



Notice d'utilisation HSE420120





**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**

---

**HSE 420120**

**fr**

**9000 526710**

## Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>6</b>
Consignes de sécurité .....	6
Causes de dommages .....	8
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>10</b>
Pour l'installateur .....	10
Placer la cuisinière à l'horizontale .....	11
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>12</b>
La table de cuisson .....	13
Le four .....	14
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>18</b>
Chauffer le four .....	18
Chauffer les foyers .....	18
Pré-nettoyage des accessoires .....	18
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>19</b>
Réglages .....	19
<b>Réglage du four</b> .....	<b>20</b>
Réglages .....	20
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>21</b>
Produits nettoyants .....	21
Décrocher et accrocher la porte du four .....	22
Dépose et pose des vitres de la porte .....	24
Décrocher les supports .....	25
Remarques .....	25
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>26</b>
Changer la lampe du four au plafond .....	27
Remplacement du joint du four .....	28
<b>Service après-vente</b> .....	<b>28</b>
Testés pour vous dans notre laboratoire .....	29

## Table de matières

Gâteaux et pâtisseries .....	30
Conseils pour la pâtisserie .....	33
Viande, volaille, poisson .....	35
Conseils pour les rôtis et grillades .....	39
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller .....	40
Produits cuisinés surgelés .....	41
Plats spéciaux .....	42
Mise en conserve .....	43
Conseils pour économiser de l'énergie .....	45
<b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>	<b>46</b>
<b>Plats tests .....</b>	<b>47</b>

---

## 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.

### Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

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

---

## Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

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

– s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure

– ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

### Surfaces chaudes



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

Eloignez toujours les enfants.

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

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie !

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson. Aussi la zone autour des foyers peut devenir chaude. Risques d'incendie !

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

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

#### **Huile et graisse brûlantes**



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

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

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

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

#### **Réparations**



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

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

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

## Causes de dommages

### Dommages sur la table de cuisson

Veillez à ce que les foyers ne soient pas allumés, p.ex. par des enfants, lorsque les caches décoratifs sont posés.

Veillez à ce que les foyers restent secs. De l'eau salée ou des fonds de casseroles mouillés engendrent des dégâts.

Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Vous éviterez des débordements.

N'utilisez jamais les foyers sans récipient. N'utilisez pas de casseroles dont le fond n'est pas régulier. La chaleur prélevée des foyers sera insuffisante. Ils peuvent devenir incandescents.

Ne recouvrez pas la table de cuisson d'une feuille de protection pour cuisinières. Des dommages peuvent survenir.

La zone entre les foyers devient chaude, si les foyers sont allumés pendant une longue durée. C'est là un phénomène technique normal.

### Dommages sur le four

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

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

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte.



**Dommmages sur le tiroir de rangement**

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

**Dommmages sur des façades de meubles voisins**

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

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

---

# Installation et branchement

## Branchement électrique

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

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

---

## Pour l'installateur

### Prescriptions de sécurité

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

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

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

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

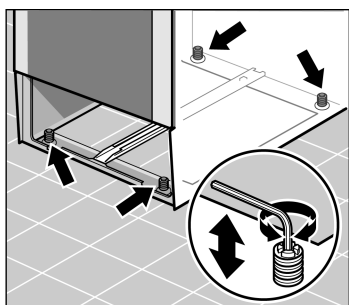
## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

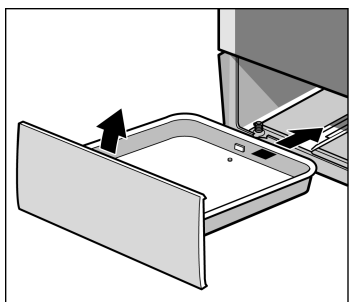
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

