

SIEMENS



HM72200E



Notice d'utilisation

fr 9000211339





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



HM 722200E

fr **9000211339**

S-280906-01

Table de matières

Remarques importantes	6
Informations de sécurité	7
Les causes de dommages	9
Raccordement de gaz	10
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz	11
Connexion de l'alimentation électrique	12
Placer la cuisinière à l'horizontale	13
Mise en place de l'appareil	14
Voici votre nouvelle cuisinière	15
Partie foyer	16
Le four	18
Avant la première utilisation	21
Chauffer le four	21
Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs	22
Pré-nettoyage des accessoires	22
Réglage de la table de cuisson	23
Tableau de cuisson du foyer	24
Réglage du four	26
Réglages	26
Chauffage rapide	27
Réglages	27
Entretien et nettoyage	28
Capot supérieur	28
Matériel de nettoyage	29
Décrocher les supports	31
Opérations à effectuer en cas de dérangements	32
Changer la lampe du four au plafond	34
Service après-vente	35

Table de matières

Tableaux et astuces	36
Gâteaux et pâtisseries	36
Conseils pour la pâtisserie	39
Viande, volaille, poisson	40
Conseils pour les rôtis et grillades	44
Soufflés, gratins, toasts	45
Produits cuisinés surgelés	45
Décongeler	46
L'acrylamide dans certains aliments	47
Conseils pour économiser de l'énergie	48
Plats tests	49

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 - DEEE).

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

Connexion de l'alimentation électrique et raccordement de gaz

Les opérations nécessaires effectuées lors du montage de l'appareil en toute sécurité (connexion de courant et raccordement de gaz), de la première mise en fonctionnement, de la transformation pour un autre type de gaz le cas échéant, ne doivent être réalisées que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant et selon le « Manuel d'utilisation » et les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Des raccords et des réglages défectueux peuvent endommager l'appareil. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages entraînés par des raccords et des réglages défectueux. Sous ces conditions l'appareil sera hors garantie.

Informations de sécurité

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique. Utiliser l'appareil seulement pour la cuisson.

Les surfaces chaudes



ATTENTION : Les parties accessibles et la grille peuvent être chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures du fourneau, les surfaces intérieures du tiroir inférieur et les éléments de chauffage. Toujours veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Ouvrir avec soin le couvercle du fourneau. De la vapeur chaude peut se dégager.

Ne jamais conserver les substances inflammables sur la partie de cuisson, dans le fourneau et dans le tiroir inférieur. Danger de feu !

La connexion de l'alimentation électrique / le raccordement de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil. Pendant le fonctionnement, la face arrière de l'appareil se réchauffe et cela peut endommager les connexions.

Ne jamais laisser les fils de connexion coincés entre le couvercle chaud du fourneau ou ne jamais les faire passer au-dessus de la partie chaude de cuisson. L'isolation des fils peut fondre. Danger de court-circuit !

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Ne conserver les accessoires du fourneau que dans le tiroir inférieur. Danger de feu !

Huile ou suif excessivement chauffé



L'huile et le suif excessivement chauffés brûlent rapidement. Danger de feu !

Ventilation insuffisante pour les fourneaux à gaz pendant la cuisson



Ne jamais chauffer l'huile ou le suif avant de s'assurer de toutes les conditions de surveillance. Ne jamais verser de l'eau sur l'huile ou le suif enflammé. Remettre immédiatement le couvercle de la poêle. Couper l'alimentation du foyer. Laisser refroidir la poêle sur le foyer.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de l'humidité et de la chaleur dans l'endroit où il se trouve. Il faut s'assurer de la bonne ventilation de la cuisine, maintenir les ouvertures de ventilation naturelle ou équiper la cuisine d'un dispositif de ventilation mécanique (une aspiration au-dessus du fourneau).

L'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue durée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, si celle-ci existe.

Maintenir les rideaux et tulles loin de l'appareil. Ne jamais remettre l'aspiration en fonctionnement s'il n'y a pas de marmite sur le foyer. Les résidus d'huile accumulés sur le filtre de l'aspiration peuvent s'enflammer. L'aspiration peut être endommagée en raison de l'augmentation de chaleur. Danger de feu !

Les charnières



Prendre garde aux charnières du couvercle du fourneau et à celles du couvercle supérieur, si le modèle en possède : On peut se coincer les mains entre les charnières.

Les pièces accessoires et les casseroles

Ne jamais toucher les casseroles sans avoir mis des gants de protection. Danger de brûlure !

