

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

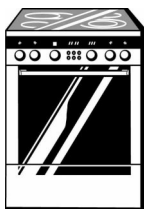
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HL 454240

fr 9000 094 132

Table de matières

Remarques importantes	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	7
Installation et branchement	8
Pour l'installateur	8
Placer la cuisinière à l'horizontale	9
Votre nouvelle cuisinière	10
La table de cuisson	11
Le four	12
Avant la première utilisation	16
Chauffer le four	17
Pré-nettoyage des accessoires	17
Réglage de la table de cuisson	17
Réglages	17
Indicateur de la chaleur résiduelle	18
Tableau de cuisson	18
Réglage du four	19
Réglages	20
Le four doit s'éteindre automatiquement	21
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	22
Indicateur de la chaleur résiduelle	24
Chauffage rapide	25
Réglages	25
Rôtisserie automatique	26
Vaisselle	26
Préparer le mets	27

Table de matières

Programmes	28
Combien de temps durera la cuisson ?	29
Réglages	30
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	31
Conseils pour la rôtisserie automatique	32
Commande Fonctionnement continu	34
Réglages	34
Heure	35
Réglages	35
Minuterie	36
Réglages	36
Réglages de base	37
Modifier les réglages de base	38
Sécurité-enfants	39
Limitation automatique du temps	39
Entretien et nettoyage	40
Produits nettoyants	40
Paroi arrière du four	41
Pour faciliter le nettoyage	42
Dépose des vitres de la porte	42
Remarques	44
Incidents et dépannage	45
Changer la lampe du four	46
Service après-vente	47
Instructions succinctes	48
Tableaux et astuces	50

Table de matières

Gâteaux et pâtisseries	50
Conseils pour la pâtisserie	54
Viande, volaille, poisson	55
Conseils pour les rôtis et grillades	58
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	59
Produits cuisinés surgelés	59
Décongeler	60
Déshydratation	61
Stérilisation	61
Conseils pour économiser de l'énergie	63
L'acrylamide dans certains aliments	64
Plats tests	66

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Consignes de sécurité

Surfaces chaudes



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Ne jamais toucher les foyers chauds, surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes.

Risque de brûlures !

Eloignez toujours les enfants.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Observer l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il vous met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les garder dans le four. Risques d'incendie !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude ni le passer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Huile et graisse brûlantes



L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette. Eteindre le foyer. Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Dessous de casseroles et foyers mouillés



Le liquide parvenant entre le dessous de la casserole et le foyer s'évapore. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures! Veillez à ce que le fond de casserole et les foyers restent secs.

Fissures dans la vitrocéramique



En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Eteindre l'appareil et ne plus utiliser la table de cuisson. Appelez le service après-vente.

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Ne jamais changer soi-même un câble de raccordement endommagé. Electrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à remplacer le câble de raccordement.

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Dommages sur la table de cuisson

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Ne posez pas la vaisselle chaude sur l'affichage ou le cadre.

Le sel, sucre ou le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention ! La lame est tranchante.

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières sont inappropriées pour la table de cuisson.

Dommages sur le four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Cela endommage l'émail.

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèche-frite à bords hauts.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur le chariot sortant ouvert.

Dommages sur le tiroir de rangement

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il pourrait être endommagé.

Dommages sur des façades de meubles voisins

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Même si vous n'ouvrez le chariot sortant qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Si le joint du four est fortement encrassé, le chariot sortant ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins seront endommagées avec le temps. Le joint doit toujours être propre.

Installation et branchement

Branchement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

Tout droit à la garantie sera supprimé si l'appareil est branché de manière incorrecte.

Pour l'installateur

Prescriptions de sécurité

Un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être installé côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

Sécurité électrique : La cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

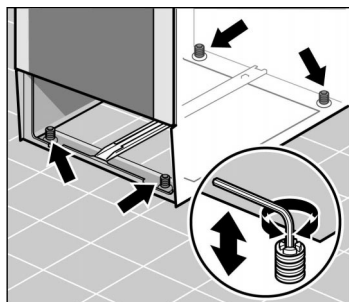
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

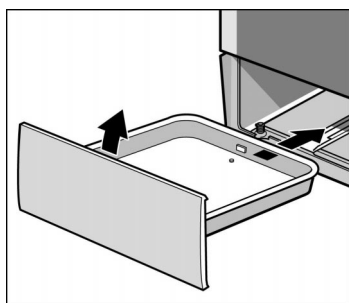
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

