

## **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster**

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 apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**HBX 53R50**

**fr**

**9000 467 192**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
Avant l'encastrement .....	4
Indications pour votre sécurité .....	4
Causes de dommages .....	6
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>7</b>
Sélecteur des fonctions .....	8
Thermostat .....	9
Touches et affichage .....	9
Compartiment de cuisson .....	9
Accessoire .....	10
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>11</b>
Chauffer le four .....	11
Nettoyer les accessoires .....	11
<b>Réglage du four</b> .....	<b>12</b>
Mode de cuisson et température .....	12
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	13
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement .....	14
Chauffage rapide .....	15
<b>Heure</b> .....	<b>15</b>
Réglages .....	15
<b>Minuterie</b> .....	<b>16</b>
Réglages .....	16
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>17</b>
Nettoyants .....	17
Changer les lampes du four à gauche ou à droite ..	21
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>22</b>

# Table de matières

<b>Service après-vente</b> .....	<b>23</b>
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b>	<b>24</b>
Economiser de l'énergie .....	24
Elimination écologique .....	24
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>25</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	26
Conseils pour la pâtisserie .....	29
Viande, volaille, poisson .....	30
Conseils pour les rôtis et grillades .....	35
Soufflés, gratins, toasts .....	35
Plats cuisinés .....	36
Plats spéciaux .....	37
Décongélation .....	37
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>38</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>39</b>

---

# ⚠️ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !  
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.  
Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

### **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

### **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

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

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

---

## Causes de dommages

### **Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

### **Eau dans l'enceinte de cuisson chaude**

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

### **Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

### **Jus de fruit**

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

### **Refroidissement avec la porte du four ouverte**

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

### **Joint du four fortement encrassé**

Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

### **Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

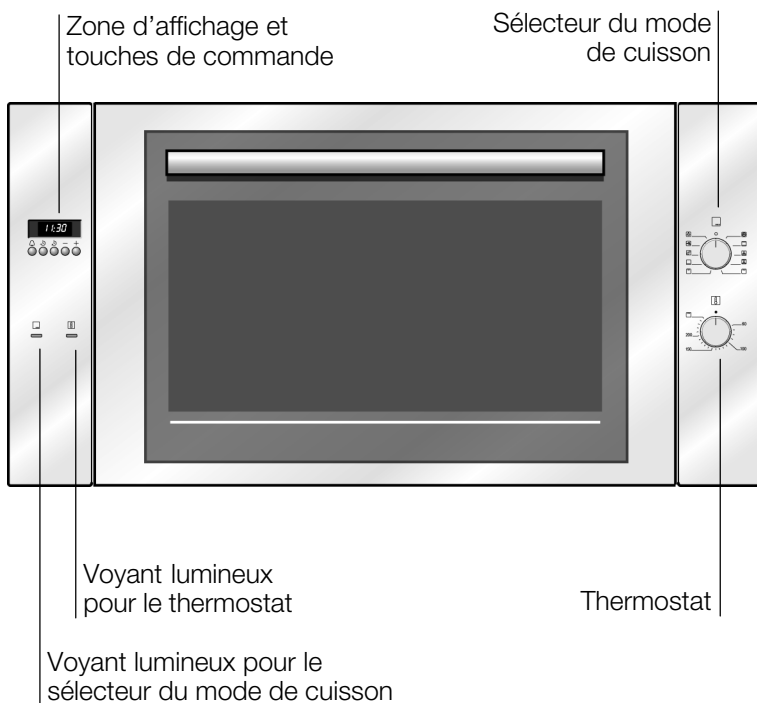
Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

### **Transporter l'appareil**

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

# Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.














## Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

## Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
 Position zéro	Le four est éteint.
 Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur diffusée par le collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Chaleur voûte/sole	Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
 Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de pâtisseries. La chaleur est diffusée par la sole.
 Décongélation	Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
 Chauffage rapide	Préchauffage rapide du four sans accessoire.
 Lampe du four	Allumer la lampe du four.




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


Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.



## Thermostat




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

Position		Signification
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
60-250	Fourchette de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
	Positions gril	Les positions gril pour le gril, petite  et grande  surface.

Le voyant lumineux  est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

## Touches et affichage


Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

	Touche Minuterie	Permet de régler la minuterie.
	Touche Durée	Permet de régler la durée du four.
	Touche Fin	Permet de régler la fin du four.
-	Touche Moins	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
+	Touche Plus	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

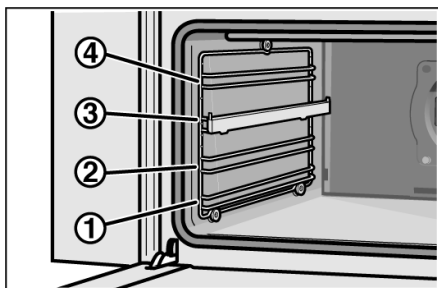
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

---

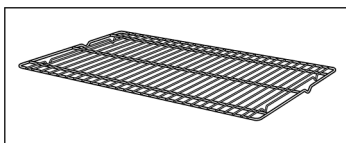
## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.