Appareil de nettoyage à haute pression ou appareil d'injection vapeur

Ne jamais nettoyer le fourneau ou le foyer avec un appareil de nettoyage à haute pression ou avec un appareil d'injection vapeur. Danger de court-circuit !

Les réparations



Les réparations effectuées de manière non conforme peuvent être cause de danger. Danger d'électrocution !
Danger de fuite de gaz !

Seul les techniciens agréés par le fabricant sont autorisés à effectuer les réparations. Si le fil équipé de fiche de prise de courant a été endommagé, il doit absolument être remplacé par le technicien agréé par le fabricant.

Si l'appareil est en panne, retirer le fusible qui se trouve dans le boîtier fusible. Couper l'alimentation de gaz. Appeler l'agent agréé.

Traction ou transport par le tuyau de gaz (collecteur) et par la poignée du couvercle

Ne jamais déplacer l'appareil en le tenant par le tuyau de gaz (collecteur) ; le tuyau peut être endommagé. Risque de fuite de gaz ! Ne jamais déplacer l'appareil en le tenant par la poignée du couvercle. Les charnières et la poignée du couvercle peuvent être endommagées.

Les causes de dommages

Dommmages de la partie cuisson (foyer)

Toujours utiliser les foyers en y posant systématiquement une marmite. Ne jamais chauffer une marmite ou une poêle vide. La base de la marmite ou de la poêle sera endommagée.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

S'assurer que les becs du foyer sont bien propres et secs. Les corps et les couvercles des becs doivent être correctement mis à leurs places respectives.

S'assurer que les foyers n'ont jamais fonctionné avec leur couvercle supérieur fermé, comme auraient pu le faire par exemple des enfants.

Dommages du fourneau

Ne jamais mettre le plateau du fourneau sur la base du fourneau. Ne jamais recouvrir la base du fourneau avec une feuille d'aluminium. Ne jamais mettre une casserole de mets sur la base du fourneau.

Il se produit une accumulation de chaleur. Les durées de cuisson et de grillage perdent en efficacité et la partie émaillée peut s'endommager.

Ne jamais verser de l'eau sur le fourneau chaud. La partie émaillée peut s'endommager.

Pour la cuisson de gâteaux avec des fruits juteux, ne pas mettre trop de fruits dans la pâte. Le jus de fruit qui s'écoule du plateau peut entraîner une formation de taches qui ne s'effaceront plus au nettoyage.

Ne jamais appuyer ou s'asseoir sur le couvercle ouvert du fourneau.

Dommages du tiroir de base

Ne jamais mettre de substances chaudes dans le tiroir de base. Le tiroir de base peut être endommagé.

Dommages formés sur les surfaces des meubles environnants

Ne laisser refroidir le fourneau que lorsque le couvercle est fermé. Même une petite ouverture du couvercle du fourneau peut endommager les meubles environnants.

Si l'isolation du fourneau s'est trop encrassée, le couvercle du fourneau ne se fermera pas complètement pendant le fonctionnement. Les surfaces des meubles environnants pourront alors être endommagées. Le joint du couvercle doit toujours être maintenu propre.

Raccordement de gaz

Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant, selon les «Instructions de raccordement et de transformation de gaz».

**Pour le spécialiste agréé
ou l'agent agréé par le
fabricant**

Les conditions de réglage de cet appareil sont définies sur la plaque d'identification située sur la face arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé à la sortie d'usine est indiqué par une étoile (*).

Avant d'installer l'appareil, il faut connaître les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et s'assurer que le réglage de gaz de l'appareil correspond à ces conditions. S'il est nécessaire de changer les réglages de l'appareil, suivre les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être installé et disposé selon les règlements en vigueur. Ne jamais connecter l'appareil à la sortie d'aucun dispositif d'évacuation de gaz. Respecter soigneusement les conditions de ventilation.

Le raccordement de gaz doit être effectué non pas par un tuyau flexible ordinaire, mais par un tuyau rigide (tuyau de gaz) ou par un tuyau flexible de gaz de sécurité.

Si on utilise un tuyau flexible de gaz de sécurité, il faut absolument veiller à empêcher le coincement et l'écrasement du tuyau. Le tuyau ne doit absolument pas reposer sur des surfaces chaudes.

La ligne de gaz (le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz de sécurité) peut être raccordée soit au côté droit, soit au côté gauche de l'appareil. Le raccordement doit avoir un dispositif de fermeture facilement accessible.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

Connexion de l'alimentation électrique

L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent. Un fusible de 16 A est nécessaire pour la connexion de l'alimentation électrique. L'appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation de 220-240 V.