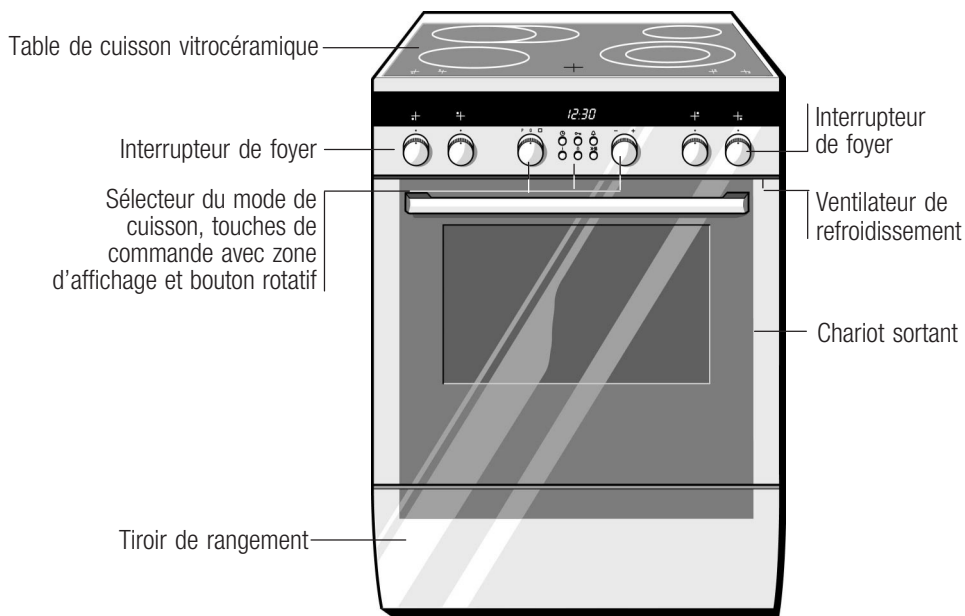


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

Votre nouvelle cuisinière



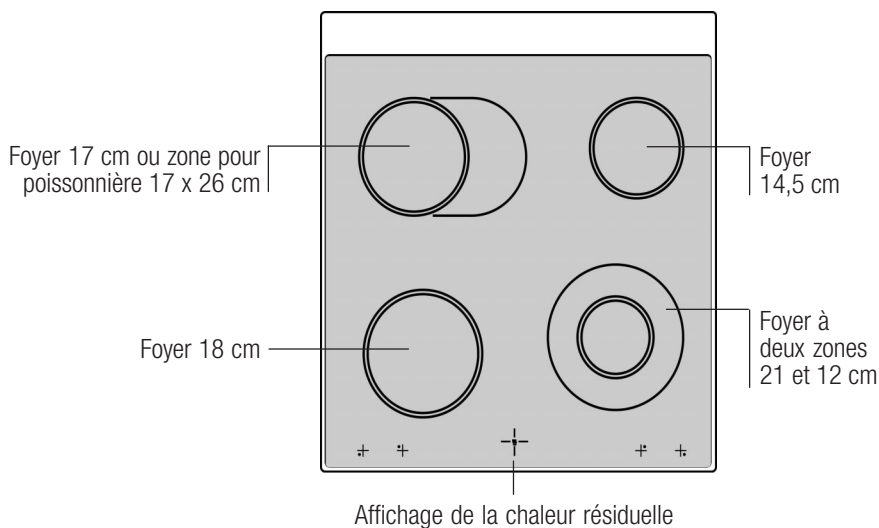
Manettes escamotables

Toutes les manettes sont escamotables en position "Arrêt". Pour les faire rentrer et sortir, appuyez brièvement sur la manette.

Ventilateur de refroidissement

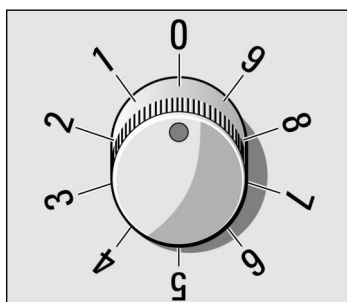
Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

La table de cuisson



Interrupteur de foyer

Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.



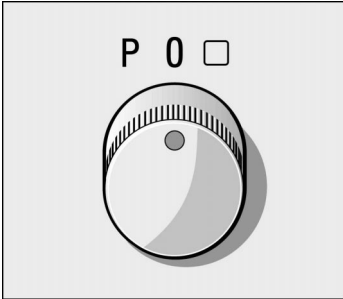
Positions

0	Arrêt
Position de chauffe 1	plus faible puissance
Position de chauffe 9	plus forte puissance
selon le foyer:	
⊙	enclenchement grand foyer
⊖	enclenchement zone pour poissonnière

Le voyant lumineux s'allume lorsque vous réglez un foyer.










Le four

Sélecteur du mode de cuisson



Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. A l'affichage apparaît une valeur de référence pour chaque mode de cuisson.

Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

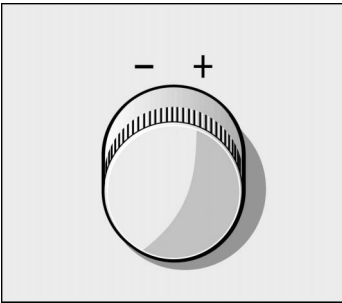
Positions	
0	Arrêt
 Convection naturelle	pour des gâteaux à pâte levée dans des moules sur un niveau, des gratins, pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier Maintenir au chaud  : Dans la plage de 65-100 °C vous pouvez maintenir des mets au chaud. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.
 Chaleur tournante 3D*	pour des gâteaux et pizzas sur deux niveaux, de la pâte feuilletée et des petits gâteaux secs aussi sur trois niveaux et pour déshydrater
 Chaleur tournante intensive/ Position Pizza	pour des plats surgelés
 Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage et pour la stérilisation
 Gril air pulsé	pour faire griller des gros morceaux de viande
 Gril, petite surface	pour faire griller des petites quantités
 Gril, grande surface	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
 Décongélation	pour faire décongeler
P Rôtisserie automatique	programmes pour des plats braisés, rôtis juteux et des potées et ragoûts

*Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.



Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Avec le bouton rotatif vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Bouton rotatif










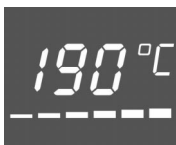
Plages

20 - 300	Plage de température en °C la température maximale en cas de chaleur tournante 3D  et la position Pizza  est 275 °C décongélation à partir de 20 °C
1 - 3	Positions gril
1 min - 23.59 h	Durée
5 sec - 12.00 h	Temps de minuterie
P 01 - P 24	Programmes rôtisserie automatique
P 25	Programme fonctionnement continu

Zone d'affichage et touches de commande



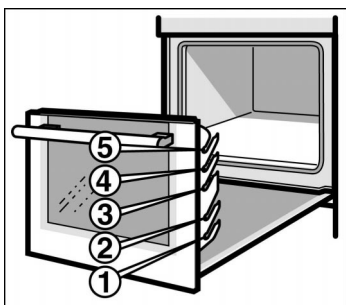
Touche Heure 	Permet de régler l'heure, la durée du four  et l'heure de fin de cuisson  .
Touche Clé 	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie 	Permet de régler la minuterie.
Touche Info i	Permet d'appeler des informations.
Touche Lampe du four 	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
Touche Chauffage rapide 	Permet de chauffer le four rapidement.



Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Le témoin de chauffe en-dessous de l'affichage de la température indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

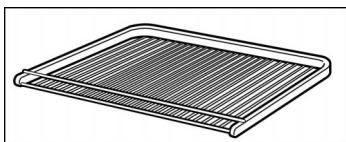
Chariot sortant



Vous pouvez accrocher les accessoires à 5 hauteurs différentes.

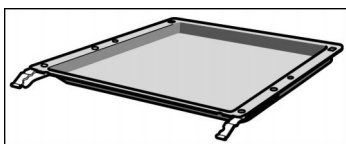
Ils s'accrochent à gauche et à droite dans les crochets.

Accessoires



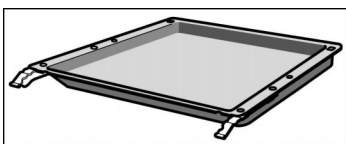
Grille HZ 344000

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 341000

pour gâteaux et petits fours.



Lèche-frite HZ 342000

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Accessoires en option*

Grille d'insertion HZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèche-frite HZ342010 avec revêtement anti-adhérent	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.
Grille anti-éclaboussures HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ341010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Gradins avec plaque à pâtisserie HZ341670	Pour gâteaux et petits fours.
Plaque à pizza HZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèche-frite en verre HZ346000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HZ915000	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte en métal HZ26000	Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte universelle émaillée HZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Moule anti-fuites HZ26001	Pour des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et le four reste propre. Le moule possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Pierre de cuisson HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.

Accessoires en option*


Lèchefrite-pro avec grille HZ343000	Pour la préparation de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro
Parois latérales autonettoyantes HZ349020	Les parois latérales se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Si le symbole et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.


2. Réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur convection naturelle .
A l'affichage apparaît une température de suggestion.

