



Notice d'utilisation

HCE722120F





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

HCE722120F

fr

9000 594649

B-071090-01

Table de matières

Consignes de sécurité	6
Avant l'encastrement	6
Indications pour votre sécurité	6
Causes de dommages	8
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	11
Élimination écologique	11
Économiser de l'énergie dans le four	11
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	12
Installation et branchement	13
Pour l'installateur	13
Placer la cuisinière à l'horizontale	14
Fixation murale	14
Voici votre nouvelle cuisinière	15
La table de cuisson	16
Le four	17
Le compartiment de cuisson	19
Avant la première utilisation	23
Chauffer le four	23
Nettoyer les accessoires	23
Réglage de la table de cuisson	24
Réglages	24
Tableau de cuisson	24
Réglage du four	26
Réglages	26
Chauffage rapide	27
Entretien et nettoyage	28
Nettoyants	28
Décrocher et accrocher les supports	32

Table de matières

Décrocher et accrocher la porte du four	33
Dépose et pose des vitres de la porte	35
Incidents et dépannage	37
Four	37
Changer la lampe du four au plafond	38
Cache en verre	38
Service après-vente	39
Testés pour vous dans notre laboratoire	40
Gâteaux et pâtisseries	41
Conseils pour la pâtisserie	46
Viande, volaille, poisson	48
Conseils pour les rôtis et grillades	52
Soufflés, gratins, toasts	53
Cuisson simultanée de plusieurs plats	54
Plats cuisinés	55
Plats spéciaux	57
Décongélation	58
Déshydratation	58
Mise en conserve	59
L'acrylamide dans certains aliments	61
Plats tests	62

Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas faire raccorder l'appareil.

Raccordement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccorder incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez la cuisinière uniquement 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.

Surfaces chaudes

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Eloignez impérativement les jeunes enfants. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il prévient d'un foyer chaud.

	<p>Risque de court-circuit ! Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude ni le tirer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câble peut fondre.</p> <p>Risque d'incendie ! Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte du four 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.</p>
Vapeur chaude	<p>Risque de s'ébouillanter ! Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper. Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude. Eloignez les enfants.</p> <p>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 du four.</p>
Accessoires et récipients chauds	<p>Risque de brûlures ! Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.</p>
Huile ou graisse brûlante	<p>Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller. L'huile et la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne jamais verser d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Mettez immédiatement un couvercle ou une assiette sur le récipient, afin d'étouffer les flammes. Eteignez le foyer et laissez refroidir le récipient sur le foyer.</p>

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessures !
Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut brusquement se soulever. Maintenez toujours les foyers et les dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !
Ne jamais utiliser la table de cuisson si la vitrocéramique présente des cassures, fêlures ou fissures. Mettez l'appareil hors service et appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux. 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

Dommages au niveau de la table de cuisson

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium. Cela peut occasionner des dommages.

Ne déposez pas de récipients chauds sur la zone d'affichage ni sur le cadre.

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

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

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Fonds de casseroles et de poêles rugueux	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Dommages au niveau du four

N'enfournez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne le recouvrez pas de feuille ou de papier cuisson, quel que soit le type. 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.

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Ne conservez pas d'aliments humides pendant une longue durée dans le compartiment de cuisson fermé. Cela endommage l'émail.

Si vous voulez cuire des gâteaux aux fruits très juteux, ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Ne montez pas sur chariot sortant ouvert et ne vous asseyez pas dessus.

Dommages au niveau du tiroir de rangement

Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. Elle ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Dommages au niveau des façades des meubles voisins

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

Ne laissez refroidir le compartiment de cuisson qu'avec la porte fermée. Même si seulement vous entrouvez le chariot sortant, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

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 (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

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

Economiser de l'énergie dans le four

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 moule absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four le moins souvent possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson 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.

Economiser de l'énergie sur la table de cuisson

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.

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.

Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie.

Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

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

Installation et branchement

Raccordement 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 annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

Pour l'installateur

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

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

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

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4mm².