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

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



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

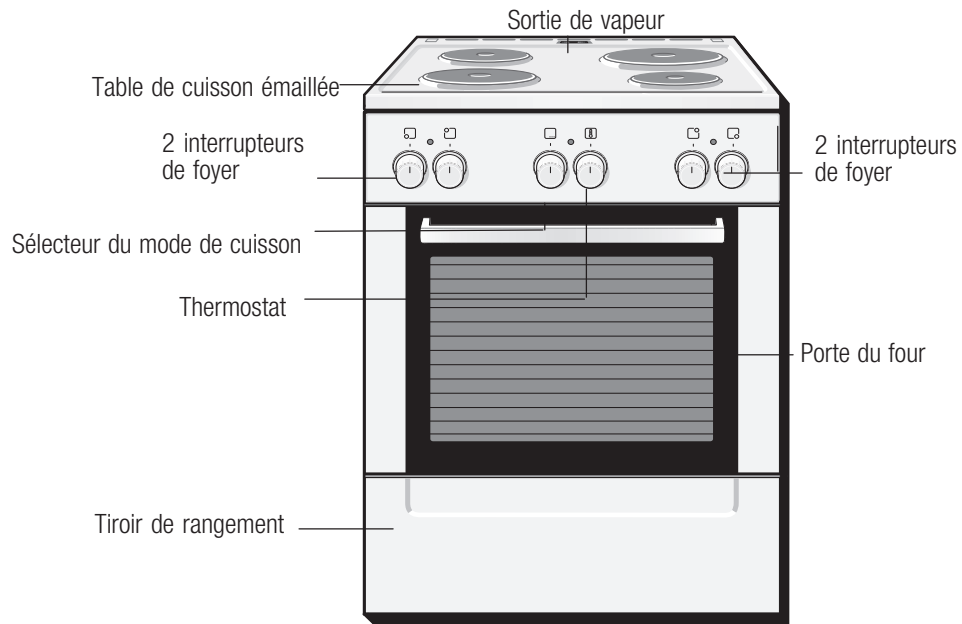


3. Réintroduire le tiroir de rangement.

## Fixation murale

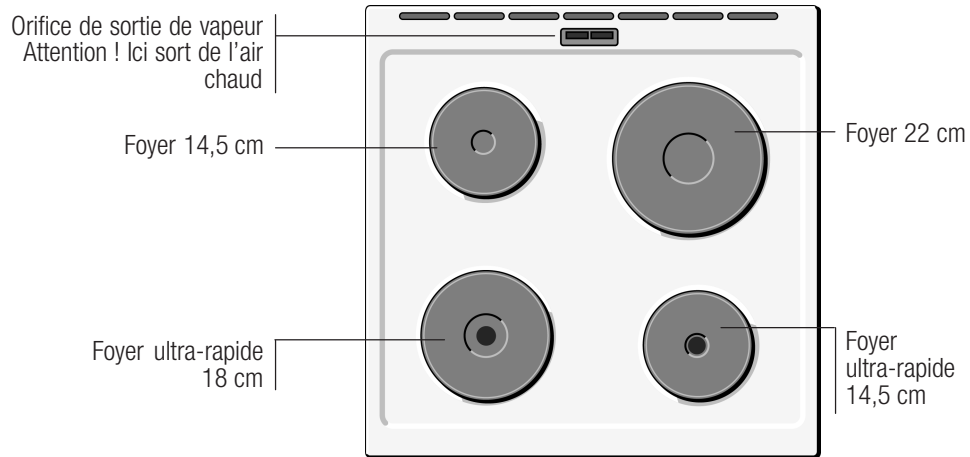
Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur avec l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

# Votre nouvelle cuisinière



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

## La table de cuisson

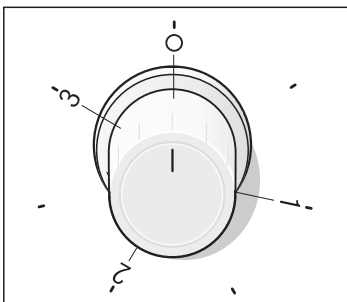


### Foyers ultra-rapides avec un point rouge

Ils éteignent très rapidement la température nécessaire s'ils sont réglés à la position maximum.

### Interrupteur de foyer

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



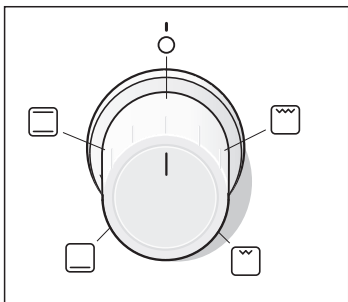
#### Positions

0	Arrêt
Position de chauffe ½	plus faible puissance
Position de chauffe 3	plus forte puissance

Vous pouvez tourner l'interrupteur de foyer vers la droite ou vers la gauche.

## Le four

### Sélecteur du mode de cuisson



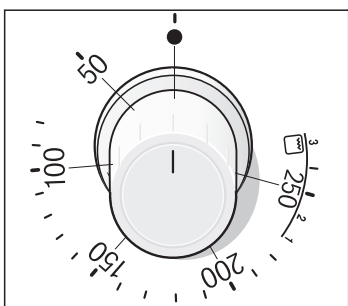
Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

#### 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 de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage
Gril, petite surface	pour faire griller des petites quantités
Gril, grande surface	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts

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

### Thermostat



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

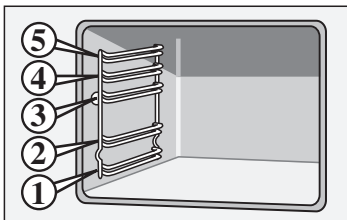
Tournez le thermostat uniquement à droite.