Le rail d'extraction au niveau 3 vous permet de retirer l'accessoire d'avantage, sans qu'il bascule.

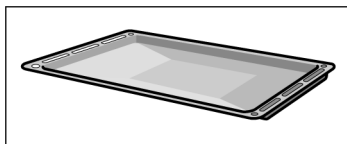


Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.



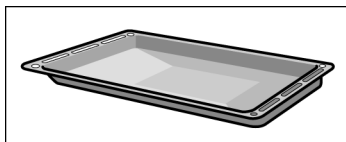
### Grille

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



### Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.



### Lèchefrite

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.

---

# 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 trois zéros et le symbole A clignotent à l'affichage.

## Si le symbole A et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyer simultanément sur la touche Durée  et la touche Fin .  
A l'affichage apparaît 0.00.


2. Régler l'heure à l'aide de la touche +.

L'heure est validée après quelques secondes.


L'appareil est maintenant opérationnel.

---

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode chaleur tournante 3D  à 240 °C est idéal.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur chaleur tournante 3D .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

---

## Nettoyer les accessoires

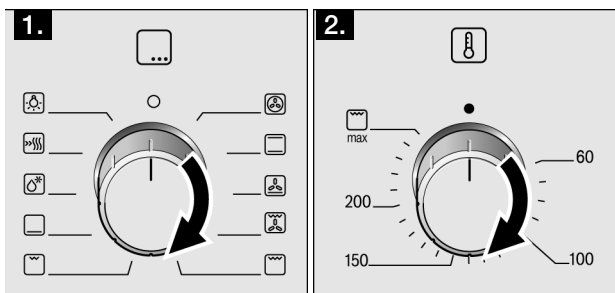
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

# Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler sur le four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

## Mode de cuisson et température

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 thermostat.



Le four commence à chauffer.

### Eteindre le four

Tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.


### Modifier les réglages

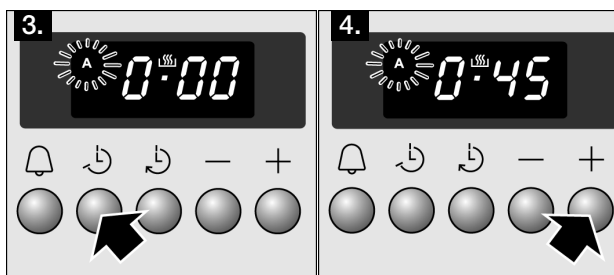
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

## Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglez suivant la description aux points 1 et 2. Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



3. Appuyer sur la touche Durée .  
Le symbole A clignote.
4. Régler la durée à l'aide de la touche +.



Le four se met en marche quelques secondes plus tard. L'heure se réaffiche. Le symbole A est allumé à l'affichage.


### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.


Appuyer simultanément sur la touche Durée  et la touche Fin . Le signal s'arrête et le symbole A s'éteint.

Régler le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

### Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Durée . Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

### Annuler le réglage


Appuyer sur la touche Durée . Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

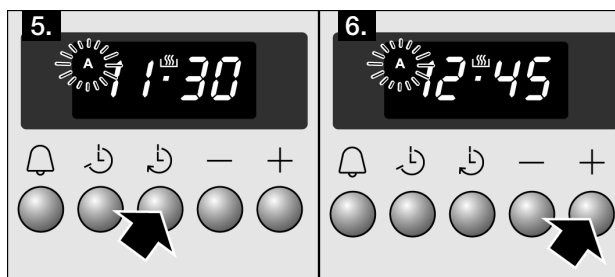
## Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4. Le four se met en marche.

Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45



5. Appuyer sur la touche Fin .  
A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.
6. Différer l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche +.



Le réglage est validé après quelques secondes.

### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Appuyer simultanément sur la touche Durée  et la touche Fin . Le signal s'arrête et le symbole A s'éteint.

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

### Remarque

Vous pouvez modifier le réglage tant que le symbole A clignote. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.


---

## Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.


Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Régler la température avec le thermostat.

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes. Le voyant lumineux  s'allume.

**Le chauffage rapide est terminé**

Le voyant lumineux  s'éteint. Enfournez votre mets et réglez le mode de cuisson désiré.

**Annuler le chauffage rapide**

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.



---

## Heure



Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole A et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

---

## Réglages

1. Appuyer simultanément sur la touche Durée  et la touche Fin .  
A l'affichage s'affiche 0.00 h.
  2. Régler l'heure à l'aide de la touche +.
- L'heure est validée après quelques secondes.

