- 150 ml de crème
- 2 œufs
- 150 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 150 g de jambon maigre coupé en dés
- 150 g d'oignons coupés en dés
- poivre et noix de muscade

### Préparation

Faites blondir le jambon et les oignons.

Battez vigoureusement le mélange de lait, crème, œufs et épices, puis ajoutez le fromage.

### Préparation :

Étalez la pâte et placez-la dans un moule démontable (ø 28 cm) graissé. Répartissez régulièrement le jambon et les oignons et versez la sauce.

Sélection

Niveau  
d'enfournement

Durée

P 6 QUICHE LORRAINE

3

35 min.

# GRATIN

## Ingrédients :

- 1000 g de pommes de terre
- respectivement 1 cuillère à café de sel et de poivre
- 1 gousse d'ail épluché
- 300 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 3 œufs
- 250 ml de lait
- 4 cuillères à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe de thym
- 3 EL de beurre

## Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches, égouttez, salez et poivrez.

Disposez la moitié des rondelles de pommes de terre dans un moule graissé résistant à la chaleur, et parsemez de fromage râpé. Superposez les autres tranches de pommes de terre, puis saupoudrez le reste du fromage.

Écrasez la gousse d'ail et mélangez-la avec les œufs, le lait, la crème et le thym. Salez le tout et versez sur les pommes de terre.

Répartissez les flocons de beurre sur le gratin.

Sélection

Niveau  
d'enfournement

Durée

P 7 GRATIN

2

55 min.

## POISSONS ENTIERS

### Ingrédients :

- 700 g filets de sandre ou de truite saumonée coupés en dés
- 100 g d'emmental râpé
- 200 ml de crème
- 50 g de chapelure
- Sel, poivre, jus de citron
- persil hâché
- 40 g de beurre pour graisser le plat

### Préparation :

Arrosez les filets de poisson de jus de citron et laissez macérer quelque temps. Puis absorber l'excédent avec du sopalin.

Salez et poivrez les filets de poisson des deux côtés. Disposez-les dans un moule graissé.

Amalgamez la crème, le fromage râpé, la chapelure et le persil hâché et distribuez le mélange sur les filets de poisson.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 8 POISSONS ENTIERS	2	25 min.

## EPAULE DE VEAU

### Ingrédients :

- 1000 g d'épaule d'agneau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika

### Préparation :

Nettoyez l'épaule et essuyez-la avec du sopalin.

Mélangez les épices et l'huile et badigeonnez la viande de manière homogène.

Puis disposez l'épaule d'agneau sur un plat à cuisson résistant à la chaleur ou un plat en pyrex et enfournez.

Sélection	Niveau d'enfournement	Durée
P 9 EPAULE DE VEAU	2	80 min.

# LASAGNE

## Sauce à la viande :

- 100 g de lard maigre
- 1 oignon et 1 carotte
- 100 g de céleri
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de viande hâchée mixte
- 1 petite boîte de tomates en morceaux (env. 400 g)
- Origan, thym, sel et poivre
- 3 cuillères à soupe de beurre.
- 250 g de lasagnes vertes
- 50 g de parmesan râpé
- 150 g d'emmental râpé

## Sauce béchamel :

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

Débarassez le lard de la couenne et du cartilage à l'aide d'un couteau bien aiguisé et coupez-le en petits dés. Épluchez l'oignon et la carote, nettoyez le céleri et coupez les légumes en petits dés. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites revenir le lard et les légumes en remuant constamment. Ajoutez progressivement la viande hâchée, faites-la risoler en écrasant les grumeaux et baignez avec le bouillon de viande. Ajoutez les tomates en conserve, les épices, le sel et le poivre au ragoût de viande et faites cuire à feu doux pendant environ 30 minutes, avec le couvercle.

Préparez ensuite la sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez la farine et faites cuire le roux tout en mélangeant. Ajoutez progressivement le lait tout en continuant de mélanger. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et faites cuire pendant environ 10 minutes sans couvrir. Beurrez un grand plat rectangulaire avec une cuillère à soupe de beurre.