#### Température

•	Arrêt
50-270	Plage de température en °C
Gril	Position
faible	1
moyen	2
puissant	3

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe ne s'allume pas en mode grill.

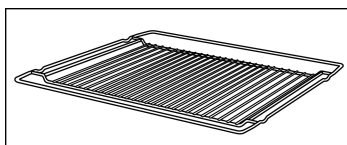
## Four



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.

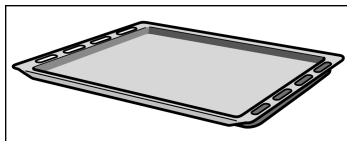
## Accessoires



### Grille combinée HEZ 334000

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 331000.

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 HEZ334001	Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Grille d'insertion HEZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèchefrite HEZ332000	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.
Lèchefrite HEZ332010 avec revêtement anti-adhérent	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Grille anti-éclaboussures HEZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pâtisserie émaillée HEZ331010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Plaque à pizza HEZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèchefrite en verre HEZ336000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HMZ21GB	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte en métal HEZ6000	Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte-XXL HEZ390800	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.
Pierre de cuisson HEZ327000	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 HEZ333000	Pour la préparation de grandes quantités.



---

**Accessoires en option\***

---

Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Double rail télescopique HEZ338200	Les rails de défournement au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple rail télescopique HEZ338300	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 HEZ338305	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires complètement, sans qu'ils basculent.
Couvercle HEZ319900	Il doit également être ouvert lors du fonctionnement du four.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 469 088.

---

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

---

---

## Avant la première utilisation

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


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

---

### 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.

---

### Chauffer les foyers

Chauffer les foyers l'un après l'autre, sans casseroles, pendant trois minutes à la position de chauffe maximum. L'odeur du neuf sera ainsi éliminée.

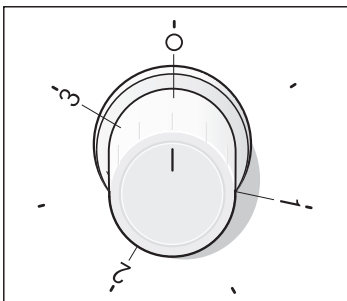
---

### Pré-nettoyage des accessoires

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

# Réglage de la table de cuisson

## Réglages



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

0 = foyer éteint

1/2 = plus petite position de chauffe

3 = plus grande position de chauffe

<b>Chauffer</b>	1/2 ou 1	selon la quantité
<b>Faire cuire</b>	3	Chauffage rapide
	1	Mijoter / plus fort ou moins fort selon les besoins
<b>Rôtir</b>	3	Faire chauffer de la graisse / saisir
	2	Faire rôtir

## Remarques

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


Vous pouvez tourner les interrupteurs de foyer vers la droite ou vers la gauche.

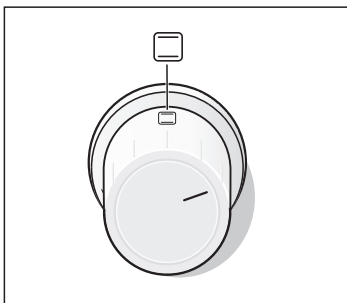
# Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

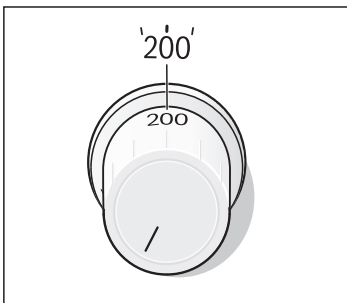
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

## 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.

## Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants. La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

### Produits nettoyants

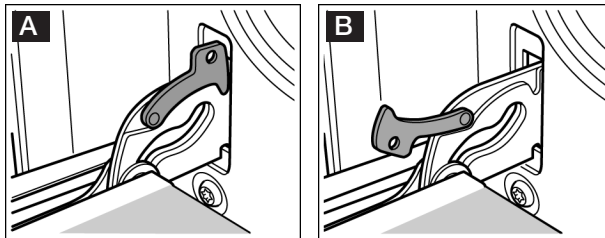
<b>Extérieur de l'appareil</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.
<b>Table de cuisson émaillée</b>	Eau chaude et produit à vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Plaques de cuisson</b>	Des poudres récurants ou des éponges à dos récurant. Chauffer ensuite brièvement les plaques de cuisson pour qu'elles sèchent. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquer à la fin un produit d'entretien.  Essuyer immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires.
<b>Anneaux des plaques de cuisson</b>	Les effets de miroitement jaune à bleu aux anneaux des plaques s'enlèvent avec un produit approprié comme du "Stahl-Fix" ou "Sidol". Ne pas utiliser de tampons en paille métallique ou de produits récurants.
<b>Four</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.  En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid.
<b>Couvercle en verre de la lampe du four</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Joint</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Vitres de la porte</b>	Nettoyant pour vitres, Le racloir à verre n'est pas approprié.
<b>Supports</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Tiroir de rangement</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

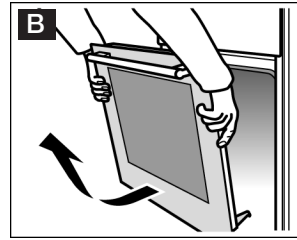
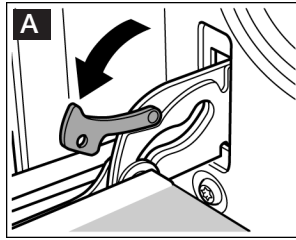
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

### Décrocher la porte

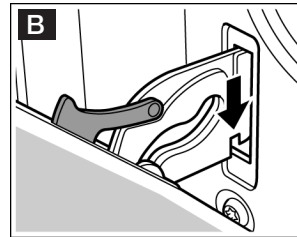
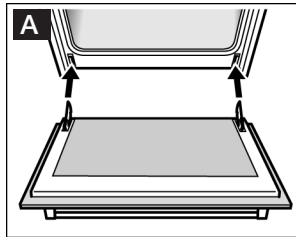
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



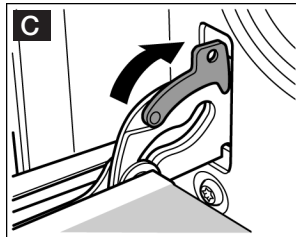
### Accrocher la porte


Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C). Fermer la porte du four.

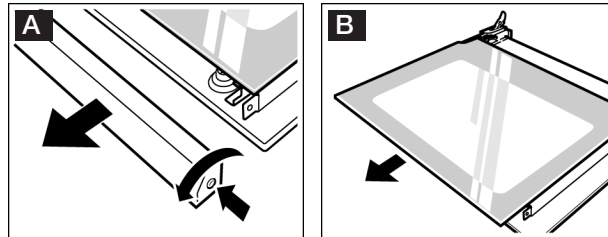


 Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

## Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre et la retirer. (Fig. B)



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

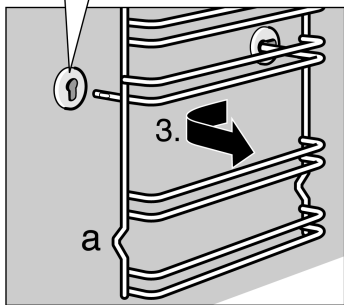
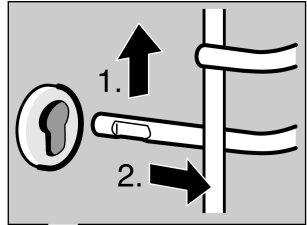
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

4. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**



## 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.

## Remarques

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

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

---

## Incidents et dépannage

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

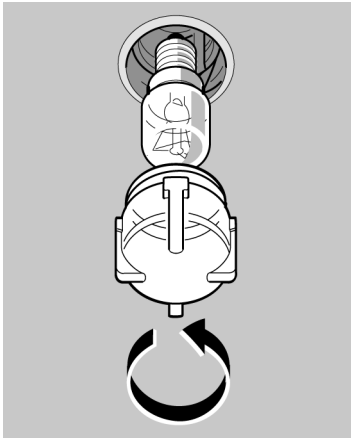
Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

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

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

## Changer la lampe du four au plafond

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre

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.

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

## Remplacement du joint du four

Si le joint du four est défectueux il doit être changé par un spécialiste du service après-vente. Un joint de four défectueux peut conduire à une importante perte d'énergie. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées.

## Service après-vente

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

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. 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 ☎
-----------------------

---

## 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

### 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 cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	170-190	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	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, pâte levée fine	Moule démontable/ moule à kouglof	2	☐	160-180	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1	☐	180-200	50-60

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

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	20-30
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Plaque à pâtisserie	2	☐	190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	160-180	30-40
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	60-70
Stollen (gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	220-240	25-35

### 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.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Pain à la levure, avec 1,2 kg farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	270 200	8 35-45
Pain au levain, avec 1,2 kg de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	270 200	8 40-50
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	4	☐	200-220	20-30



Petites pâtisseries viennoiserie		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
Meringue	Plaque	3		80-100	90-180
Pâte à choux	Plaque	2		200-220	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	30-40
Pâte feuilletée	Plaque	3		200-220	20-30

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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).