2. Avec le bouton rotatif, régler sur 240 °C.

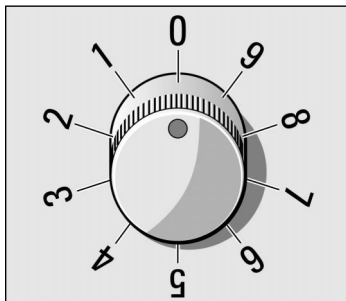
Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage de la table de cuisson

Réglages



Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

0 = foyer éteint

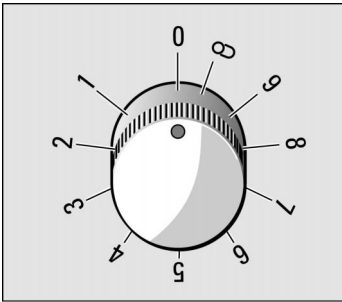
1 = plus petite position de chauffe

9 = plus grande position de chauffe

Si un foyer est enclenché, le voyant est allumé.

Foyer à deux zones et foyer avec zone pour poissonnière

Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.



Enclenchement du grand foyer ou de la zone pour poissonnière :

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à la position 9 - vous y sentirez une légère résistance - et continuez jusqu'au symbole

☉ = grand foyer à deux zones ou

☉ = zone pour poissonnière

Ramener ensuite à la position de chauffe souhaitée.

Ramener le réglage à la petite surface :

Régler l'interrupteur du foyer sur 0 et régler à nouveau.

Attention : ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉ ou ☉.

Remarque

Le petit foyer à deux zones est idéal pour chauffer des petites quantités.

Indicateur de la chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Aussi longtemps que l'indicateur est allumé, vous pouvez utiliser le foyer pour maintenir au chaud un petit mets.

L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples. Tenez compte du fait que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments; des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide et pour saisir, réglez l'interrupteur du foyer sur la position 9. Ramenez-le ensuite sur la position de mijotage appropriée.

	Exemples	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, glaçage, gélatine	1
	Beurre	1-2
Réchauffer	Légumes (boîte)	2-3
	Bouillon	7-8
Réchauffer et maintenir au chaud	Potée, p.ex. plat de lentilles	2
Cuire à l'étuvée	Poisson	4-5
Faire cuire	Riz	2-3
	Pommes de terre en robe des champs*, pommes de terre à l'anglaise*, légumes, frais*, légumes, surgelés, bouillon de boeuf	3-4
Braiser	Rôti à braiser, paupiettes	3-4
Rôtir	Crêpe épaisse (galette)	5-6
	Bâtonnets de poisson, escalope	6-7

* Les minéraux et vitamines s'appauvrissent facilement, c'est pourquoi il s'applique: peu d'eau - les vitamines et minéraux seront ménagés. Temps de cuisson courts - légumes croquants

Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Eteindre le four manuellement

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Tableaux et conseils

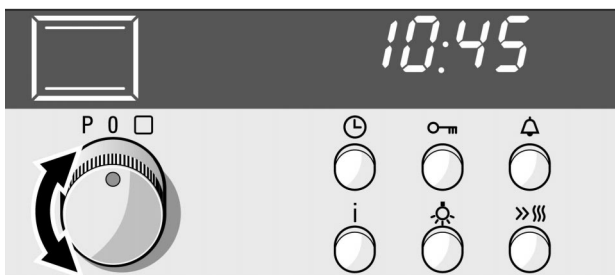
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

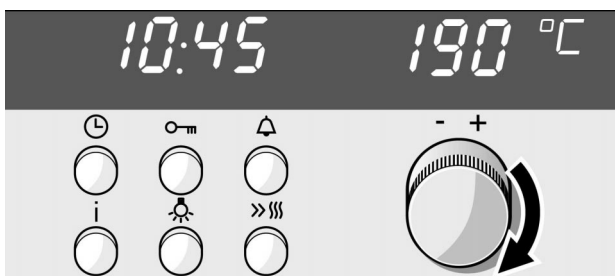
Exemple :
Convection naturelle 190 °C

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.

A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la température ou la position gril.



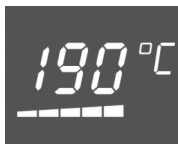
Désactivation

Lorsque le plat est prêt, mettre le sélecteur du mode de cuisson sur Arrêt.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position gril.

Témoin de chauffe



Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le four. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.

En mode gril, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Avec la touche d'info *i* vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle.

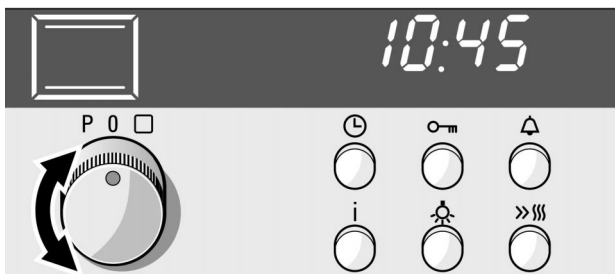
Dû à l'inertie thermique du four, il est possible qu'une température différente de la température réelle du four soit affichée.

Le four doit s'éteindre automatiquement

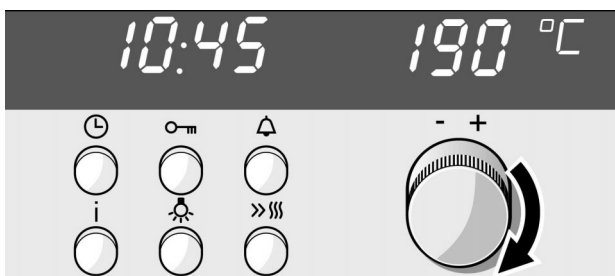
Exemple :
Convection naturelle 190 °C, durée 45 minutes

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.

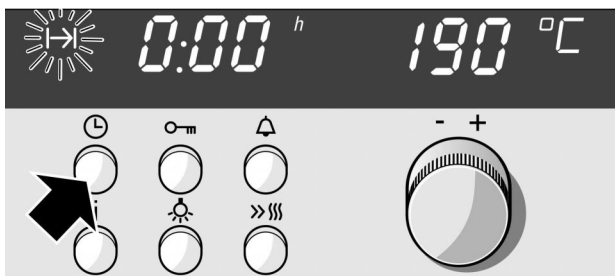
A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la température ou la position gril.

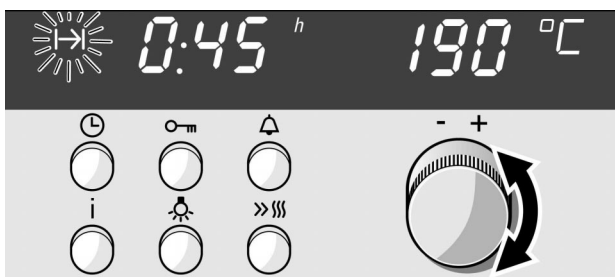


3. Appuyer sur la touche Heure ⌚. Le symbole Durée I→I clignote.



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole I→I est allumé à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.



Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Heure . Avec le bouton rotatif, modifier la durée.

