

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

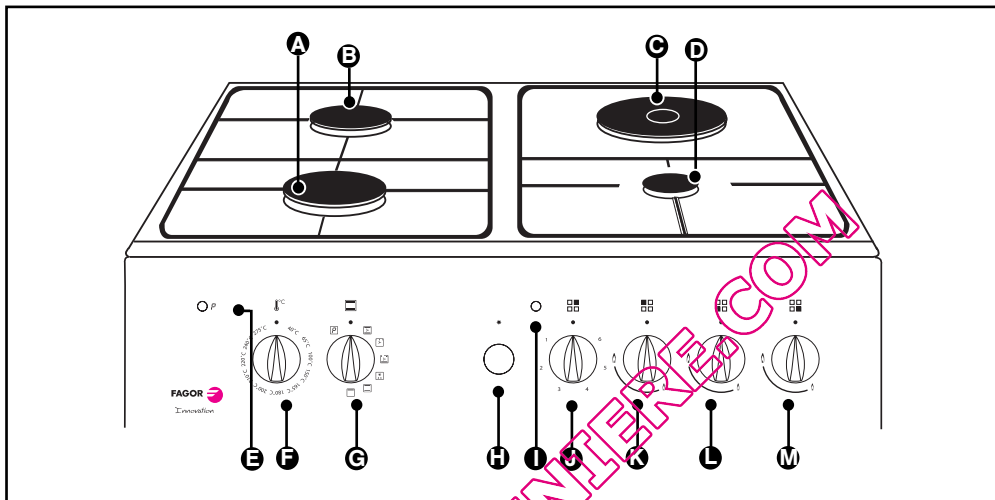


QUELLECUISINIERE.COM

| | |
|---|----|
| 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Description de votre cuisinière _____ | 4 |
| • Description de votre four _____ | 5 |
| • Accessoires _____ | 5 |
| • Caractéristiques gaz _____ | 6 |
| 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Allumage des brûleurs de table intégré à la manette _____ | 7 |
| • Mise en service de la plaque électrique _____ | 7 |
| 3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL | |
| • Faire une pyrolyse _____ | 8 |
| 4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____ | 9 |
| 5 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____ | 10 |
| 6 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____ | 12 |
| 7 / SERVICE APRES-VENTE _____ | 16 |

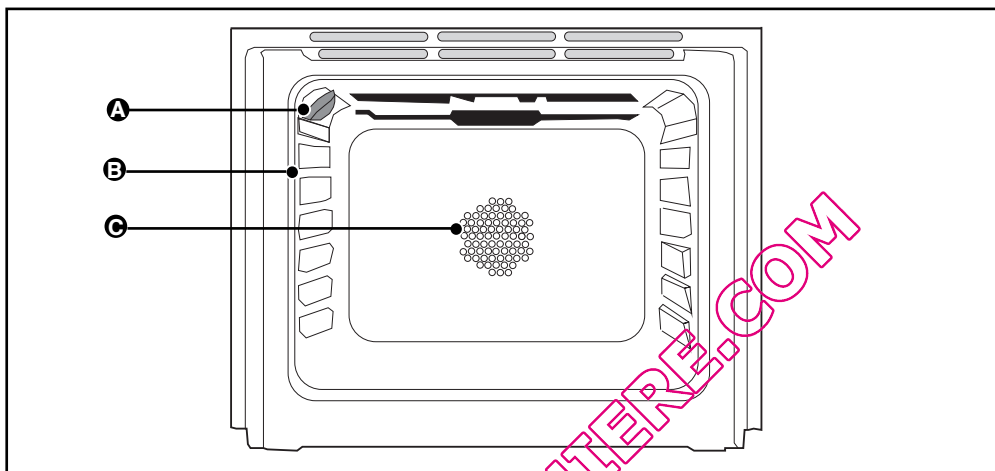
QUELLECUISINIERE.COM

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Plaque électrique arrière droit 2000W diam.180 mm
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Voyant de pyrolyse
- F** Manette de thermostat
- G** Sélecteur de mode de cuisson
- H** Bouton d'allumage
- I** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- J** Manette de la plaque électrique arrière droit
- K** Manette du brûleur arrière gauche
- L** Manette du brûleur avant gauche
- M** Manette du brûleur avant droit