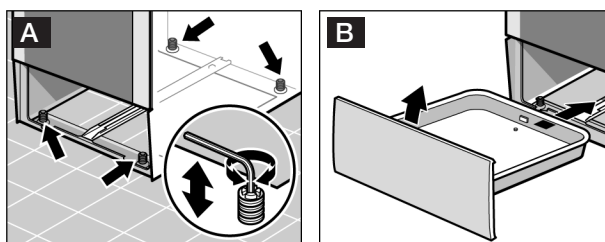
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

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 (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).

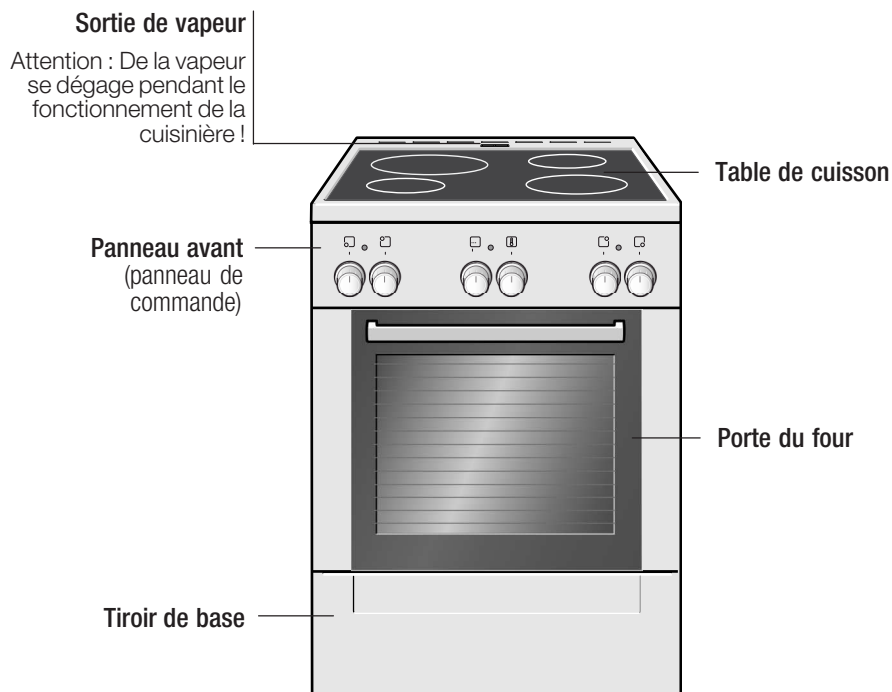


Fixation murale

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

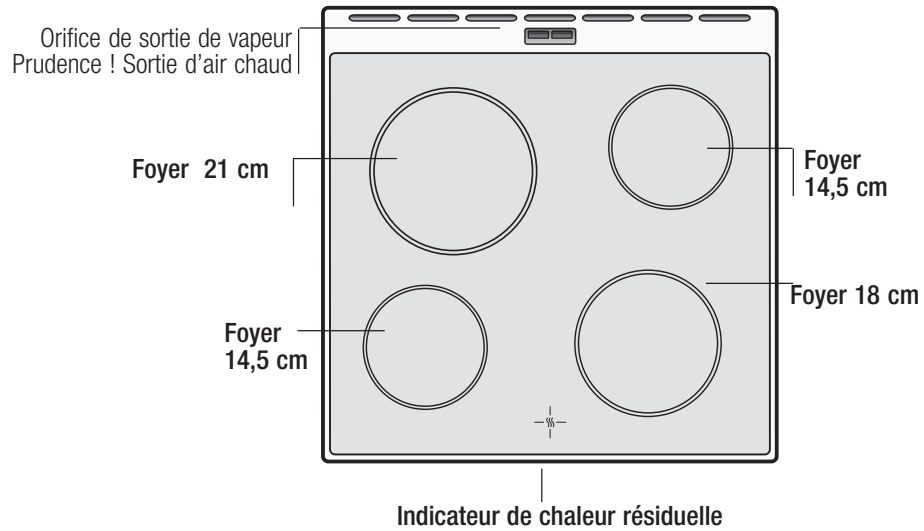
Voici votre nouvelle cuisinière

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



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

La table de cuisson



Interrupteurs des foyers

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

Position	Fonction
0 Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9 Positions de chauffe	Position de chauffe 1 = puissance minimale Position de chauffe 9 = puissance maximale

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du thermostat.