Alternez les couches de pâtes, de viande, de béchamel et de fromage. Terminez par une couche de béchamel saupoudrée de fromage. Répartissez les flocons de beurre sur la garniture.

### Sélection

### Niveau d'enfournement

### Durée

P10 LASAGNE

2

50 min.

## ROTI DE PORC 1KG

### Ingrédients :

- Rôti de porc dans l'épaule
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika

### Préparation :

Nettoyez l'épaule et essuyez avec du sopalin.

Mélangez les épices et l'huile et badigeonnez la viande de manière homogène. Puis disposez le poulet dos vers le haut sur un plat à cuisson résistant à la chaleur.

Au bout de 40 minutes env., retournez le rôti.

Lorsque le premier signal sonore retentit, vérifiez le degré de cuisson. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le second signal (au bout d'env. 10 min.) retentisse.

### Sélection

### Niveau

### Durée

### d'enfournement

P11 ROTI DE PORC 1KG

2

90 min.

QUELFOUR.COM

## POULET 1200 G

### Ingrédients :

- 1 poulet (1000 - 1200 g)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika et poudre de curry

### Préparation :

Nettoyez le poulet et essuyez avec du sopalin.

Mélangez les épices et l'huile et badigeonnez de façon homogène l'intérieur et l'extérieur du poulet.

Puis disposez le poulet dos vers le haut sur un plat à cuisson résistant à la chaleur.

Au bout de 25 minutes env., retournez le poulet.

Lorsque le premier signal sonore retentit (au bout d'env. 50 min.), vérifiez le degré de cuisson. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le second signal (au bout d'env. 60 min.) retentisse.

### Sélection

### Niveau

### Durée

### d'enfournement

P12 POULET 1200 G

2

55 min.

QUELFOUR.COM

# Nettoyage et entretien



**Avertissement:** Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

**Avertissement:** Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

**Attention :** N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

## Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

## Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un peu de détergent et essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux pour four.



**Avertissement :** Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un vaporisateur, veuillez respecter scrupuleusement les indications du fabricant !



## Nettoyage la plafond du four catalytique

(surface rugueuse, poreuse)

Votre plafond du four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200°C. Soyez attentif aux indications suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.



**Attention:** N'utilisez pas de produit pouvant provoquer des griffures, de détergent moussant, de spray pour four ou de paille de fer. N'utilisez pas de savon ni d'autres produits de nettoyage, car ces produits détruisent les propriétés d'autonettoyage du four.

Essayez les restes éventuellement présents avec une éponge **douce** humide.



N'ouvrir que rapidement le four afin de renforcer l'effet autonettoyant.



N'utilisez pas de chiffons textiles, car les filoches restent prises dans la rugosité des surfaces autonettoyantes.

## Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plateau multi-usages) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

## Filtre à graisse

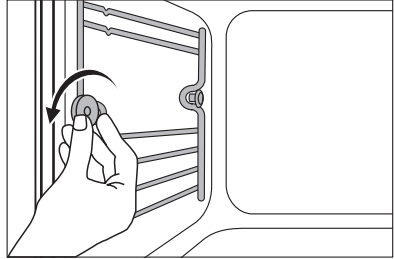
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de saletés fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillères de produit vaisselle.

## Grille d'enfournement

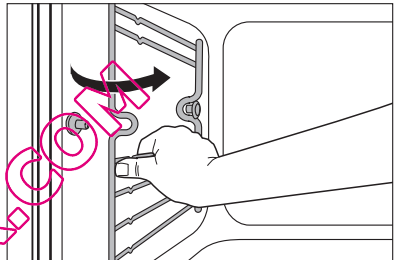
Pour le nettoyage, la grille d'enfournement doit être retirée du four.