Si la différence de potentiel se situe au dessous de 180 V, le dispositif d'allume-gaz électrique ne fonctionne pas.

Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.

Pour l'agent agréé

L'appareil doit être connecté selon les informations indiquées sur la plaque d'identification.

Ne connecter l'appareil qu'à une alimentation électrique disposée selon les règlements en vigueur. Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.

Il faut s'assurer de la présence du système de séparation multipôle.

L'utilisation de dispositifs de connexion, comme des câbles de rallonge et des prises à broches multiples, est absolument interdite.

Au point de vue sécurité électrique, cet appareil ne doit être exploité qu'avec une connexion à la terre. Si la ligne du connecteur de terre n'a pas été tirée selon les règlements, il est impossible d'assurer la sécurité par rapport aux dangers inhérents au système électrique.

Il faut obligatoirement utiliser un fil de type H 05 W-F ou un fil équivalent pour la connexion de l'appareil.

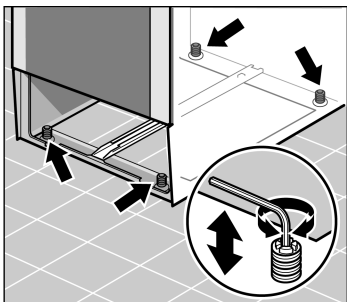
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

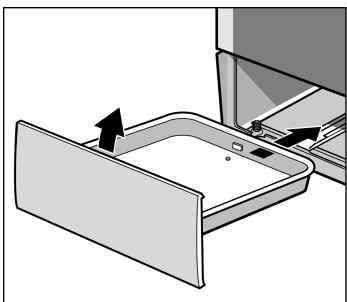
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

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.