Sélecteur des fonctions





Le sélecteur des fonctions vous permet de régler le mode de cuisson désiré pour le four.

Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Position

Utilisation

 Position zéro	Le four est éteint.
 Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 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.
 Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 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.




Position	Utilisation
 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.
 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.
 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.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe 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.
50-270 Fourchette de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3 Positions gril	Les positions gril pour le gril, petite  et grande  surface. Position 1 = faible Position 2 = moyen Position 3 = puissant

Lorsque le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Ne s'allume pas dans chaque position.

Le compartiment de cuisson

Lampe du four

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson.

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

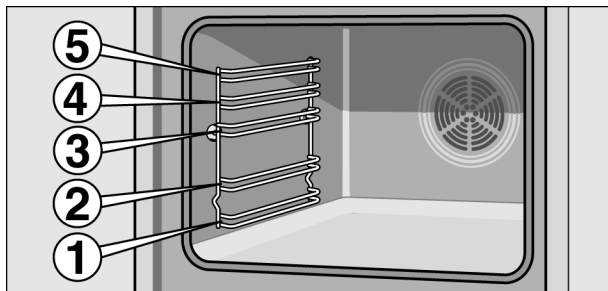
Sortie de vapeur

L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Accessoire

L'accessoire peut être enfourné à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



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.

Tenez la plaque à pâtisserie des deux mains sur les côtés et introduisez-la de façon parallèle dans le support. Évitez de déporter la plaque vers la droite ou vers la gauche lors de son introduction car vous risqueriez d'avoir des difficultés à l'introduire. La surface émaillée pourrait s'en trouver endommagée.

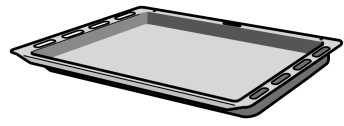
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



Grille

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Lèche-frite

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.

Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HEZ 334000

pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Plaque à pâtisserie émaillée
HEZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

Lèche-frite HEZ 332000

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.

Grille d'insertion HEZ 324000

Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

Grille anti-éclaboussures
HEZ 325000

pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite.

Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.

Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.

Poêle en verre HEZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HEZ 331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HEZ 332010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza HEZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson HEZ 327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, 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 d'insertion HEZ 333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite pro HEZ 333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre HEZ 915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique.
Cocotte en métal HEZ 6000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte universelle HEZ 390800	pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Double rail télescopique HEZ 338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.


Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 469 088.
Articles Service après-vente	Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibrés alvéolé numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrés élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation


Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode convection naturelle  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 Convection naturelle .
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 de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous pouvez lire comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Réglages

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

Position 0 = éteint

Position 1 = puissance minimale

Position 9 = puissance maximale.

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez toujours la position de chauffe 9.

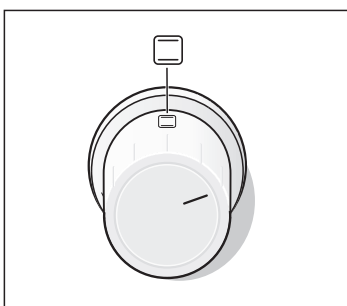
	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, gélatine	1	-
Beurre	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	3	15-30 min.
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	3-4	10-20 min.
Légumes, surgelées	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute		-
Braiser		
Paupiettes	3-4	50-60 min.
Rôti à braiser	3-4	60-100 min.
Goulasch	3-4	50-60 min.
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson nature	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	5-6	en continu
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		

Réglage du four

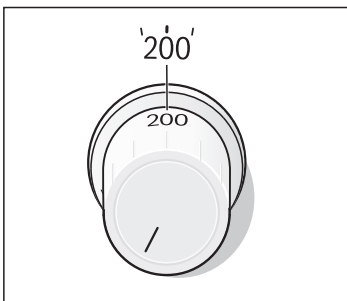
Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités.

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 gril.

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 gril.

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, mettez votre plat dans le compartiment de cuisson seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Sélectionner la température à l'aide du thermostat.

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'éteint. Enfourez votre mets et réglez le mode de cuisson souhaité.

Annuler le chauffage rapide

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

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, il garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et nettoyer correctement.

Remarques

Les légères variations de couleur 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 suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyeurs fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des 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

Extérieur de l'appareil

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 raclours 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.

Surfaces en émail et surfaces extérieures vernies

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Table de cuisson

Entretien : Des produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique.

Nettoyage : Des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique.
Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.



Raclour à verre pour un encrassement important :
Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame.
Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure.
Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.

Cadre de la table de cuisson

Eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
Ne jamais nettoyer avec un raclour à verre, du citron ou du vinaigre.

Niveau	Nettoyants
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Fond du chariot sortant	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Cache 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.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte 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, la voûte 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.

**Nettoyage de la sole du
compartiment de cuisson**

Recommandations importantes

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

Ne jamais traiter la paroi arrière, la voûte 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.

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.

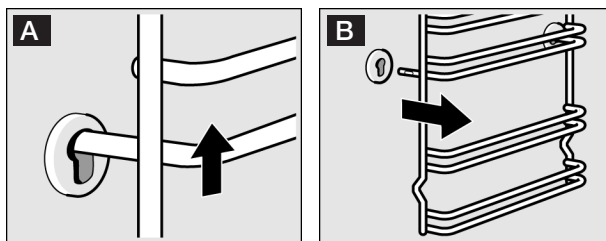
Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

Décrocher et accrocher les supports

Décrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

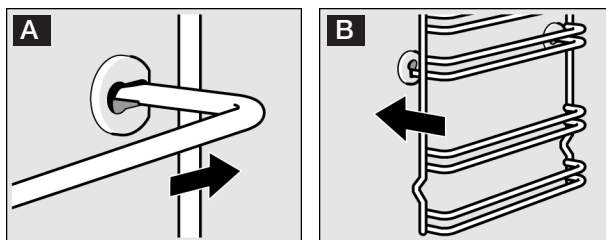
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



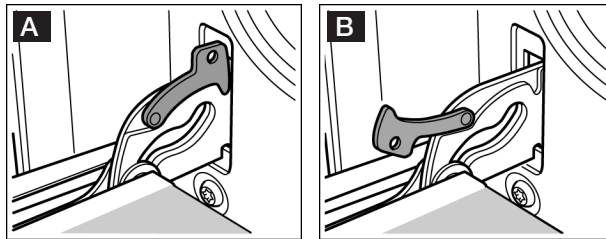
Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

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.

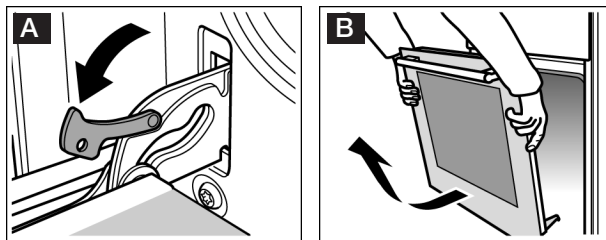
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



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

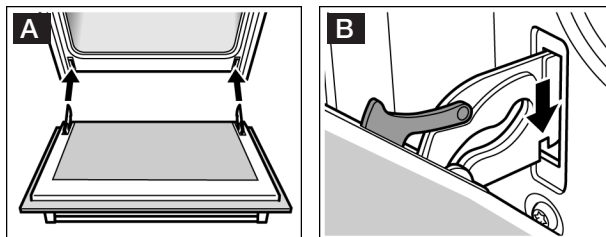
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



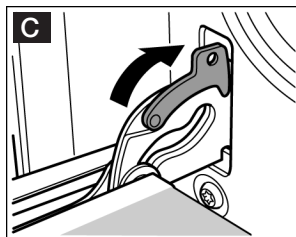
Accrocher la porte

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.