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Interroger les réglages

Interroger l'heure de fin de cuisson → ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

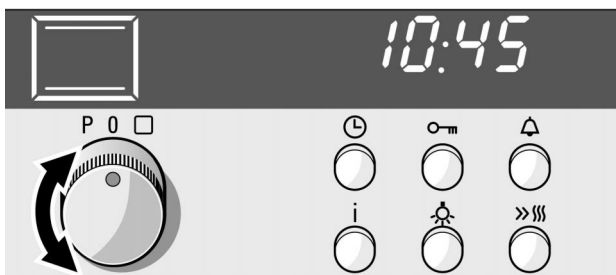
Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Exemple :

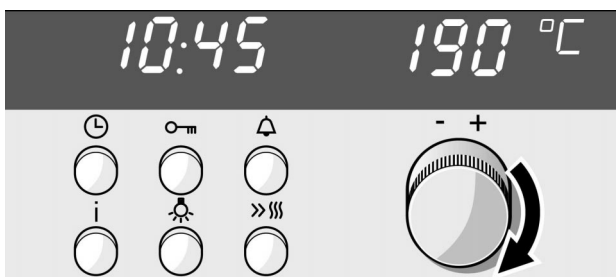
Convection naturelle 190 °C. Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.

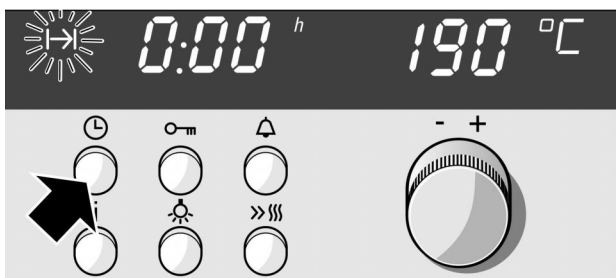
A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



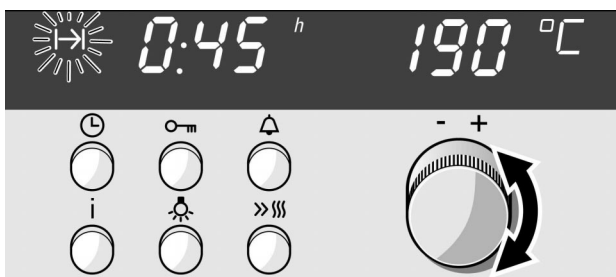
2. A l'aide du bouton rotatif, régler la température ou la position gril.





3. Appuyer sur la touche Heure .
Le symbole Durée  clignote.

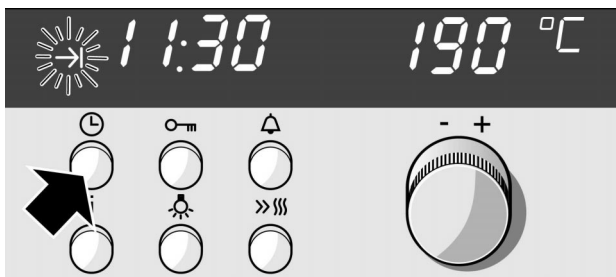


4. Régler la durée avec le bouton rotatif.



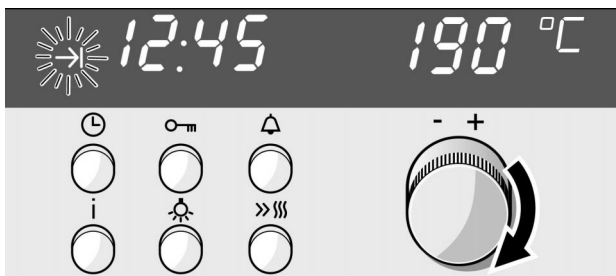
5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.

A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.



La durée s'est écoulée


Un signal retentit. Le four s'éteint. Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.


Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril devient chaude.

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur gril, grande surface .

Tournez le bouton rotatif jusqu'à la position gril 1 et continuez de tourner. L'affichage passe sur gril, petite surface  et position gril 3.

Réglez la puissance souhaitée au moyen du bouton rotatif.

Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, vous pouvez lire au témoin de chauffe la chaleur résiduelle dans le four. Lorsque toutes les cases sont remplies, la température du four est d'env. 300 °C.

Une fois la température redescendue à env. 60 °C, le témoin de chauffe s'éteint.

Utiliser la chaleur résiduelle

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir dans le four des plats au chaud.

En cas de mets ayant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5–10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du plat. Vous économiserez de l'énergie.

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Mode de cuisson appropriés

 = convection naturelle

 = air pulsé 3D

 = air pulsé intensif

 = gril air pulsé

Réglages

Réglez d'abord le four.

Appuyez ensuite sur la touche Chauffage rapide .

Le symbole  s'allume à l'affichage.

Le four chauffe. Les cases du témoin de chauffe se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole  s'éteint. Le chauffage rapide est annulé.

Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide s'arrête.

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C.

Si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas en marche.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche d'info **i**.

Rôtisserie automatique

Avec la rôtisserie automatique, vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez plus à retourner les rôtis, à verser du jus dessus, et le four reste propre.

Vaisselle

La rôtisserie automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Utilisez exclusivement des récipients avec un couvercle adapté.

Vaisselle appropriée

Sont appropriés des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), en verre ou en vitrocéramique. En cas de cocottes en acier émaillé, fonte ou en aluminium coulé sous pression, vous devez ajouter plus de liquide. Le plat dore davantage. Respectez les indications des fabricants des récipients.

Les plats en inox ne conviennent que sous réserve. Les aliments seront moins dorés et la viande sera moins cuite.

Vaisselle appropriée

Les récipients en aluminium clair, brillant, en argile non vitrifiée et les batteries de cuisine avec des manches en plastique sont inappropriés.

Dimensions de la vaisselle

La viande doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Préparer le mets

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande fraîche ou surgelée, le poisson ou les légumes en cas de potées végétariennes. Vous devez connaître le poids pour le réglage.

Couvrez le récipient avec un couvercle. Placez-le sur la grille à la hauteur 2.

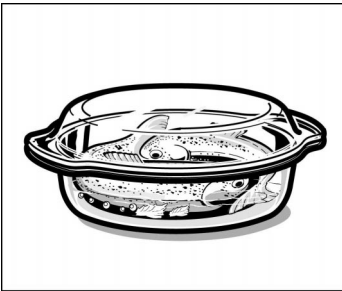
Viande

Si indiqué dans le tableau de rôtissage, versez du liquide dans le récipient vide. Le fond doit être couvert.

Assaisonnez la viande, placez-la dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle.

Poisson

Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.



Poisson cuit à l'étuvée : Versez du liquide, p.ex. du vin ou du jus de citron, dans le récipient jusqu'à une hauteur de ½ cm.

Poisson frit : Passez le poisson dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu.

Remarque : Le poisson réussit le mieux si vous le posez sur le ventre dans votre plat.

Ragoût

Vous pouvez combiner des variétés de viande et de légumes frais différents.

Coupez la viande en petits cubes. Vous pouvez utiliser des morceaux de poulet sans les couper en morceaux.

Ajoutez à la viande la même jus qu'à la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Programmes

Aliments frais	Conviennent	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif, saignant	Rosbif, noix entrecôte	03	0,5-2,5 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	04	0,5-3,0 kg	oui
Rôti en croute	Epaule avec couenne, poitrine	05	0,5-2,0 kg	non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	06	0,5-2,5 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	07	0,5-2,5 kg	oui
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	08	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	09	0,3-1,5 kg	non
Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	10	0,5-2,5 kg	oui
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	11	0,5-2,5 kg	oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	12	0,5-3,0 kg	oui
Rôti de viande hachée	Pain de viande	13	0,3-3,0 kg	non
Potées/ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	14	0,3-3,0 kg	oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	15	0,3-1,5 kg	oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,5-1,5 kg	non

Aliments surgelés*	Convient	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche	17	0,5-2,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	18	0,5-2,0 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	19	0,5-2,0 kg	oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	20	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	21	0,5-2,0 kg	oui
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	22	0,3-1,5 kg	non
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	23	0,5-2,0 kg	oui
Chevreuril, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	24	0,5-2,0 kg	oui

* Attention : Lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas possible de reporter l'heure de fin de cuisson. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.

Combien de temps durera la cuisson ?

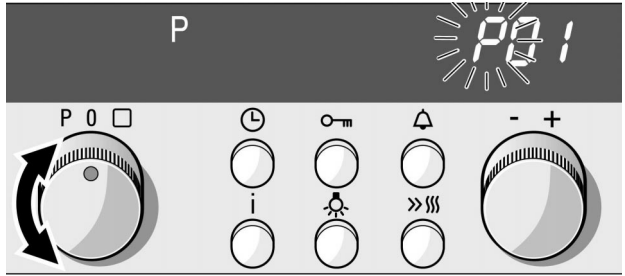
Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, régler comme décrit sous point 1 à 4. Le temps de cuisson s'affiche.

Annuler le programme : Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Réglages

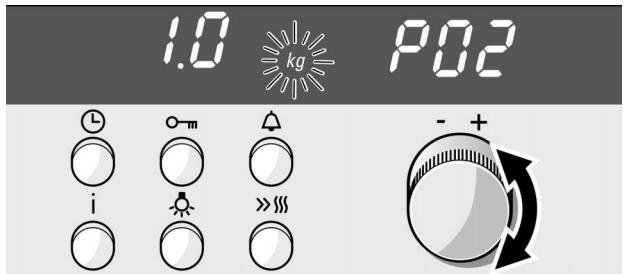
1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtissage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.

Exemple:
Boeuf à braiser, 1,2 kg



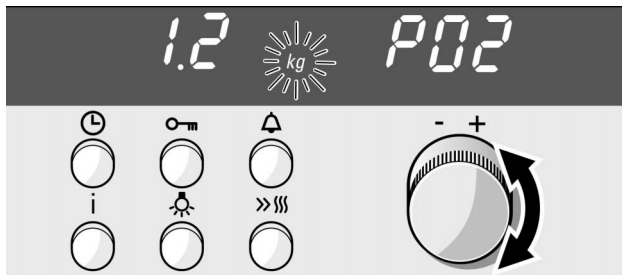
3. Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.

Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.



4. A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Annuler le programme

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtiage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.

3. Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.

Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.

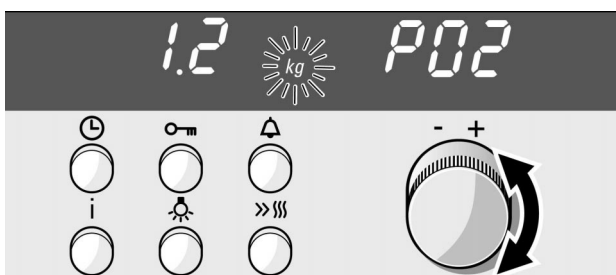
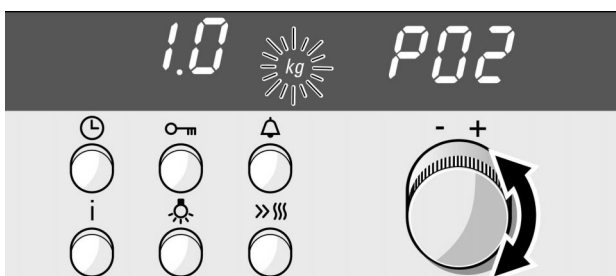
4. A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.



N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais.

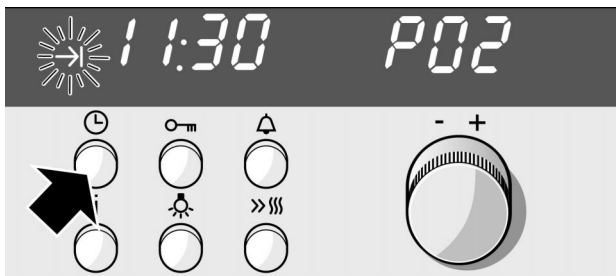
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non réfrigérés s'abîment facilement.

Exemple:


Boeuf à braiser, 1,2 kg, programme 02, le plat doit être prêt à 12:15 h.

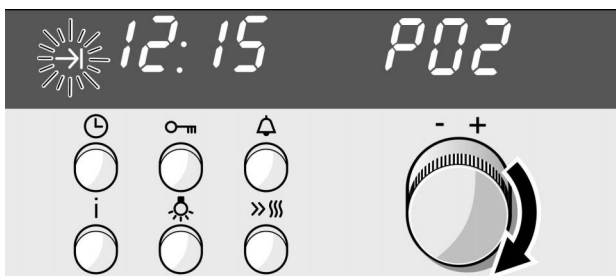


5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de fin de cuisson à plus tard.






Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage s'affiche l'heure de la fin. Le symbole Fin  est allumé. Le four se met en marche au moment approprié.



La durée s'est écoulée



Un signal retentit. Le four s'éteint. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

A l'affichage s'écoule une durée réglée à la minuterie. Interroger la durée restante , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Interroger le poids : Appuyer sur la touche Info .


Conseils pour la rôtisserie automatique

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la fourchette de poids indiquée


La fourchette de poids est sciemment délimitée. Pour de très gros rôtis l'on ne trouve souvent pas de cocotte suffisamment grande. Faites rôtir les gros morceaux avec la convection naturelle  ou avec le mode gril air pulsé .

Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée

Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide	Choisissez un récipient plus grand et mettez moins de liquide.
Le dessus du rôti est trop sec.	Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect	Le couvercle de la cocotte ferme mal. Ou alors la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
Vous voulez préparer de la viande surgelée	Assaisonnez la viande comme une viande fraîche. Attention : Le report de l'heure de fin de cuisson n'est pas possible en cas de viande surgelée. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.
Vous voulez faire rôtir simultanément plusieurs cuisses de poulet ou de volaille	Les cuisses doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Exemple : Deux cuisses de dinde de 1,4 et 1,5 kg. Réglez 1,5 kg.
Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons	Les poissons doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids total. Exemple : Deux truites de 0,6 et 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.
Vous désirez préparer une volaille farcie	De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux non couverte sur la grille. Reportez-vous au tableau des volailles.
La viande dans la potée n'est pas assez dorée	La prochaine fois, placez les cubes de viande au bord du récipient. Mettez les légumes au milieu.
Les légumes dans la potée sont trop durs	Pour la potée, réglez le poids de la viande. Les légumes sont alors croquants. Si les légumes doivent être plus mous, réglez le poids des légumes et de la viande ensemble.
Vous voulez préparer une potée végétarienne	Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.
Vous désirez utiliser votre cocotte en inox	Les récipients en inox sont appropriés de manière restreinte. La surface brillante réfléchit fortement le rayonnement thermique. Les mets dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez la cocotte en acier inox : A la fin du programme, ôtez le couvercle. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril à la position 3  .

Commande Fonctionnement continu

Avec la commande Fonctionnement continu, le four maintient pendant 73 heures une température de 85 °C en mode convection naturelle .


Pendant ce temps, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four, sans devoir l'allumer ou l'éteindre.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P.
Un P clignote à l'affichage.
2. Régler le programme P25 au moyen du bouton rotatif.

Le réglage est validé lorsque P est allumé. La durée s'écoule visiblement à l'affichage. Le four s'éteindra automatiquement au bout de 73 heures.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le symbole Durée  clignote. Pour que l'heure réapparaisse, éteignez le sélecteur du mode de cuisson.

Annuler le programme

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Remarques

Les touches sont verrouillées après la mise en marche. Des interrogations et modifications ne sont pas possibles.

La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

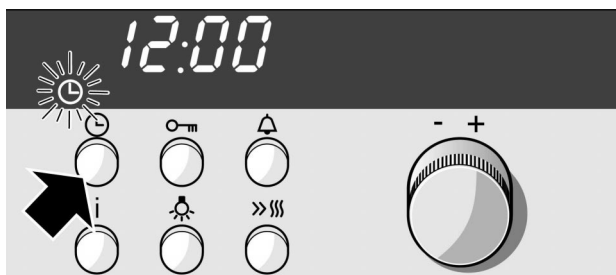
Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, le symbole ☹ et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

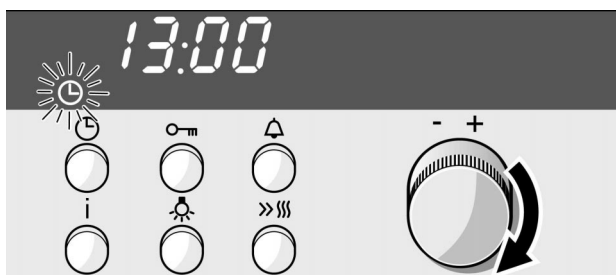
Exemple : 13:00 h

1. Appuyer sur la touche Heure ☹.
A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole ☹ clignote.



2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. Le symbole ☹ s'éteint.



Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer sur la touche Heure ☹ et modifier l'heure au moyen du bouton rotatif.



Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglages de base.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.


Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.

Exemple : 20 mn.




2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.



Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifiez le temps par le bouton rotatif.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  3x.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.

Interroger la Durée restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$, heure de la fin $\rightarrow \text{I}$ ou l'heure ⌚ : Appuyer autant de fois sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.



Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ⌚ : = heure au premier plan	Affichage de l'heure	Heure ⌚ = heure masquée*
Durée du signal ⏰ : = 10 secondes	Signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	Durée du signal ⏰ = 1 minute ⏰ = 4 minutes
Temps de validation $\text{I} \rightarrow \text{I}$ ⏰ = 7,5 secondes	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation : = 5 secondes ⏰ = 10 secondes
CL	Réglage de base ⏰	Réglage : valable uniquement avec "accessoire optionnel parois latérales catalytiques"

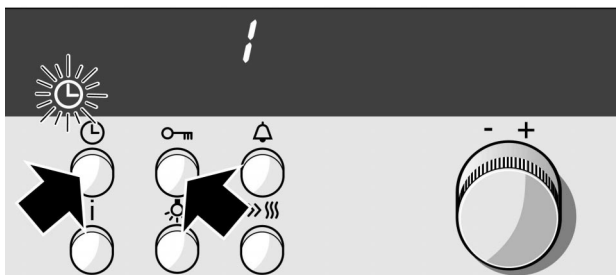
* Exception : L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.

Modifier les réglages de base

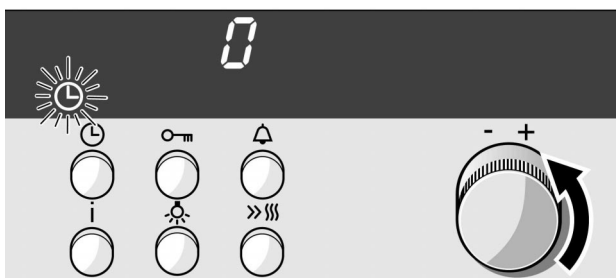
Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

Exemple:
Masquer l'heure

1. Appuyer simultanément sur la touche Heure  et la touche , jusqu'à ce qu'un **!** apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base de l'heure au premier-plan.

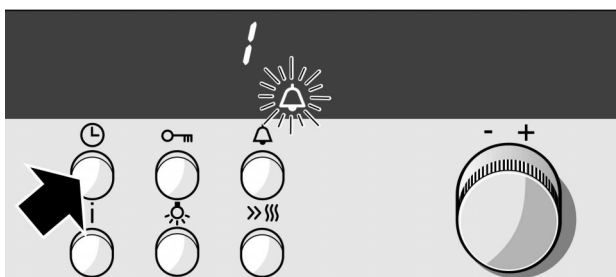




2. Modifier le réglage de base au moyen du bouton rotatif.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure .

A l'affichage apparaît un **!** pour le réglage de base de la durée du signal.



Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure . Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure .



Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Si vous ne désirez pas modifier l'un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure . Le réglage de base suivant apparaît.



Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Le sélecteur du mode de cuisson doit être éteint. Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

Limitation automatique du temps

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la limitation automatique du temps est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un **5** apparaît à l'affichage de l'heure.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le **5** s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la limitation automatique du temps

Entrez une durée, le four s'éteint alors automatiquement.


La limitation du temps est supprimée.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants.

Produits nettoyants



Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.
Table de cuisson	<p>Entretien: Produit de protection et d'entretien pour la vitrocéramique.</p> <p>Nettoyage: p.ex. CERA CLEN, cera-fix, Sidol pour Ceran+acier; pour des taches d'eau aussi du jus de citron ou du vinaigre. Nettoyer la table de cuisson uniquement quand elle est froide ou tiède.</p> <p>Ne jamais utiliser de l'aérosol pour four ou du détachant.</p>
	Racloir à verre pour de fortes salissures: Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est tranchante. Risque de blessures! Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne jamais nettoyer avec le racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Sole du four, voûte et parois latérales	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid. Ne jamais l'utiliser sur la paroi arrière.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres.

Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Accessoires	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle.

Paroi arrière du four

La paroi arrière dans le four est autonettoyante. Elle est revêtue d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant que le four fonctionne. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante:

Nettoyez d'abord les surfaces émaillées dans le four. Réglez ensuite sur chaleur tournante 3D  ou convection naturelle .

Chauffez le four à vide pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Vous pouvez enlever ensuite les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Recommandations importantes


N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

Si un produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

Pour faciliter le nettoyage

Extraire le chariot sortant

Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four au moyen du bouton  et extraire le chariot sortant.

Retirez le chariot sortant jusqu'en butée, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

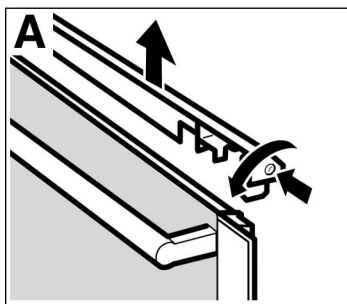
Dépose des vitres de la porte

Vous pouvez enlever les vitres au chariot sortant pour faciliter le nettoyage.

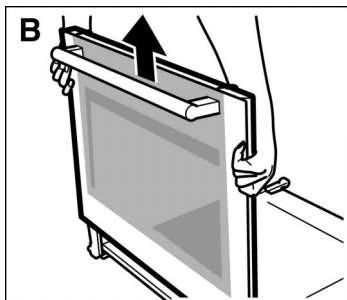
Lors de la dépose des vitres intérieures, veillez à remonter les vitres dans le même ordre.

Reportez-vous au numéro respectif figurant sur la vitre.

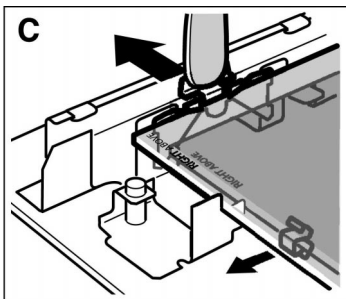
Dépose



1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A)



3. Tenir les vitres à gauche et à droite et les retirer vers le haut. (Fig. B)
Les poser sur une table, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur le chariot sortant.



4. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Si les pattes se laissent difficilement pousser vers le côté, aidez-vous d'une cuillère. (Fig. C)
Retirer la vitre supérieure.

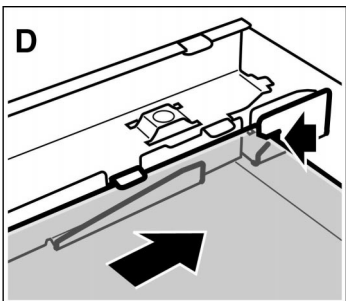
5. Retirer les petites pattes de la vitre inférieure. (Fig. C)

6. Enlever la vitre inférieure comme décrit sous point 4.

Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

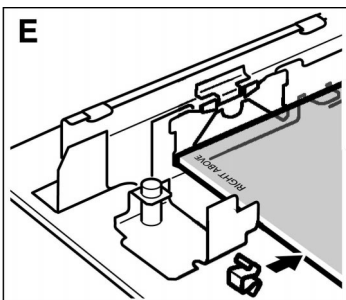
Pose

Veillez à ce que sur l'inscription "Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

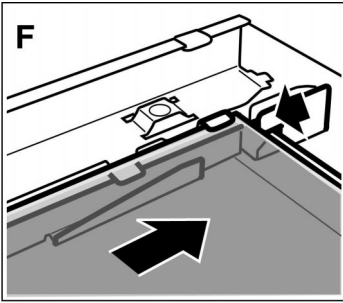


1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)

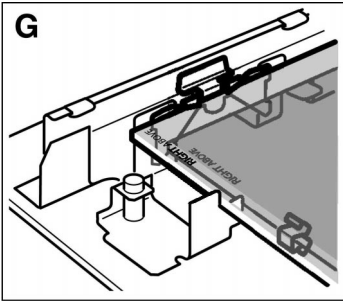
2. Pousser vers l'extérieur les ressorts de fixation à droite et à gauche, de sorte que la vitre repose.



3. Refixer les deux pattes à la vitre inférieure. (Fig. E)



4. Engager la vitre supérieure. (Fig. F)



5. Pousser vers l'extérieur les ressorts de fixation à droite et à gauche, de sorte que la vitre repose. (Fig. G)

6. Appuyer fermement à l'avant sur la vitre, afin qu'elle s'enclenche. Vérifier que la vitre est fixée.

7. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.

8. Poser le recouvrement et le visser. Si vous ne pouvez pas visser le recouvrement, vérifiez si les vitres reposent correctement dans la fixation.

9. Refermer le chariot sortant.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.

Remarques

Effets de miroitements métalliques sur la table de cuisson: Ils sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Essayez avec du Stahl-Fix ou du Sidol pour Ceran+acier.

L'émail dans le four est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer de légères différences de teintes. C'est normal et cela n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez jamais ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Poussière sur les contacts.	Tourner le sélecteur du mode de cuisson plusieurs fois de la première à la dernière position.
L'appareil ne chauffe pas. A l'affichage de la température apparaît un carré.	L'appareil se trouve en mode Démonstration	Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré s'efface à l'affichage.
A l'affichage de l'heure apparaît un «5».	La limitation automatique du temps a été activée.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 1» ou «Er 4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 2».	Mauvais raccordement au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, coupez le fusible puis raccordez l'appareil correctement.

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 11».	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur reste affiché, appelez le service après-vente.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four a grillé, vous devez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



1. Couper le fusible de la cuisinière situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le couvercle en verre en le tournant à gauche.
4. Remplacer la lampe du four par un type de lampe identique.
5. Revisser le couvercle en verre.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté le chariot. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----



Service après-vente ☎

Instructions succinctes

Ici, vous trouverez rapidement tous les réglages de votre four.

Dans les différents chapitres, nous vous expliquons en détail comment régler.

Régler l'heure, p.ex. après une panne de courant

 et  clignotent.

1. Appuyer sur la touche Heure .
2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.



Régler le four

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du bouton rotatif.

Eteindre: ramener le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.



Le four doit s'éteindre automatiquement

Régler comme décrit ci-dessus.

3. Appuyer sur la touche Heure . Le symbole Durée  clignote.
4. Régler la durée (temps de cuisson) à l'aide du bouton rotatif.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Régler comme décrit ci-dessus.

5. Appuyer sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.
6. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.

Chauffage rapide









Convient pour    

Régler le four.









Appuyer sur la touche Chauffage rapide.

Régler la rôtisserie automatique

1. Sélectionner le programme dans le tableau de rôtisserie automatique.
2. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P.
3. Régler le numéro de programme à l'aide du bouton rotatif.
4. Lorsque kg clignote à l'affichage, régler le poids à l'aide du bouton rotatif.