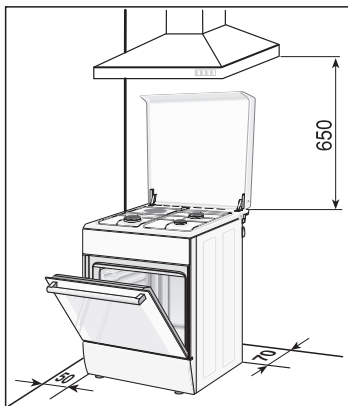


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

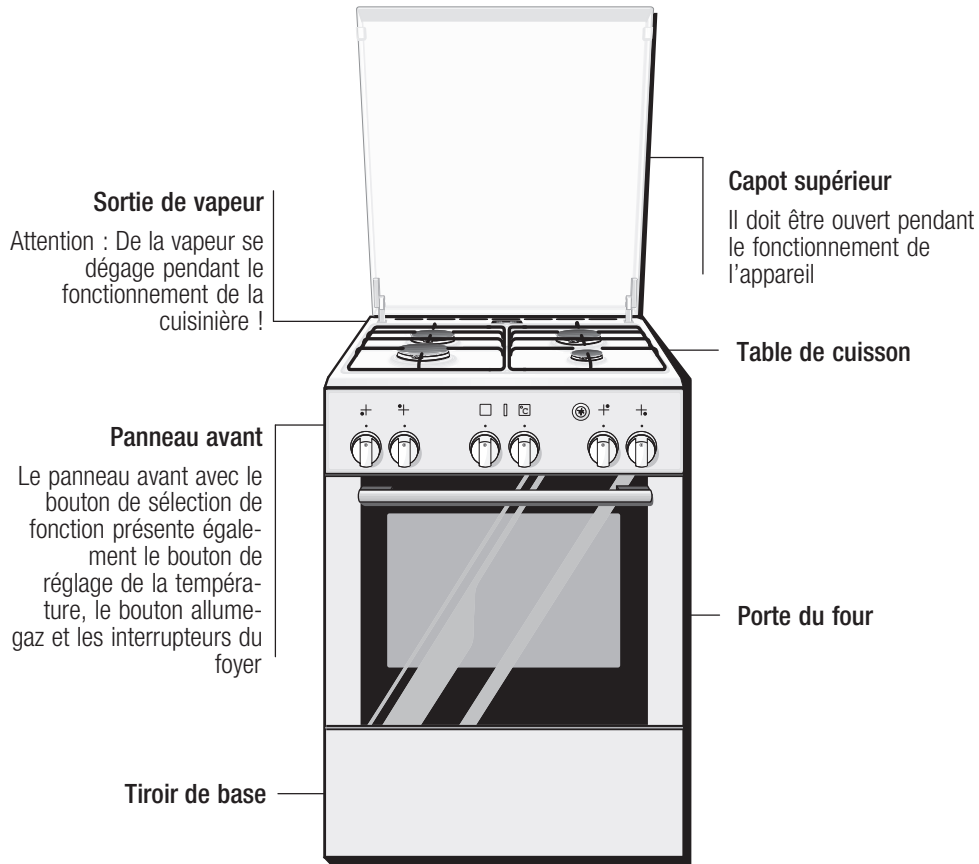
Mise en place de l'appareil



L'appareil doit être installé selon les dimensions données et doit être placé directement sur le plancher de la cuisine. Il ne doit pas être placé sur un objet quelconque. Il est obligatoire de respecter les instructions du fabricant du manteau de cheminée pour la distance entre le côté supérieur de la partie foyer et le côté inférieur du manteau. Il faut veiller à ne pas bouger l'appareil après le montage. La distance à la partie meublée située à côté du bec puissant ou du bec Wok du foyer ne doit absolument pas être inférieure à 50 mm.

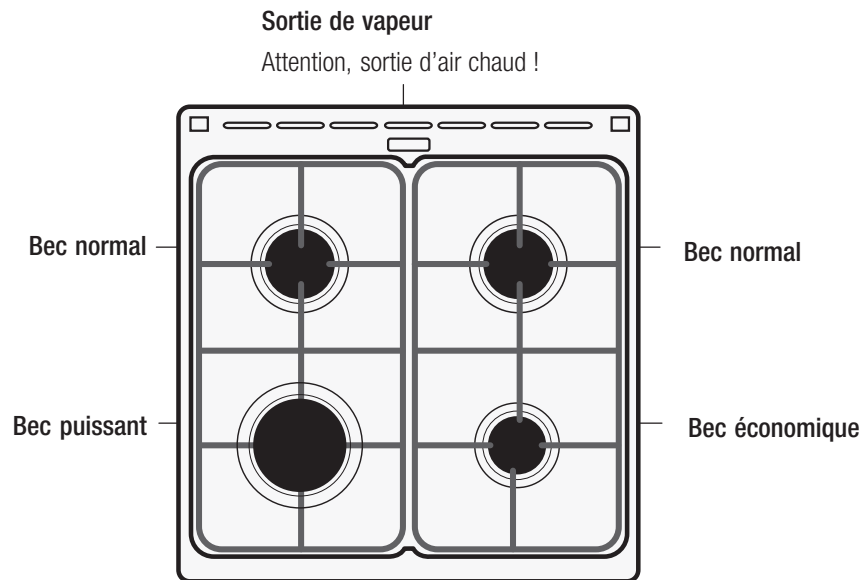
Voici votre nouvelle cuisinière

Vous allez vous familiariser avec votre nouvel appareil. A l'aide de votre manuel d'instructions, vous allez obtenir les informations nécessaires concernant la table de cuisson, le four et les accessoires.



Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Partie foyer



Rendement thermique des becs	Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux becs
Bec économique de 1 kW	12-18 cm
Bec normal de 1,75 kW	18-24 cm
Bec puissant de 3 kW	24-28 cm

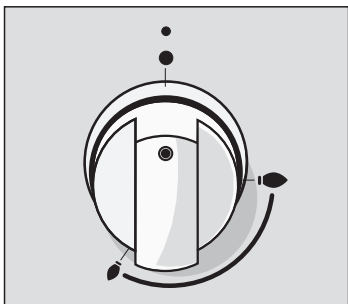


Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

Interrupteur de foyer

Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Le symbole au-dessus de l'interrupteur du foyer indique à quel foyer l'interrupteur correspond.



pour les foyers à gaz

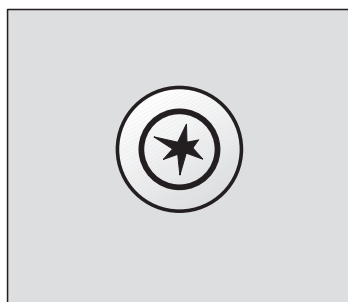
Positions

0	Arrêt
	Grande flamme, débit maximal
	Petite flamme, débit minimal

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Bouton allume-gaz

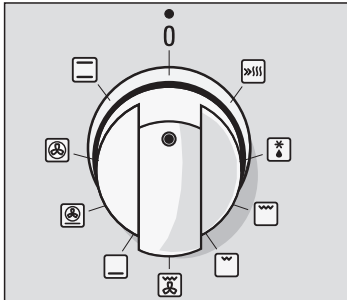
Ce bouton sert à mettre en marche le système d'allume-gaz électronique.



Tous les allume-gaz s'allument en même temps dès que l'on appuie sur le bouton.

Le four

Sélecteur du mode de cuisson



Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. 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
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
Chauffage rapide	pour chauffer rapidement

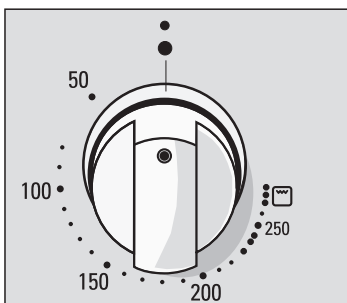
*Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Tournez le thermostat uniquement à droite.



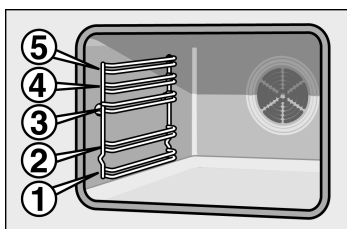
Température

•	Arrêt
50-270	Plage de température en °C

Gril		Position
•	Gril faible	1
••	Gril moyen	2
•••	Gril puissant	3

Le symbole dans l'affichage est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole n'est pas allumé en mode grill et grill air pulsé.

Four

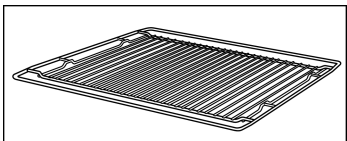


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

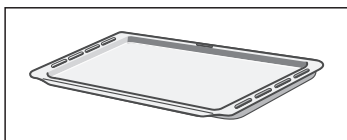
Accessoires

Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HZ.



Grille HZ 334001

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



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires en option*

Grille HZ334000	Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Grille d'insertion HZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèchefrite HZ332010 avec revêtement anti-adhérent	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
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 HZ331010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Plaque à pizza HZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèchefrite en verre HZ336000	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 universelle émaillée HZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en email 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 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.
Lèchefrite-pro avec grille HZ333000	Pour la préparation de grandes quantités.

Accessoires en option*

Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Double rail télescopique HZ338200	Les rails de défournement au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple rail télescopique HZ338300	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ338305	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires complètement, sans qu'ils basculent.
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

Ce chapitre contient les procédures à appliquer avant la première utilisation de la cuisinière.

Lire les avertissements de sécurité définis dans le chapitre « Avertissements ». Nettoyer les accessoires de la cuisinière.

Chauffer le four

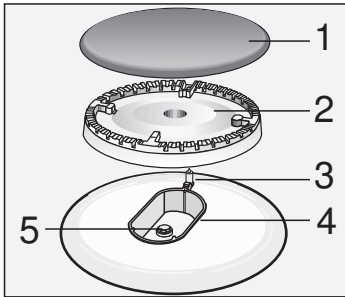
Procédez de la manière suivante

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs



Nettoyer le capot des becs (1) et le corps des becs (2) avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Sécher parfaitement les pièces.

Replacer le corps et le capot des becs sur la base des becs (4) en veillant à ne pas endommager la bougie (3).

L'injecteur (5) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.

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

La table de cuisson comporte 4 becs à gaz. La méthode d'allumage des becs à gaz est décrite ci-dessous.


Allumage du bec

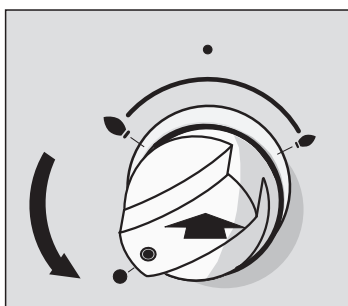
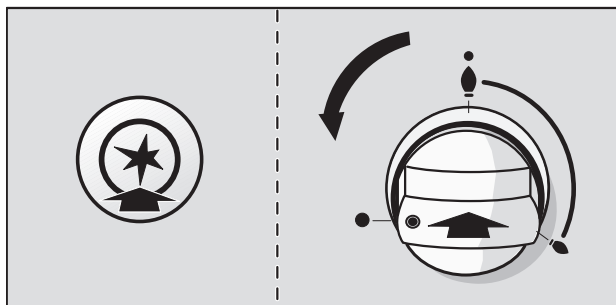





Vérifier que le corps des becs est bien en place et que leurs couvercles respectifs sont correctement posés. Les canaux du corps de bec doivent rester libres. Toutes les pièces doivent être propres et sèches.

L'opération ci-dessous doit être effectuée :

Tous les allume-gaz s'allument en même temps

1. Ouvrir le capot supérieur du foyer. Le capot supérieur doit toujours rester ouvert pendant le fonctionnement du foyer.
2. Presser le bouton du bec que l'on veut allumer et le mettre en position flamme maxi  en le tournant vers la gauche.
3. En continuant à pousser sur le bouton, appuyer sur le bouton d'allume-gaz. Le bec à gaz s'allume.



4. Régler la hauteur de flamme souhaitée. La flamme n'est pas constante entre les positions • éteint et . C'est pourquoi il faut toujours choisir une position entre flamme  maxi et  flamme mini.

⚠ Ne jamais faire fonctionner le dispositif d'allumage durant plus de 15 secondes. Si le bec ne s'allume pas après 15 secondes, arrêter d'actionner le dispositif d'allumage et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage. Ensuite, recommencer les opérations à partir de la deuxième étape.

⚠ Si la flamme du bec venait à s'éteindre, mettre le bouton du bec en position d'arrêt et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer le bec.

Arrêt

Pour arrêter la cuisson, mettre en position d'arrêt • le bouton du bec correspondant.

Tableau de cuisson du foyer

Le diamètre de base de la marmite ou de la poêle placée sur le foyer pour cuisson doit être absolument conforme aux valeurs conseillées dans le manuel.

Les durées de cuisson sont différentes selon le type de mets, la diversité et le poids des aliments utilisés. La meilleure durée de cuisson pourra être définie par observation.

Il faut utiliser la quantité minimum d'eau lors des cuissons, car les minéraux et les vitamines contenus dans les aliments perdent rapidement leur spécificité nutritive ; il est possible de protéger les minéraux et les vitamines des aliments. Les légumes sont plus nourrissants si la durée de cuisson est courte.

Exemple	Aliment	Foyer	Niveau de cuisson
Fondre	Chocolat, beurre, margarine	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Bec normal	Hauteur de flamme mini
Chauffer et maintenir chaud	Soupes	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Cuisson à l'étouffée*	Poisson	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Bouillir*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Cuire*	Riz pilaf, légumes, mets contenant de la viande (assaisonnés avec des sauces)	Bec normal	Hauteur de flamme maxi
Griller	Crêpes, pommes de terre, schnitzel, poisson pané	Bec puissant	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi

* En cas d'utilisation d'une marmite à couvercle, revenir au niveau de cuisson flamme mini après le bouillonnement des aliments.

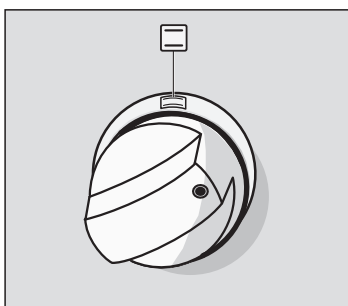
Réglage du four

Tableaux et conseils

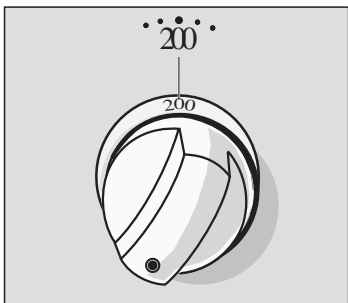
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple: Convection naturelle ☐, 200 °C



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



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.


Modifier le réglage

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

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide .
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux s'éteint.

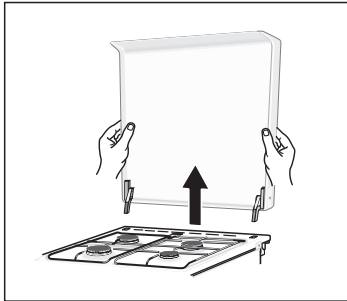
Enfournez votre plat et réglez le four.

Entretien et nettoyage

Ne jamais utiliser un appareil de nettoyage à haute pression ou un injecteur de vapeur.

Ne jamais utiliser pour le nettoyage des outils tranchants, des produits pouvant créer des rayures, des éponges et des chiffons rugueux. Sinon, des rayures peuvent se former sur les surfaces de l'appareil et la couleur peut prendre un ton mat.

Capot supérieur



Nettoyer et sécher le dessus du capot supérieur avant de l'ouvrir.

Nettoyer le capot supérieur avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut enlever le capot supérieur pour le nettoyer. Pour enlever le capot supérieur, le tenir avec les mains par ses côtés tout en le maintenant ouvert et le tirer vers le haut.