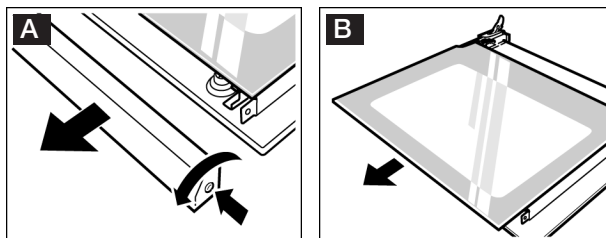
⚠ Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

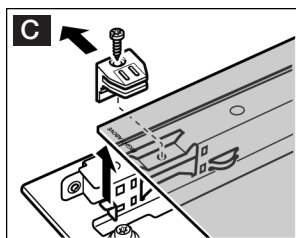
Dépose

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 deux vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulever la vitre du dessus et la retirer (fig. B).



4. Dévisser la fixation à droite et à gauche. Lever la vitre et retirer les fixations de la gauche (fig. C). Enlever la vitre.



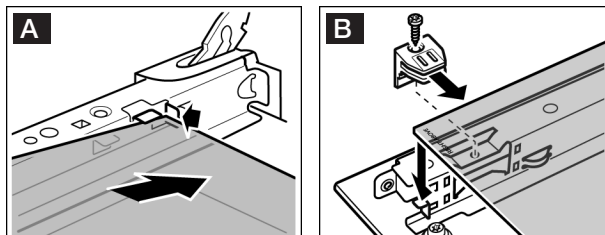
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription « right above » en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière (fig. A).
2. Enficher la fixation à droite et à gauche sur la vitre, l'aligner et visser (fig. B).



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

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Incidents et dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même au dérangement à l'aide du tableau.

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Four

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.



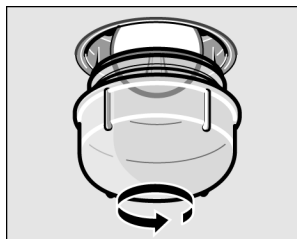
Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



4. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
5. Revisser le cache en verre.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente au service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil nécessite d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche dans l'annuaire téléphonique. 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-Nr. et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E-Nr. et le numéro FD de votre appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve à l'intérieur du tiroir du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher trop longtemps en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil ci-dessous.

E-Nr.	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

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.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5

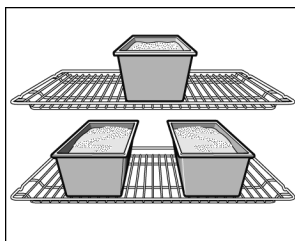
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

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

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

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



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.

Gâteau dans des moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Cake, simple	Moule à savarin / à cake	2		160-180	40-50
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin / à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable / à kouglof	2		160-180	50-60
Tarte génoise	Moule démontable en couleur foncée	2		160-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Gâteaux salés*	Moule démontable en couleur foncée	1		180-200	50-60
Pizza, fond mince, avec peu de garniture, préchauffer	Plaque à pizza	1		250-270	10-15

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

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante	Lèche-frite	3		170-190	40-50
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèche-frite	2		210-230	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	Lèche-frite	2		180-200	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		220-240	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	35-45

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Lèche-frite + plaques à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	Lèche-frite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-140	35-50
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		130-150	25-35
	Lèche-frite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-150	30-40
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		110-130	30-40
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		100-120	35-45
	Lèche-frite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3		80-100	130-150
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2		200-220	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
	Lèche-frite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		160-180	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		170-190	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.

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

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	Lèchefrite	2	☐	270 200	8 35-45
Pain au levain, avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270 200	8 40-50
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	3	☐	210-230	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☑	160-180	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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

Le gâteau s'affaisse.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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


Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. 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.

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

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de 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.

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.

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

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 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. 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 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 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	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	50
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Porc						
Rôti, sans couenne (p. ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Rôti avec couenne (p. ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		150-170	120
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		170-190	70
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

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 lèche-frite 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 et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2	☒	190-210	50-80
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2	☒	210-230	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2	☒	200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3	☒	200-220	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2	☒	170-190	90-100
Oie, entière	3,5 - 4 kg	Grille	2	☒	150-170	110-130
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2	☒	170-190	80-100
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2	☒	180-200	90-100

Poisson

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

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

Il n'est pas nécessaire 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.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		3	20-25
	1,0 kg	Grille	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grille	2		170-190	50-60
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25

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.