Le programme doit démarrer et s'arrêter automatiquement	Régler comme décrit ci-dessus. 5. Appuyer sur la touche  successivement jusqu'à ce que le symbole  clignote. 6. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Régler la pyrolyse	1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur pyrolyse  . 2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.
La pyrolyse doit démarrer et s'arrêter automatiquement	Régler comme décrit ci-dessus. 3. Appuyer successivement sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole  clignote. 4. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Réglage minuterie	1. Appuyer sur la touche Minuterie  . 2. Régler le temps de la minuterie à l'aide du bouton rotatif.
Commande Fonctionnement continu	1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P. 2. Régler le programme P 25 au moyen du bouton rotatif.
Sécurité-enfants	Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

Interroger, modifier ou annuler

Interroger un réglage	Durée  , fin  , heure  : appuyer sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Poids pour la rôtisserie automatique: appuyer sur la touche info  .
Modifier après la mise en marche	Température ou position gril: possible à tout moment. Durée: appuyer sur la touche Heure  . Modifier la durée au moyen du bouton rotatif.
Modifier avant la mise en marche	Avant la mise en marche, tous les réglages peuvent être modifiés.
Annuler le réglage	Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt
Modifier la minuterie ou l'heure	Appuyer sur la touche Minuterie  ou la touche Heure  . Modifier le temps à l'aide du bouton rotatif.

Annuler la durée réglée à la minuterie

Appuyer 3 fois sur la touche Minuterie 🔔.

Effacer le signal

Temps de la minuterie écoulé: appuyer sur la touche Minuterie 🔔

Temps de cuisson écoulé: ramener le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

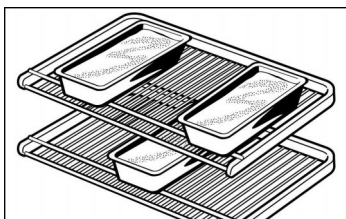
Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément; placez-les sur les grilles comme illustré.













Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.












Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule sur la grille	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Génoise, simple	Moule à kouglof/savarin/cake	2		170-190	50-60
	3 moules à cake*	1+3		150-170	70-100
Génoise, fine (p.ex. gâteau sablé)	Moule à kouglof/savarin/cake	2		150-170	60-70
	3 moules à cake*	1+3		140-160	70-100
Fond de tarte, pâte Brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée**	Moule démontable en couleur foncée	1		160-180	70-90
Gâteaux aux fruits, génoise	Moule démontable/moule à kouglof	2		160-180	50-60

Gâteaux dans moules	Moule sur la grille	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux salés** (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60




* Faire attention à la position des moules à cake. Vous trouverez des grilles supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.












Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	2		170-190	20-30
	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		180-200	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	2		170-190	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèche-frite	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèche-frite	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite	2		180-200	55-65
Pizza	Plaque	2		230-250	25-35
	Plaque + lèche-frite**	2+4		180-200	40-50

* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèche-frite à bords hauts.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		300	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		300	8
				200	40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	3		210-230	20-30

* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		170-190	10-20
	Plaque + lèche-frite**	2+4		130-150	25-35
	2 plaques* + lèche-frite***	2+3+5		130-150	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	100-150
Pâte à chou	Plaque	2		210-230	30-40
Macarons	Plaque	3		110-130	30-40
	Plaque + lèche-frite**	2+4		100-120	35-45
	2 plaques* + lèche-frite***	2+3+5		100-120	40-50
Pâte feuilletée	Plaque	3		200-220	20-30
	Plaque + lèche-frite**	2+4		180-200	30-40
	2 plaques* + lèche-frite***	2+3+5		180-200	35-45

* Vous trouverez des plaques supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèche-frite en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.


Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.


Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts.

Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante 3D . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôtis.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

















Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.






Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	1		220-240	60
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3	20
Steaks, à point		Grille***	5		3****	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Viande de porc avec couenne**(p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		180-200	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	1		160-180	120

* Tournez le rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

*** Enfournez la lèche-frite au niveau 1.

**** Préchauffer le grill env. 3 minutes.

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.




Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèche-frite au niveau 1.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille	3		210-230	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	3		210-230	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		210-230	50-80

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Canard	1,7 kg	Grille	2		180-200	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		170-190	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		190-210	90-100

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g	Grille*	3		2	20-25
Poisson, frit	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		2	20-25

* Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.










La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, lèche-frite	2		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou lèche-frite	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Brunir des toasts	Grille	4 toasts		3	6-7
		12 toasts		3	4-5
Gratiner des toasts	Grille**	4 toasts		3	7-10
		12 toasts		3	5-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

** Enfournez la lèche-frite toujours au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	3		190-210	15-20
	Pizza à fond épais	2		180-200	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produits de pommes de terre*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Röstis	2		200-220	20-30
	Pommes de terre farcies	2		200-220	15-25
Pain et pâtisserie*	Petits pains	3		170-190	10-20
	Brezels	3		190-210	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	10-15
	Bâtonnets de poulet	2		200-220	10-20
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40

* Garnissez la lèchefrite de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Décongeler

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.				





Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.

Déshydratation

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		80	env. 1½

Remarque

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Préparation

Utilisez des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre. Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état.

Stérilisez uniquement des fruits et légumes irréprochables.

Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes.

Essuyez les bords des bocaux, afin qu'ils soient propres.

Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle.

Fermez les bocaux avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Tableaux

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux.

Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2.
2. Disposer les bocaux dans la lèchefrite de sorte qu'ils ne se touchent pas.
3. Verser un demi litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
4. Fermer la porte du four.
5. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur chaleur de sole ☐.
6. Régler le bouton rotatif sur 170-180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortez les bocaux

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide. Ils pourraient se casser.

Conseils pour économiser de l'énergie

dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

sur la table de cuisson

Nous recommandons des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

Si le fond du récipient et le foyer sont de la même dimension cela garantit un transfert thermique optimal. Lors de l'achat de récipients, tenez compte du fait que les fabricants indiquent fréquemment le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général	<p>Réduire les temps de cuisson à un minimum.</p> <p>Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</p> <p>Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</p> <p>Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.</p>
Cuire de la pâtisserie	<p>Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C.</p> <p>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</p>
Petits gâteaux secs	<p>Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.</p>
Frites au four	<p>Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.</p> <p>Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.</p>
Frيره dans la poêle	<p>Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.</p> <p>Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frيره en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.</p>
Friture	<p>La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C.</p> <p>Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse.</p> <p>Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.</p> <p>Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frيره.</p>

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	2		170-190	20-30
	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	30-40
	2 plaques* + lèche-frite***	2+3+5		140-160	35-45
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	3		170-190	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	25-35
	2 plaques* + lèche-frite***	2+3+5		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèche-frite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Lèche-frite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie et des grilles comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.



** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèche-frite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

**** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

Grillades

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position de gril	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		Position 3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		Position 3	25-30

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps. Enfourez la lèchefrite toujours au niveau 1.

