



Thinking of you
Electrolux

FR LIVRE DE RECETTES

NOTICE D'UTILISATION

QUELFOUR.COM

CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

INTÉRIEUR DE LA PORTE

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

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.



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

CONSEILS POUR LES MODES DE CUISSON SPÉCIFIQUES DU FOUR

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.
La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats. Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).
La température automatique est de 70 °C.
Position de la grille conseillée : 3.

Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et recouvrez-la d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fer-

mez la porte, puis réglez le four sur la fonction Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

CUISSON À LA VAPEUR

Ustensiles de cuisson à la vapeur

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine résistant à la chaleur et à la corrosion ou des récipients en acier chromé (pour certains modèles uniquement).

Positions des grilles

- Les positions correctes des grilles sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Comptez les positions de grille du bas vers le haut.

Remarques générales

- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Placez les aliments dans des récipients de cuisson adéquats puis placez ces derniers sur les grilles. Assurez-vous de placer les grilles en laissant un espace suffisant pour que la vapeur puisse circuler autour de chaque récipient.
- Après chaque utilisation, retirez l'eau du bac à eau, des tuyaux et du générateur de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Remarques concernant les tableaux de cuisson à la vapeur

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques.
- La température et la durée sont fournies à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la composition, de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de l'ustensile de cuisine utilisé.
- Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Démarrez la procédure à four froid sauf si le tableau l'indique différemment.
- Lors de la cuisson du riz et étant donné ses capacités d'absorption d'eau, utilisez un rapport eau/riz de 1,5:1 à 2:1.

TABLEAU DE QUANTITÉ D'EAU POUR L'UTILISATION DE LA VAPEUR

Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

VAPEUR INTENSE / ECO VAPEUR INTENSE



AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. Risque de brûlure !

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Menus de cuisson : Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de

cuisson, qui doit être relativement similaire. Ajoutez la plus grande quantité d'eau nécessaire pour la cuisson de l'un des plats. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles du four. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

Stérilisation

- Grâce à cette fonction, vous pouvez stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1^{er} niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Légumes

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Artichauts	2	96	800	50 - 60
Aubergines	2	96	450	15 - 25
Chou-fleur, entier	2	96	600	35 - 45
Chou-fleur en bouquets	2	96	500	25 - 30
Brocoli entier	2	96	550	30 - 40
Brocoli en bouquets	2	96	400	20 - 25
Champignons en lamelles	2	96	400	15 - 20
Petits pois	2	96	450	20 - 25
Fenouil	2	96	600	35 - 45
Carottes	2	96	600	35 - 45

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Chou-rave en lamelles	2	96	550	30 - 40
Poivrons en lamelles	2	96	400	20 - 25
Poireaux en rondelles	2	96	500	25 - 35
Haricots verts	2	96	550	35 - 45
Mâche en bouquets	2	96	450	20 - 25
Choux de Bruxelles	2	96	550	30 - 40
Betterave	2	96	800 + 400	70 - 90
Salsifis noirs	2	96	600	35 - 45
Céleri en cubes	2	96	500	25 - 35
Asperges vertes	2	96	500	25 - 35
Asperges blanches	2	96	600	35 - 45
Épinards	2	96	350	15
Tomates pelées	2	96	350	15
Haricots blancs	2	96	500	30 - 40
Chou de Milan	2	96	400	20 - 25
Courgettes en lamelles	2	96	350	15 - 20

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Garnitures / Plats d'accompagnement

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Beignets	2	96	600	30 - 40
Gnocchis	2	96	600	35 - 45
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	2	96	750	45 - 55
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	2	96	600	35 - 40

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Pommes de terre vapeur en quartiers	2	96	600	35 - 40
Boulettes de pain	2	96	600	35 - 45
Tagliatelles fraîches	2	96	450	20 - 25
Polenta (rapport eau 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Poisson

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Truite, environ 250 g	2	85	550	30 - 40
Crevettes fraîches	2	85	450	20 - 25
Crevettes surgelées	2	96	550	30 - 40
Filets de saumon	2	85	500	25 - 35
Truite saumonée, environ 1 000 g	2	85	600	40 - 45
Moules	2	96	500	20 - 30
Filet de poisson plat	2	80	350	15

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Viande

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Jambon cuit (1 000 g)	2	96	800 + 150	55 - 65
Escalope de volaille pochée	2	90	500	25 - 35
Volaille pochée, 1 000 à 1 200 g	2	96	800 + 150	60 - 70

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolatas	2	80	400	15 - 20

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Œufs

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Œufs, durs	2	96	500	18 - 21
Œufs, mollets	2	96	450	13 - 16
Œufs, à la coque	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

TURBO GRIL ET VAPEUR INTENSE SUCCESSIVEMENT

Lorsque vous combinez des fonctions, vous pouvez cuire de la viande, des légumes et des accompagnements les uns après les autres. Tous les plats sont prêts à être servis en même temps

- Utilisez la fonction Turbo grill pour démarrer le rôtissage des aliments.
- Placez les légumes et accompagnements préparés dans un récipient adap-

té à la cuisson au four puis enfournez-les avec la viande.

- Laissez refroidir le four à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, ouvrez la porte du four jusqu'à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction Vapeur intense et cuisez le tout ensemble jusqu'à ce que les aliments soient prêts.
- La quantité d'eau maximale est de 800 ml.

Plat	Turbo grill (première étape : cuisez la viande)			Vapeur intense (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille
Rôti de boeuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta	180	60 – 70	viande : 1	96	40 – 50	viande : 1 légumes : 3

Plat	Turbo grill (première étape : cuisez la viande)			Vapeur intense (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille
Rôti de porc 1 kg Pommes de terre, légumes, sauce	180	60 – 70	viande : 1	96	30 – 40	viande : 1 légumes : 3
Rôti de veau 1 kg Riz, légumes	180	50 – 60	viande : 1	96	30 – 40	viande : 1 légumes : 3

VAPEUR COMBINÉE

Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Crème / flan en parts individuelles ¹⁾	2	90	40 - 45
Œufs cuits au four ¹⁾	2	90	35 - 45
Terrine ¹⁾	2	90	40 - 50
Filet de poisson fin	2	85	15 - 25
Filet de poisson épais	2	90	25 - 35
Petit poisson jusqu'à 350 g	2	90	25 - 35
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	2	90	35 - 45

¹⁾ poursuivez la cuisson une demi-heure supplémentaire, porte fermée.

Réchauffer

Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Quenelles	2	85	25 - 35
Pâtes	2	85	20 - 25
Riz	2	85	20 - 25
Plats uniques	2	85	20 - 25

VAPEUR ALTERNÉE

Type d'aliment	Vapeur alternée 1)		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de porc 1 000 g	2	160 - 180	90 - 100
Rôti de boeuf 1 000 g	2	180 - 200	60 - 90
Rôti de veau 1 000 g	2	180	80 - 90
Pâté à la viande, cru, 500 g	2	180	30 - 40
Filet mignon de porc fumé de 600 à 1 000 g (laissez mariner pendant 2 heures)	2	160 - 180	60 - 70
Volaille 1 000 g	2	180 - 200	50 - 60
Canard 1 500 - 2 000 g	2	180	70 - 90
Oie 3 000 g	1	170	130 - 170
Gratin de pommes de terre	2	180 - 170	50 - 60
Gratin de pâtes	2	190	40 - 50
Lasagnes	2	180	45 - 55
Diff. types de pain 500 - 1 000 g	2	180 - 190	50 - 60
Petits pains 40 - 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Petits pains prêts à cuire	2	200	10 - 20
Baguettes prêtes à cuire 40 - 50 g	2	200	20 - 30
Baguettes prêtes à cuire 40 - 50 g, surgelées	2	200	25 - 35

1) La quantité d'eau à ajouter varie en fonction de la durée de cuisson.

CUISSON

Instructions 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 les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être mis à l'arrêt environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une

fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette

situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson 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 préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Génoise maigre	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Génoise maigre	Convection naturelle	2	160	35 - 50
Pâte à tarte brisée	Chaleur tournante	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Pâte à tarte – génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pain (pain de seigle) :				
1. Première partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) 2)	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Gâteaux aux fruits sur pâtebrisée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Petits sablés	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Short bread / Petits sablés	Convection naturelle	3	160 ¹⁾	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Préchauffez le four.

Gratins

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180 - 200	25 - 40

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Légumes au gratin ¹⁾	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Préchauffez le four.

Chaleur tournante humide

Type d'aliment	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	2	170 - 190	45 - 60
Lasagnes	2	170 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	3	180 - 200	50 - 60
Plat/Préparations sucrées	2	170 - 190	45 - 60
Kouglof ou brioche	1	150 - 160	50 - 70
Tresse/couronne de pain	2	160 - 180	40 - 50
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 30
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre ¹⁾	3	180 - 200	20 - 30
Biscuits/gâteaux secs à base de pâte levée	2	150 - 160	20 - 40

¹⁾ Préchauffez le four.

CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Crumble sec	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits sablés	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Petits sablés	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Biscuits à base de génoise	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs/Meringues	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuits à base de pâte levée	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Petits pains	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Préchauffez le four.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson maigres et tendres avec une température à cœur ne dépassant pas 65 °C. La cuisson basse température n'est pas applicable à des recettes telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre

80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Après avoir réglé la température, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôti chaud dans le four, sur la grille métallique.