### Retrait de la grille d'enfournement

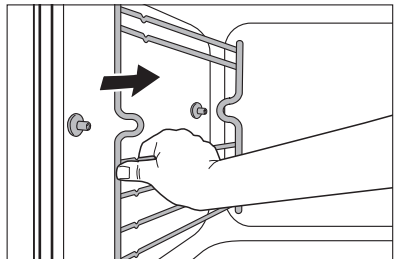
1. Desserrez les vis



2. Poussez la grille de côté.



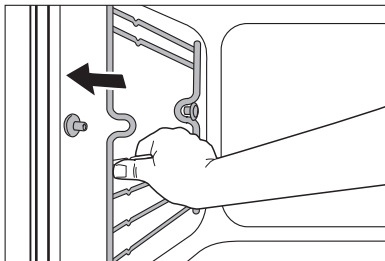
3. Extrayez la grille de la suspension arrière en la soulevant.



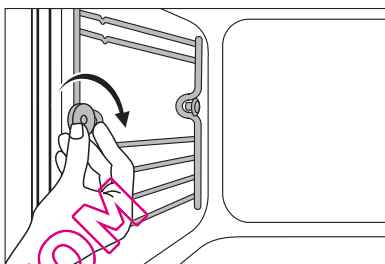
QUELFOUR.COM

## Installation de la grille d'enfournement

1. Installez la grille dans la suspension arrière et exercez une pression au niveau du filetage.



2. Installez les vis et serrez-les.



## Éclairage du four



**Avertissement** : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

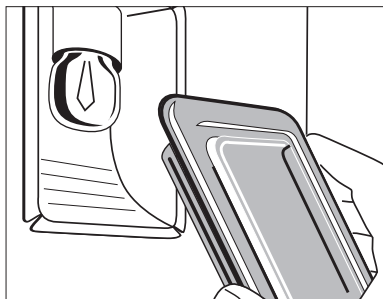
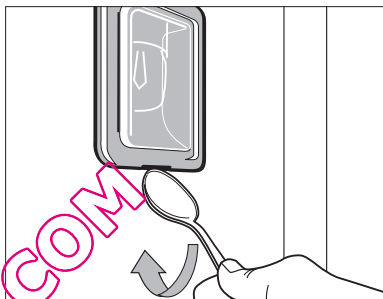
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

### Remplacer la lampe latérale du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlevez la vitre de protection à l'aide d'un objet étroit arrondi (p. ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.
3. Si nécessaire:  
Remplacez **la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.

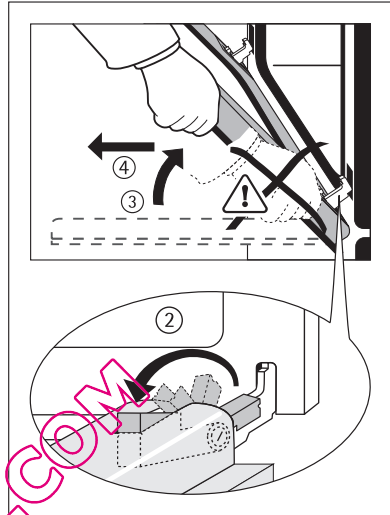


## Porte du four

Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

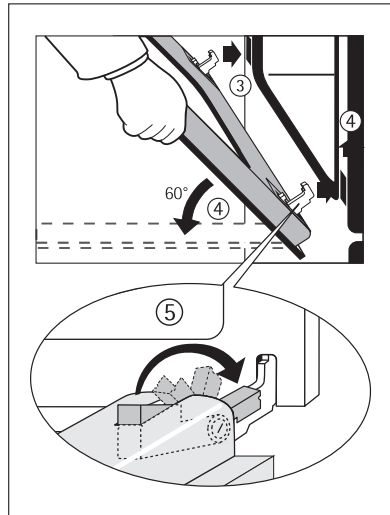
### Décrocher la porte du four

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Relever **intégralement le levier de blocage** situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisir chaque côté de la porte du four et la **fermer aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance**.
4. Retirer le porte du four (**Attention : elle est lourde !**).
5. Déposer la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple sur une couverture pour éviter de la rayer.



### Remonter la porte du four

1. Saisir chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenir la porte dans un angle d'env. 60°.
3. Pousser les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Soulever la porte vers le haut jusqu'au point de résistance puis l'ouvrir complètement.
5. Replacer les leviers de blocage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermer la porte du four.



## Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Allumer le four
	L'heure du jour n'est pas réglée.	Régler l'heure du jour
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôler tous les réglages.
	Le dispositif d'arrêt de sécurité du four s'est déclenché.	Consulter le chapitre intitulé Dispositif d'arrêt de sécurité
	A présent, la sécurité enfants est activée.	désactiver la sécurité enfants
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Contrôler le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est défectueux	L'ampoule du four est grillée.	Remplacer l'ampoule du four.
Les symboles "d" s'affichent et le four ne chauffe pas Le ventilateur ne fonctionne pas	La fonction test est activée	Eteindre l'appareil Appuyer simultanément sur les touches <b>P</b> et <b>+</b> jusqu'à ce que le signal retentisse et que le voyant "d" s'éteigne

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**



**Avertissement !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



**Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

# Instructions d'installation



**Avertissement** : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de **spécialistes agréés**.

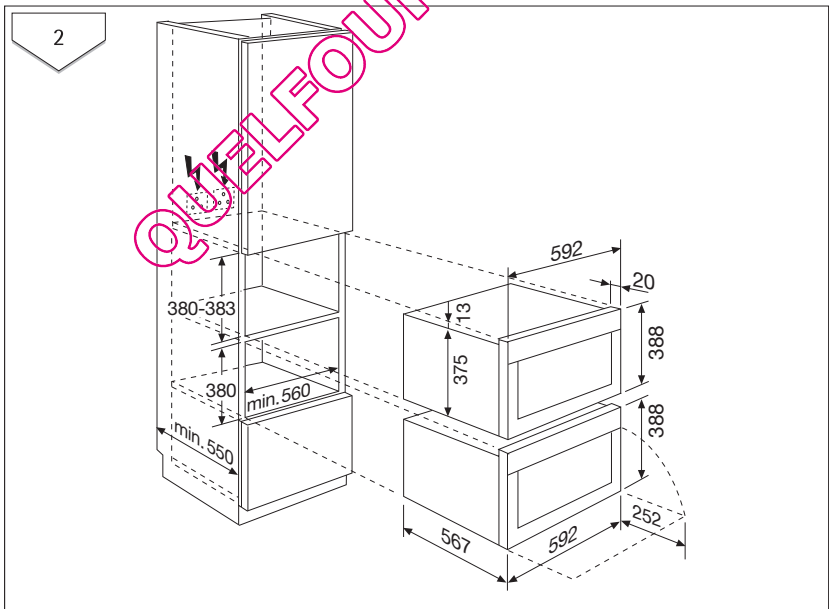
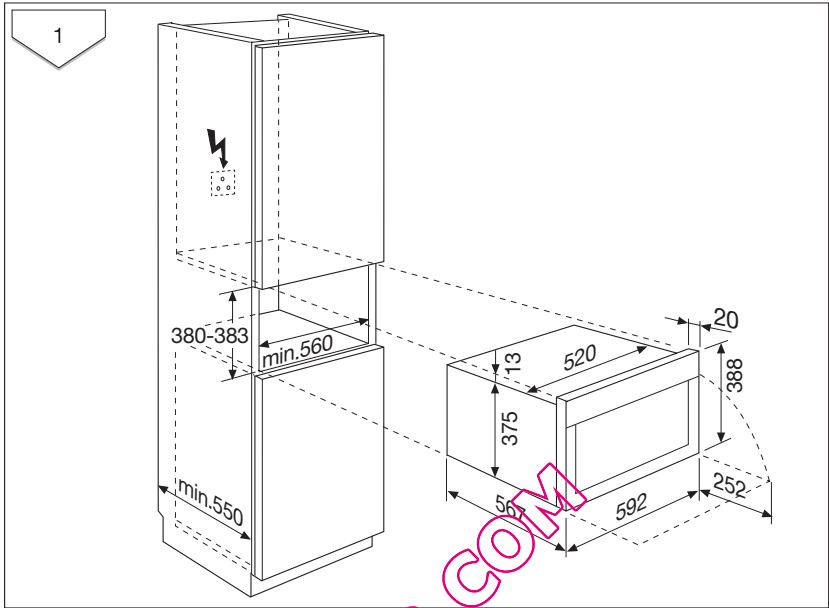
Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.