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.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.







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 en °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	30-40
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	65-85
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	4		3	7-10
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	4		3	5-8

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D  vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Menu 1	Récipient	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			

Menu 2	Récipient	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient sur la grille	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin dauphinois	Récipient sur la grille	3			

Conseil : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson vous répartir en plus des tomates autour du gigot.








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
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince	Lèche-frite	2		190-210	15-20
	Lèche-frite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2		170-190	20-30
	Lèche-frite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèche-frite	3		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèche-frite	3		180-200	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèche-frite	1		180-200	10-15

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèche-frite	3		190-210	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3		190-210	15-25
Pain et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3		210-230	10-20
Pain et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèche-frite	3		190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1		160-180	20-25
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Strudel, surgelé	Lèche-frite	3		190-210	30-40

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.

Décongélation

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

Veillez 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	2	☞*	le thermostat reste sur 0

Déshydratation

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


Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

Plat	Niveau	Mode de cuisson	Tempéra- ture, °C	Durée, heures
600 g de tranches de pommes	1+3	☞	80	env. 5
800 g de poires en quartier	1+3	☞	80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3	☞	80	env. 8-10

Plat	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée, heures
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	1+3		80	env. 1 ½

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. Enfouir la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ 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.

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

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.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
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.

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 établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.


Selon EN/IEC 60350.





Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.

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 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.
Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-150	45-60

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		140-160	30-45
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-150	30-45
Biscuit à l'eau préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite	3		150-170	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		150-170	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

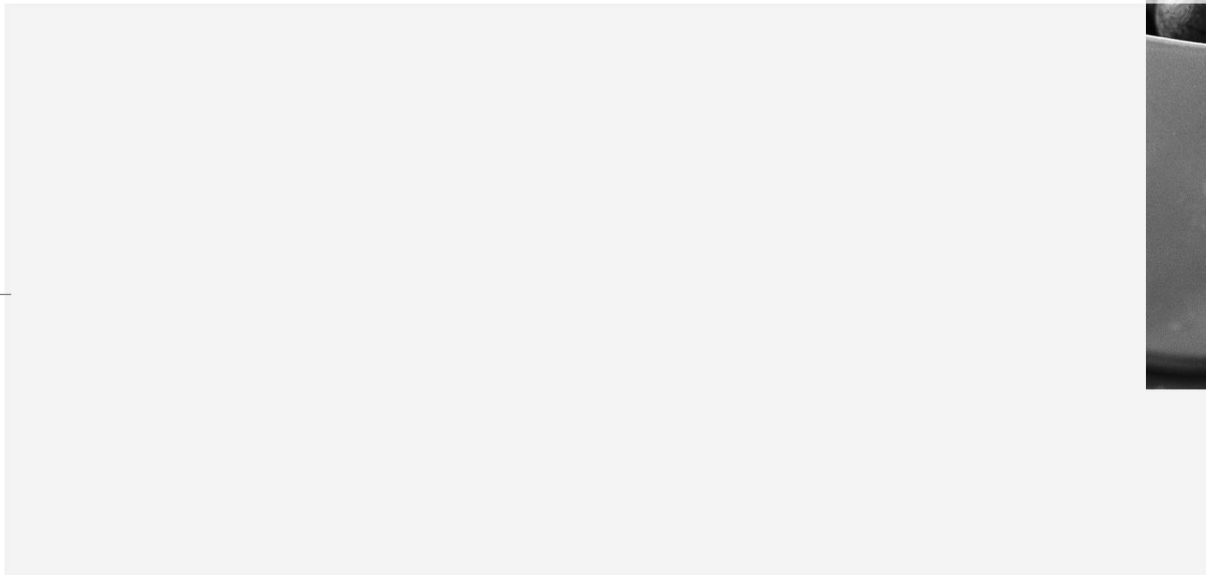
* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

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

* Les retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.



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

HCE722120F
9000 594649
BO • fr • 071090