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.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

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.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

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

Le jus des fruits a coulé.

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

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

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.

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

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 plaque à pâtisserie est également appropriée pour les gros rôtis.

Des récipients en verre 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.

Indications dans les tableaux :

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 le rôtissage**

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 suffisamment 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. 3 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 plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5. 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. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

## **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	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	2		210-230	60
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3****	20
Steaks, à point		Grille***	5		3****	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	fermé	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		200-220	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	2		170-190	120

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

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

\*\*\* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

\*\*\*\*préchauffer 3 min.








## 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.

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





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		210-230	50-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		210-230	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		210-230	60-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2		190-210	100-120
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		200-220	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2		200-220	100-120

\* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

## Poisson

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

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

---

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, tranches de pain à griller

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

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





\* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.  
\*\* Enfournez 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		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Plaque	3		200-220	30-40
Pommes frites*	Plaque	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	3		200-220	20-25

\* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

## Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.



### Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 50 °C Préparer ensuite comme indiqué.

### 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
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		50	6-8 h
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 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 min. 20-30 min.

## Mise en conserve

### Préparation

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

### Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser  $\frac{1}{2}$  litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur de sole ☐.
5. Régler le thermostat sur 170 à 180 °C.

**Mise en conserve de fruits**

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

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

<b>Fruits en bocaux d'un litre</b>	<b>Dès l'ébullition</b>	<b>Chaleur résiduelle</b>
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

**Mise en conserve de légumes**

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

<b>Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre</b>	<b>Dès l'ébullition</b>	<b>Chaleur résiduelle</b>
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

**Sortir les bocaux**

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

## Conseils pour économiser de l'énergie

### dans le four

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

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

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

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

### sur la table de cuisson

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

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

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

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

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

---

## 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

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C

Frites au four

Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

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 EN/IEC 60350.

### Cuisson de pâtisseries



En cas de tourte aux pommes, placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :  
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la plaque à pâtisserie 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	2		150-170	20-30
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Plaque à pâtisserie	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		190-210	70-80

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	1-2
Beefburger, 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

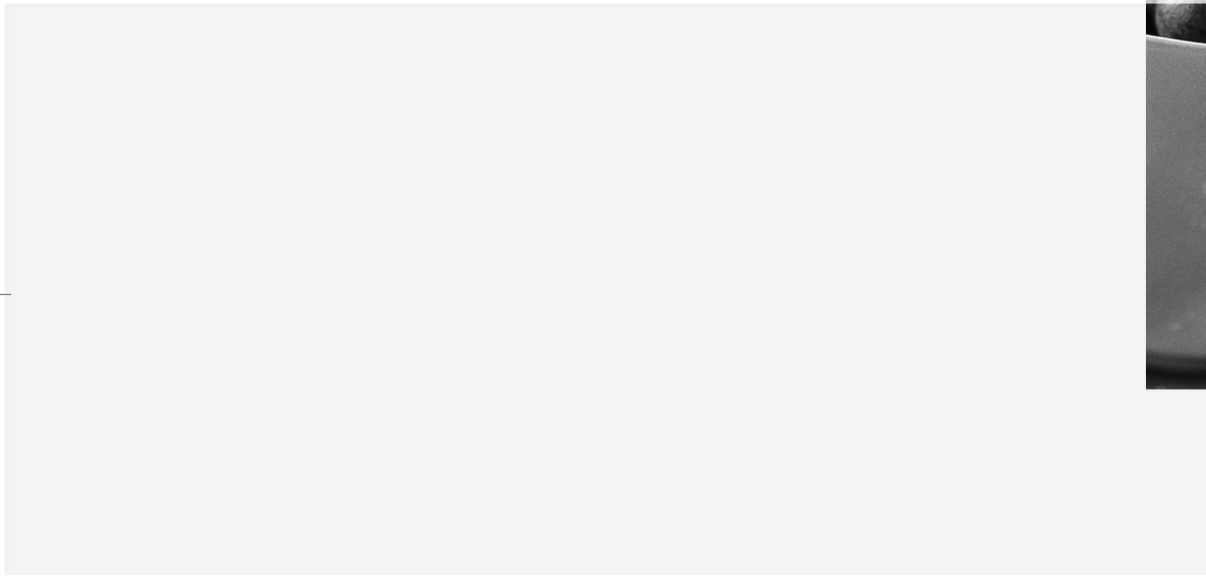
\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps.











Robert Bosch, Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

HSE420120  
9000 526710  
BO • fr • 211289