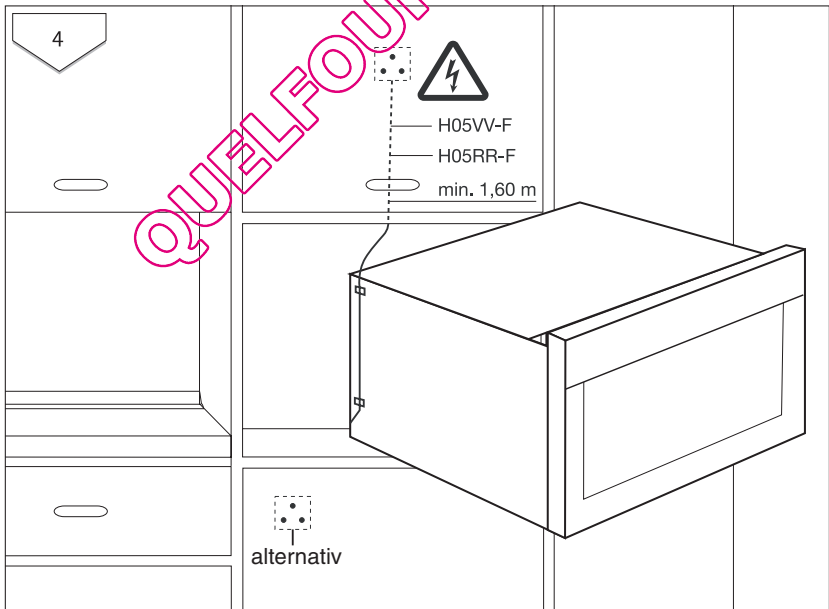
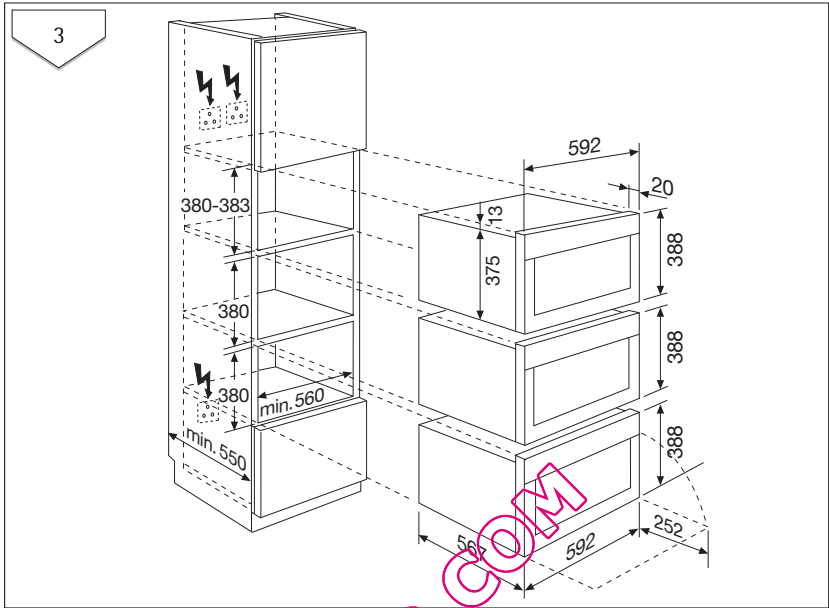
## Consignes de sécurité pour l'installateur