• **DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Ventilateur de brassage d'air

• **Accessoires**

votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

GAZ

| Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : I1E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar | Butane G30 28-30 mbar | Propane G31 37 mbar | Gaz Naturel G20 20 mbar | Gaz Naturel G25 25 mbar |
|--|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Brûleur Ultra-Rapide | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 88A | 88A | 143 | 143 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,15 | 3,15 | 3,50 | 3,50 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,990 | | 0,990 | |
| Débit horaire (g/h) | 229 | 225 | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 333 | 388 |
| Brûleur Semi-Rapide | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 62 | 62 | 94 | 94 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,630 | | 0,600 | |
| Débit horaire (g/h) | 109 | 107 | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 145 | 166 |
| Brûleur Auxiliaire | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 45 | 45 | 6A | 6A |
| Débit calorifique nominal (kW) | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 0,85 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,430 | | 0,450 | |
| Débit horaire (g/h) | 51 | 50 | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 81 | 94 |
| Cuisinière 3+1 four élec | | | | |
| Débit calorifique total (kW) | 5,35 | 5,35 | 5,85 | 5,85 |
| Débit maximum (g/h) | 369 | 382 | | |
| Débit maximum (l/h) | | | 557 | 648 |

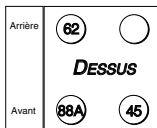
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

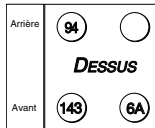
- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



• **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

• **Allumage des brûleurs de table**

Appuyez sur le bouton d'allumage puis tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez appuyée, afin de déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

• **Mise en service de la plaque électrique**

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume.
Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

QUELLECUISINIÈRE.COM


• COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?

• Faire une pyrolyse

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- débutez une pyrolyse après une cuisson, ou
- procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Retirez la casseroles du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "PYROLYSE" (Fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (Fig.2).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Conseil

- Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

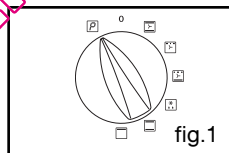


fig.1

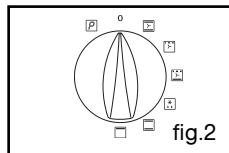


fig.2



Attention

- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle (le voyant de Pyrolyse s'allume).
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le refroidissement atteint environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



Attention

- Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Cuisson des viandes

• Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

• Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôti.

• Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.

• Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

• Temps de cuisson

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.

- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.

- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

• En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

• **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

• Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

• Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

• Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

• Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

• Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

• Quand on couvre un gratin de chapeau, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

• Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuisson des pâtisseries

• Choix des moules :

Evitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

• Astuces :

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

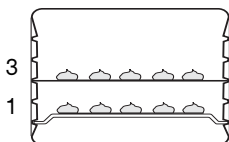
Cuissons sur 2 niveaux fonction



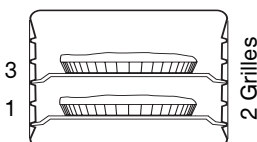
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

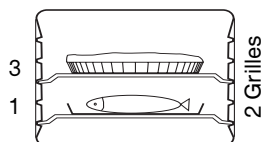
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



* Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions GRIL.

*



TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas le ventilateur de brassage
- Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



GRIL PULSE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Préchauffage inutile. Posez la pièce à rôtir sur une grille, la retourner une fois en cours de cuisson.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur brassant l'air accélère les échanges de température.
 - Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
 - Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.
- Les viandes seront placées sur une grille, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèche-frite multi-usages au 1^{er} gradin.

*



TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèche-frite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
 - Positionnez le plat lèche-frite au 1^{er} gradin.
- Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain.

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

| PLATS | CUISSON TRADITIONNELLE | | | | | | CUISSON MULTIFONCTION | | | | | | Indications | |
|--------------------------------------|------------------------|--------|------------|--------|------------|--------|-----------------------|--------|------------|--------|------------|--------|-------------|-----------------------------|
| | Thermostat | Gratin | Thermostat | Gratin | Thermostat | Gratin | Thermostat | Gratin | Thermostat | Gratin | Thermostat | Gratin | | Temps de cuisson en minutes |
| VIANDES | | | | | | | | | | | | | | |
| Rôti de porc (1kg) | 200 | 2 | | | | | | | | | | | 90 | ajoutez un peu d'eau |
| Rôti de veau (1kg) | 200 | 2 | | | | | | | | | | | 60-70 | conseils au verso |
| Rôti de boeuf | *240 | 2 | | | | | | | | | | | 30-40 | |
| Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | *220 | 1 | | | | | | | | | | | 50-55 | |
| Volaille (1 kg) | 200 | 2 | | | | | | | | | | | 50-70 | |
| Volaille grosses pièces | 180 | 1 | | | | | | | | | | | 90-120 | |
| Cuisses de poulet | | | | | 220 | | | | | | | | 15-25 | posées sur grille |
| Côtes de porc, veau | *220-240 | 3 | | 3 | | | | | | | | | 15-20 | |
| Côtes de boeuf (1 kg) | 220-240 | 3-4 | | 3-4 | | | | | | | | | 25-30 | |
| Côtes de mouton | *275 | 4 | | 4 | | | | | | | | | 10-20 | |
| POISSONS | | | | | | | | | | | | | | |
| Poissons grillés | | | | | *275 | | | | | | | | 15-20 | |
| Poissons cuisinés (dorade) | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 35-45 | plat en terre |
| Poissons papillottes | *220 | 2-3 | | | | | | | | | | | 10-15 | |
| LÉGUMES | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratins (aliments cuits) | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 30 | |
| Gratins dauphinois | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 55-60 | |
| Lasagnes | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 40-45 | |
| Tomates farcies | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 40-45 | |
| DIVERS | | | | | | | | | | | | | | |
| Brochettes | | | | | | | | | | | | | 15-20 | |
| Pâté en terrine | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 80-100 | bain marie |
| Pizza pâte brisée | *210 | 2 | | | | | | | | | | | 30-40 | moule 30 cm |
| Pizza pâte à pain | *220 | 3 | | | | | | | | | | | 15-18 | plat multilissages |
| Quiches | *210 | 2 | | | | | | | | | | | 30-45 | moule 30 cm |
| Soufflé | | | | 1 | | | | | | | | | 50 | moule 21 cm |
| Tourtes | *200 | 2 | | | | | | | | | | | 40-45 | |
| Pain | *220 | 1 | | | | | | | | | | | 30-50 | * en |
| Pain grillé | | | | | | | | | | | | | 1-2 | sur la grille |
| Cocottes fermées (daube, bœckacoëfn) | 180 | 1 | | | | | | | | | | | 90-180 | selon la préparation |

| PÂTISSERIES | *220 | | 180 | | 165 | | 150 | | 140 | | 130 | | 120 | | 110 | | 100 | | 90 | | 80 | | 70 | | 60 | | 50 | |
|-----------------------------------|------|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|--|
| | 3 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | |
| Biscuit de Savoie - Génoise | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Biscuit roulé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brioche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brownies | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cake - Quatre-quarts | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clafoutis | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crèmes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cookies - Sablés | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kugelhopf | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Meringues | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Madeleines | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pâte à choux | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Petits fours feuilletés | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Savarin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte pâte brisée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte pâte feuilletée fine | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte pâte à la levure | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Chiffre | EQUIVALENCE GRILLE → °C | | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | maxi |
| °C | 40 | 65 | 100 | 150 | 180 | 200 | 180 | 200 | 240 | 275 |

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ; la lèche-frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.



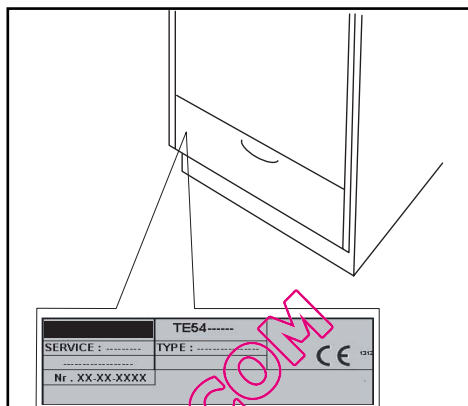
Volume utile : 50,4 litres.

QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIERE.COM

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.