3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction Cuisson basse température et réglez la température à cœur finale.

Aliment à cuire	Poids (g)	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de boeuf	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Filet de bœuf	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Rôti de veau	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaks	200 - 300	3	120	20 - 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
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarte suisse	1	170 - 190	45 - 55
Tarte aux pommes (recouverte)	1	150 - 170	50 - 60
Tarte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 ¹⁾	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir

RÔTISSAGE

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans le four.

- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

RÔTISSAGE AVEC LE TURBO GRIL

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti de boeuf ou filet : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti de boeuf ou filet : à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Rôti de boeuf ou filet : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette/côte	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Pain de viande	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Veau

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

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Râble/Cuisse 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
Cuissot 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	Position de la grille	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
Volaille, poularde	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
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

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

GRIL

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.

Placez la grille à la position recommandée dans le tableau des grillades.
Placez toujours le plat sur la première position de grille pour recueillir la graisse.

Ne faites griller que des viandes ou poissons plats.
Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

**ATTENTION**

Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

Gril

Aliment à griller	Position de la grille	Température	Durée (min)	
			1re face	2e face
Rôti de boeuf	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf	3	230	20 - 30	20 - 30
Rôti/Filet de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril fort

Aliment à griller	Position de la grille	Durée (min)	
		1re face	2e face
Burgers / Steaks hachés	4	8 - 10	6 - 8
Filet de porc	4	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Steaks de veau	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	4	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

Gril avec tournebroche : insérez le plat à rôtir sur le premier niveau en partant du bas

Aliment à rôtir	Température en °C	Durée en min
Volaille	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 des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Utilisez la première position de grille du four en partant du bas.

Plat	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaire
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
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 fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

PLATS PRÉPARÉS

Chaleur tournante

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	2	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche pré-cuite	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/Pomme quartier	3	220 - 230	20 - 35
Pommes de terre sautées	3	210 - 230	20 - 30

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Lasagnes fraîches	2	170 - 190	35 - 45
Lasagnes surgelées	2	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	3	170 - 190	20 - 30
Ailes de volaille	2	190 - 210	20 - 30

Plats préparés surgelés

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	3	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage
Baguettes	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

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

DÉSHYDRATATION - CHALEUR TOURNANTE

Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles du four.

Pour de meilleurs résultats, mettez à l'arrêt l'appareil à la moitié du processus. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez l'appareil refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

STÉRILISATION**Remarques :**

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- 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 frémir (min)	Continuez la cuisson à 100°C (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 frémir (min)	Continuez la cuisson à 100°C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100°C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Laissez reposer dans le four après qu'il soit à l'arrêt.

PAIN

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pain blanc	Pain	2	180 - 200	40 - 60
Baguette	Pain	2	200 - 220	35 - 45
Brioche	Pain	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Pain	2	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	Pain	2	190 - 210	50 - 70
Pain complet	Pain	2	180 - 200	50 - 70
Pain aux céréales	Pain	2	170 - 190	60 - 90

TABLEAU DE LA SONDE À VIANDE**Bœuf**

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Côte / filet : saignant	45 - 50
Côte / filet : à point	60 - 65
Côte / filet : bien cuit	70 - 75

Porc

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Épaule/jambon/collet de porc	80 - 82
Côtelette (selle) / côte de porc fumée	75 - 80
Pain de viande	75 - 80

Veau

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90

Mouton/agneau

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Gigot de mouton	80 - 85
Selle de mouton	80 - 85
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	70 - 75

Gibier

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Râble de lièvre	70 - 75
Cuisse de lièvre	70 - 75
Lièvre entier	70 - 75
Selle de chevreuil	70 - 75
Cuissot de chevreuil	70 - 75

Poisson

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Saumon	65 - 70
Truites	65 - 70

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Ces 3 programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes :

- Programmes de cuisson de la viande avec Cuisson par le poids (menu Cuisson assistée). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.
- Programmes de cuisson de la viande avec Sonde à viande (menu Cuisson assistée). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer la température à cœur des aliments. À la fin du programme, un signal sonore retentit.
- Recettes automatiques (menu Cuisson assistée). Cette fonction utilise des va-

leurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

Plats avec Cuisson par le poids

Rôti de porc
Rôti de veau
Viande braisée
Rôti de gibier
Rôti d'agneau
Volaille entière
Dinde entière
Canard entier
Oie entière

Plats avec Sonde à viande

Filet mignon de porc
Rôti de boeuf

Plats avec Sonde à viande
Boeuf basse température
Filet de gibier
Epaule d'agneau
Filets de volaille
Poisson entier > 1kg

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM



QUELFOR.COM