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

Appuyer simultanément sur la touche Durée  et la touche Fin  ou modifier à l'aide de la touche + ou la touche -.



---


# Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four.


---

## Réglages


1. Appuyer sur la touche Minuterie .  
Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de la minuterie à l'aide de la touche +.

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


### Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . Le signal s'efface. A l'affichage s'affiche 0.00. L'heure se réaffiche au bout de quelques secondes.

### Modifier le temps de la minuterie




Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche –.

### Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche – jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

### La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule à l'arrière-plan.

Interroger la durée restante , l'heure de la fin , la minuterie  ou l'heure: Appuyer sur la touche respective.

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



---

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

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

---

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

## **Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson**

La paroi arrière et les parois latérales dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'un émail autonettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. 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 fonctionnements, nettoyez la paroi arrière et les parois latérales à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et avec une éponge.

Des décolorations définitives peuvent apparaître avec le temps. Cela n'endommage pas l'émail.

### **Recommandations importantes**

Ne jamais utiliser des produits et moyens de nettoyage récurants. Ils rayent ou détériorent le revêtement.

Ne jamais traiter la paroi arrière ou les parois latérales avec un produit de nettoyage pour four.

Si du produit de nettoyage pour four arrive accidentellement sur le revêtement, essuyez-le immédiatement avec une éponge douce et suffisamment d'eau.

## **Nettoyage de la sole et de la voûte dans le compartiment de cuisson**

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

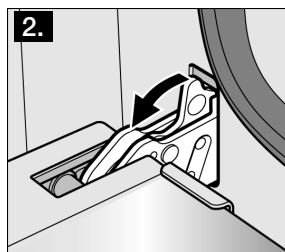
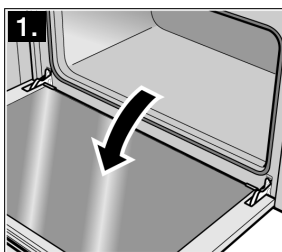
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.

Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

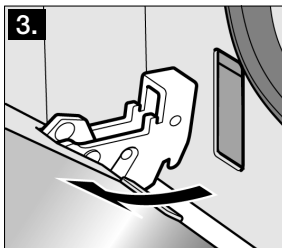
## Décrocher la porte du four

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

Veiller à ne pas fermer la porte du four lorsque les leviers de verrouillage sont relevés. Les charnières pourraient être tordues et l'émail peut être endommagé.

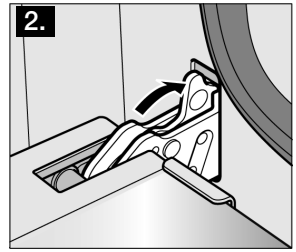
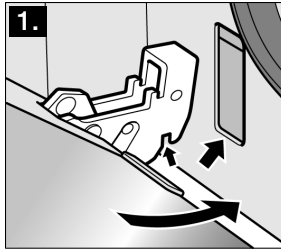


3. Incliner la porte du four.  
Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite.  
La refermer un peu plus et la retirer.



## Accrocher la porte du four

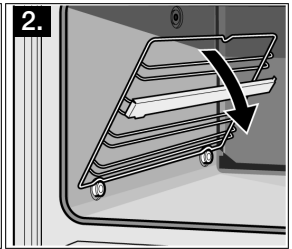
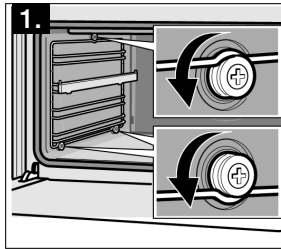
1. En accrochant la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans la fente.
2. Recommuter vers le bas les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite et fermer la porte du four.



## Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

1. Dévisser d'abord les deux vis en bas et ensuite la vis en haut.
2. Faire pivoter les supports en haut et les retirer.



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

## Changer les lampes du four à gauche ou à droite

Si une ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

1. Couper le fusible se trouvant 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.

---

## 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.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Il n'est pas possible d'éteindre le four.	La commande électronique est défectueuse.	Couper le fusible. Appeler le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Contrôler le fusible ou le remplacer.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
	Le sélecteur du mode de cuisson n'est pas réglé.	Régler le sélecteur du mode de cuisson.
Le verre de la porte est cassé.		Eteindre l'appareil. Appeler le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'oeuf sur des surfaces émaillées.	Gâteaux fondants ou jus de viande.	Modification mineur de l'email, irrémédiable.

**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.

## 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 le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

### Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente 📞
-----------------------

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

---

## Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

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 2 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.

---

## Elimination 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.


Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.


Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

---

# Gâteaux et pâtisseries

## Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle .

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante  :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

## 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.

Si vous voulez utiliser des moules en silicones, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.






## Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez 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 préparée. 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.










Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts si vous préchauffez.