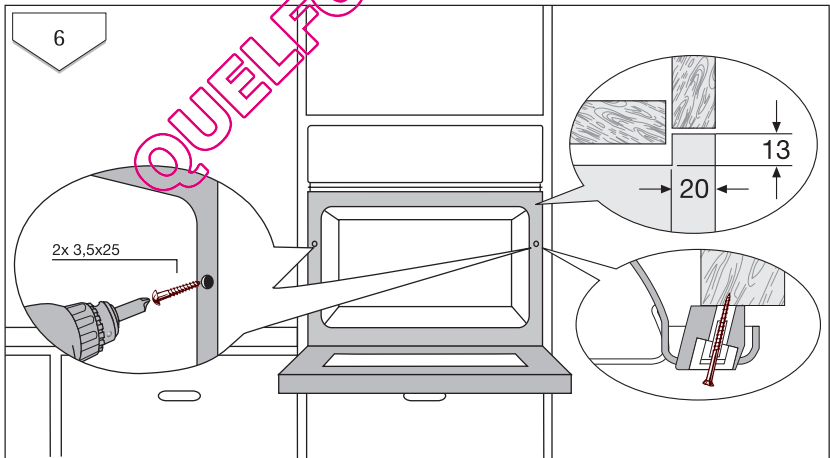
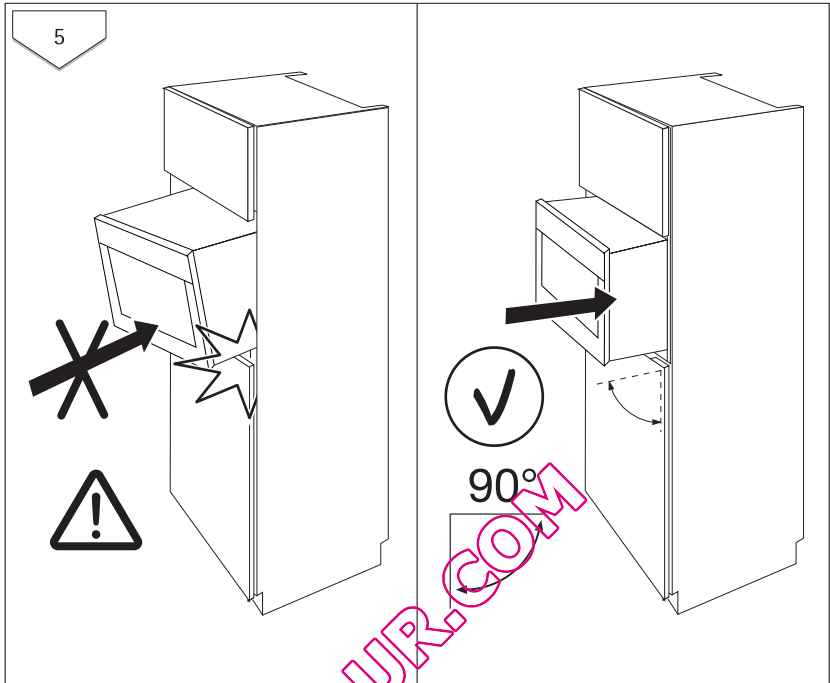
- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.  
Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévissés les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Le raccordement au moyen d'une prise doit être prévu lors de la construction de telle façon qu'il soit possible d'accéder à la prise et que celle-ci se trouve en dehors de l'espace de coordination.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.

QUELFOUR.COM









# Service après-vente

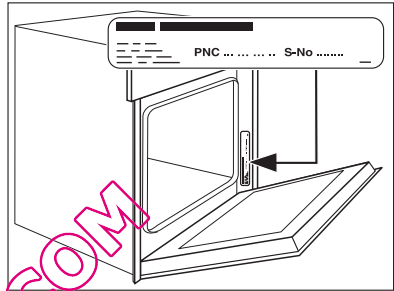
En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

*Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.*

QUELFOUR.COM

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

315 7256 11-A-020205-02

Sous réserve de modifications