Après le nettoyage, remonter le capot en suivant l'ordre inverse des opérations d'enlèvement.

Fermer le capot supérieur après le refroidissement des surfaces de la table de cuisson.

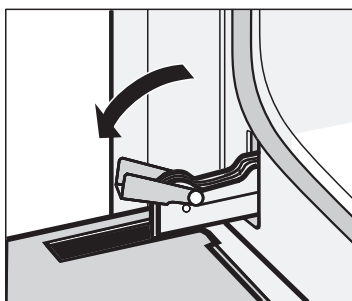
Matériel de nettoyage

Extérieur de l'appareil	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Becs de la table de cuisson et grilles à gaz	<p>Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p> <p>Enlever le corps et le capot du bec. Les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Vérifier que les ouvertures de sortie de gaz des corps des becs sont bien propres et ne sont pas bouchées.</p> <p>Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.</p> <p>Les résidus d'aliments accumulés sur la base des becs doivent être nettoyés avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Une petite quantité d'eau doit être utilisée pour cette opération. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ne pas boucher et ne pas endommager le trou de l'injecteur pendant le nettoyage.</p> <p>Après le nettoyage, bien sécher toutes les pièces et veiller à mettre correctement en place les corps et les capots des becs. En cas de mise en place incorrecte, l'allumage des becs sera difficile.</p> <p>Le capot du bec est émaillé en noir. Cette couleur peut changer sous l'influence de la température élevée au cours du temps. Cela n'influence pas le bon fonctionnement des becs.</p> <p>Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.</p>
Boutons	<p>Ne pas ôter les boutons pour les nettoyer. Les retenir par les parties qui touchent le tableau de commande et les tirer un peu en arrière ; nettoyer ensuite l'accumulation des résidus des mets avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent.</p> <p>Les surfaces supérieures des boutons doivent aussi être nettoyées avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p>

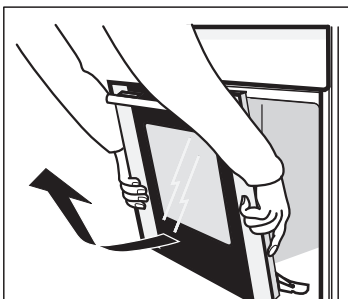
Intérieur du four	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Pour un encrassement excessif : Utiliser les produits de nettoyage de four seulement lorsque le four est froid.
Capot en verre de la lampe du four	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Joint	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Verre du couvercle	Il peut être nettoyé avec un produit de nettoyage pour le verre. Ne jamais utiliser pour le nettoyage des produits pouvant créer des rayures et des outils métalliques pointus. Ces outils peuvent briser le verre.
Sécurité enfant du capot (optionnel)	Si une sécurité enfant est installée sur le capot de l'appareil, il faut l'enlever avant de commencer à le nettoyer. Nettoyer toutes les pièces en plastique avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Un encrassement excessif provoque le grippage de la sécurité enfant.
Tiroir de base	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Les laisser tremper dans l'eau chaude. Les nettoyer avec un pinceau ou avec une éponge de vaisselle.

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



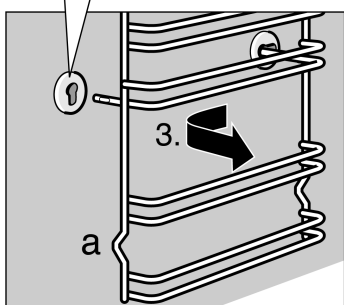
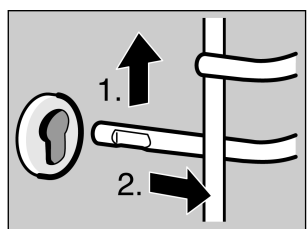
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Décrocher les supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports:

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher.
3. Tirer tout le support vers l'avant et l'enlever.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports:

Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière et l'accrocher ensuite dans la prise avant.

Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure (a) doit toujours être en bas.

Opérations à effectuer en cas de dérangements

Les dérangements rencontrés ont généralement des causes simples. Veuillez prendre en compte les remarques ci-dessous avant d'appeler l'agent agréé :

Dérangement	Cause probable	Information / Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Le robinet principal de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
Les becs ne s'allument plus ou leur flamme n'est pas constante.	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
	Si l'on utilise du LPG (gaz liquéfié), le réservoir LPG est vide.	Remplacer le réservoir LPG vide.
	Les couvercles et les bases des corps des becs ainsi que les injecteurs se sont encrassés.	Nettoyer et sécher toutes les pièces des becs.
	Les couvercles et les bases des corps des becs sont humides.	Sécher toutes les pièces des becs.
	Les pièces des becs ne sont pas bien posées, les couvercles ne sont pas parfaitement positionnés.	Placer parfaitement toutes les pièces des becs.
Les becs ne s'allument plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.

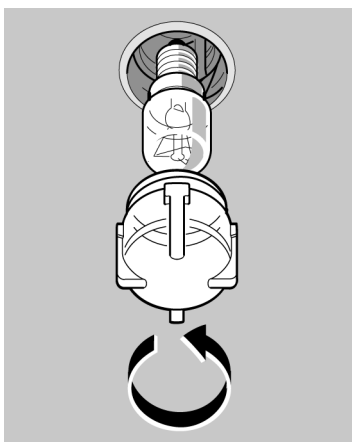
Dérangement	Cause probable	Information / Solution
La lampe du four ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacer la lampe défectueuse du four.
La porte du four ne se ferme pas parfaitement.	Le joint de la porte s'est encrassé.	Nettoyer le joint de la porte.
	Le joint de la porte s'est dégagé ou n'a pas été parfaitement posé.	Contrôler la position du joint de la porte et ses crochets, réparer si nécessaire.
	Le joint de la porte est défectueux.	Remplacer le joint défectueux.
Le four ne chauffe plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température ne sont pas correctement réglés.	Régler de nouveau les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température.

Toute opération de réparation ou les autres opérations à appliquer sur l'appareil ne doivent être effectuées que par les techniciens agréés du fabricant.

Une réparation non conforme de l'appareil peut causer des graves dommages.

Changer la lampe du four au plafond

Procédez comme suit



Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

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

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. 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 📞

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

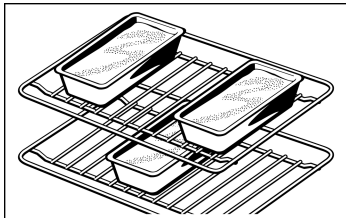
Cuisson sur un niveau

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 différentes 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		170-190	25-35
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	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		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, génoise	Moule démontable/moule à kouglof	2		160-180	50-60
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 sur plaque		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture sèche (p.ex. kouglof)	Plaque	2		170-190	20-30
	2 plaques	2+4		150-170	35-45
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	2 plaques	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	2		160-180	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque	2		180-200	55-65
Pizzas	Plaque	2		220-240	25-35
	2 plaques	2+4		180-200	35-45



Pain et petits pains		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque	2		300	8
				200	35-45
Pain au levain, avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque	2		300	8
				200	40-50
Petits pains, p.ex. ronds (préchauffer)	Plaque	3		180-200	15-20
		2+4		160-180	20-30

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

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

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.

<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p>Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.</p>	<p>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.</p>

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

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 cuillères à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillères à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de 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 plaque à pâtisserie émaillée 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 normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

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	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		210-230	50
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		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		170-190	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		150-170	120

* Tournez le ros-bif à mi-cuisson. Une fois le ros-bif 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 plaque à pâtisserie au niveau 1.

****Préchauffer le gril 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 plaque à pâtisserie 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	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		150-170	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		180-200	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		3		Position 2	20-25
	1 kg	Grille*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		Position 2	20-25

* Enfournez la plaque à pâtisserie 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, toasts

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

Plat	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position 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	3		210-230	30-40
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin dauphinois)	Plat à gratin	2		160-180	50-60
	2 Plats à gratin**	2+4		160-180	60-80
Brunir toasts	4 toasts	Grille		3	6-7
	12 toasts			3	4-5
Toaster	4 toasts	Grille***		3	7-10
	12 toasts			3	5-8

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

** Placez le plat à gratin inférieur sur la plaque émaillée à pâtisserie et le gratin supérieur sur la grille.

*** Enfournez en outre la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

Veillez 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		170-190	20-30
	Baguette pizza	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20

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

* Garnissez l'accessoire 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.

Veillez 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* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint.

* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

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	Réduire les temps de cuisson à un minimum. Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide. 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.
Cuire de la pâtisserie	Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

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

Frir dans la poêle	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. 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 frir en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.
Friture	La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse. 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. Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frir.

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

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.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond de casserole.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

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

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



Plat	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
------	------------------------------	---------	-----------------	----------------	---------------------------

* Vous trouverez la lèchefrite dans le commerce spécialisé. Enfourez la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

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

*** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur l'accessoire.

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

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

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