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

Gâteaux dans moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-170	50-60
Gâteau aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/à kouglof	2		170-190	50-60
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer	Moule démontable de couleur sombre	3		150-170	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable de couleur sombre	3		150-170	70-90
Gâteaux salés*	Moule démontable de couleur sombre	2		170-190	60-70

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	30-40
Pâte à cake avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	3		150-170	40-60
Pâte à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	30-40
Pâte à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	3		150-170	40-60
Biscuit roulé, préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		150-170	30-45
Pizza	Plaque à pâtisserie	3		200-220	25-35




<b>Petites pâtisseries</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température, °C</b>	<b>Durée de cuisson en minutes</b>
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-25
	Plaque à pâtisserie + lèche-frite	2+4*		140-160	25-35
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-160	20-35
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	2+4*		140-160	30-45
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		80-100	100-150
Meringues	Plaque à pâtisserie	3		110-130	30-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		210-230	35-45
Biscuits pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		190-210	20-30

\* La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

## **Pain et petits pains**

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

<b>Pain et petits pains</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température en °C</b>	<b>Temps de cuisson en minutes</b>
Pain à la levure, avec 1,2 kg farine	Plaque à pâtisserie	2		250/190	5-10/35-45
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3		200-220	25-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20

---

## Conseils pour la pâtisserie

---

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Vérifiez si votre cake est complètement cuit.

Le gâteau s'affaisse.

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Le gâteau est trop sec.

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).

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

Le jus des fruits a coulé.

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

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

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.


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.

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

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

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

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 gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord 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.

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

---

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

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante 3D (🌀). La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

---

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

---

---

## Viande, volaille, poisson

### Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

## Conseils pour les rôtis

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

## Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Pour des grillades, préchauffez env. 10-15 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

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.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal.

## Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf à braiser	1,5 kg	fermé	2		170-190	160-180
Rosbif, médium*	1,0 kg	ouvert	2		170-190	60-90
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		grille**	4			15-20
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,5 kg	ouvert	2		140-170	120-140
<b>Porc</b>						
Rôti, sans couenne (p.ex. échine)	1,5 kg	ouvert	2		170-200	100-120
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,5 kg	ouvert	2		170-200	110-130
<b>Agneau</b>						
Gigot d'agneau désossé, médium	1,5 kg	ouvert	2		160-190	90-110
<b>Saucisses</b>		grille**	4			10-15
<b>Rôti de viande hachée</b>	de 500g de viande	ouvert	2		170-200	60-70

\* 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.

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



## Volaille

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.






Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué.

Retourner les morceaux de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		190-210	80-90
Poularde, entière	1,6 kg	Grille*	2		190-210	90-110
Oie, entière	3,5 - 4 kg	Grille*	2		150-170	160-180
Canard, entier	1,7 kg	Grille*	2		150-170	100-120
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille*	2		150-170	110-130

\* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.




## Poisson

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Retournez les morceaux de poisson aux  $\frac{2}{3}$  du temps de grillade.

Pas besoin de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position « à la nage », la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée en minutes
Poisson entier	1,5 kg	Grille*	2		150-175	50-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille*	4			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.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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

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 cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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



C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

## Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé / gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé / gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Soufflés / gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin	2		170-190	50-60
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		190-210	40-50

Soufflés / gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	60-80
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille*	3			7-10

\* Enfournez en outre la lèchefrite au niveau 1.

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé, veillez à ce que le papier sulfurisé soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier au mets.

Le résultat de cuisson dépend fortement de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.


Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince	Lèchefrite	2		200-220	15-25
Pizza à fond épais	Lèchefrite	2		170-190	20-30
<b>Produits de pommes de terre, surgelés</b>					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
<b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	2		180-200	10-15
<b>Pain et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèchefrite	2		190-210	10-15

## Plats spéciaux

### Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

### Préparation

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Le placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 60 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 min. 20-30 min.


## Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.

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

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

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

Aliments surgelés	Acces-soire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	1		le thermostat reste sur 0

---

# L'acrylamide dans certains aliments

## 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 fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

---

## 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.

---

### Cuisson de pâtisseries

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

#### Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.  
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

#### Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

---

# Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN60350 et DIN44547.








## Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Biscuiterie dressée : la cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.





Tourte aux pommes sur 1 niveau :  
Placer côte à côte les moules démontables forcés en les décalant.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :  
Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-160	20-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		140-160	30-45
Petits gâteaux, 24 gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		140-160	20-30
Petits gâteaux, 48 gâteaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		140-160	35-45
Biscuit à l'eau (préchauffer)	Moule démontable sur la grille	2		150-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Plaque à pâtisserie	3		150-170	40-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		180-200	70-80

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four reste plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	4			0,5-2
Beefburger, 20 pièces* préchauffer 5 minutes	Grille	4			20-25

\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps.