

Fours bas Multi-cuisson
HEE 8466
HEE 5466.1
Fours hauts Multi-cuisson
HBE 8466
HBE 5466.2

Buderus
Le Maître



Buderus Küchentechnik GmbH

6348 Herborn/Hess. 2 – Telefon (02772) 71-00 – Telex 873413

Mode d'utilisation

Petites pannes

Certaines pannes sont quelquefois à imputer à un réglage ou manutention mauvais ou incomplets. Les cas suivants décrivent de telles perturbations pouvant être évitées par l'utilisateur.

Le temps de cuisson de la pâtisserie est trop long

- voir si l'enlèvement du filtre à graisse n'a pas été omis? Le temps de cuisson se voit de ce fait prolongé.
- le choix de la température est-il correct?

Bruit après arrêt du four?

- ce n'est pas une panne, mais tout simplement la marche du ventilateur de refroidissement qui s'arrête automatiquement lorsque le four est refroidi.

Bien que le chauffage soit en marche, l'éclairage ne fonctionne pas :

- la lampe peut être défectueuse.
ATTENTION : en considération de la sécurité de marche et étanchéité de l'appareil, la lampe doit toujours être échangée par un spécialiste (lampe autorisée : max 40 W, socle E 14, 300°C).

Au cas où l'appareil refuserait de fonctionner et avant d'avertir le Service Après Vente, attendre une dizaine de minutes et faire une nouvelle tentative de mise en marche de l'appareil micro-ondes. Contrôler aussi l'état du fusible de l'habitation. Lors d'appel du Service Après Vente, il est indispensable d'indiquer de quel modèle d'appareil il s'agit.

Il est possible que par suite d'oscillations ou opérations d'enclenchement sur le réseau électrique, l'électronique se voit perturbée quelques instants, rendant impossible la programmation prévue.

- mettre tout d'abord le commutateur principal sur 0 et presser la touche d'annulation C. Si la perturbation persiste, dévisser ou déclancher le(s) fusible(s) pour quelques instants. Ensuite, régler de nouveau le contrôleur de cuisson.

Installation et raccordement

Seul un spécialiste devra raccorder votre four Multicuisson Le Maître. Il devra tenir compte des exigences locales de la Compagnie d'Electricité compétente.

Pour des raisons de sécurité, les réparations, tout particulièrement en ce qui concerne les interventions sur les pièces conductrices de courant, ne devront être effectuées que par un électricien spécialisé en la matière. En cas de panne, veuillez contacter le S. A. V.

Nettoyage

Le four

Le four sera nettoyé correctement après chaque utilisation.

Pour un nettoyage facile de l'intérieur du four, les glissières d'enfournement peuvent être enlevées : les rondelles-molettes seront dévissées à l'avant et libérées à l'arrière. Ecarter quelque peu la grille de la paroi latérale et la retirer par devant. Après nettoyage, les capuchons d'isolation (A) et les profils d'écartement (B) doivent être mis en place avec les glissières. Visser **fermement** les rondelles-molettes.

Dans des cas difficiles, utiliser un tampon de laine d'acier moussant ou un décapant pour four. Laisser le produit agir selon recommandations (chaud ou froid, temps). Laver ensuite avec suffisamment d'eau et sécher le four.

La grille à pâtisserie, à griller et à rôtir et la lèche-frite

seront nettoyées avec une eau chaude additionnée d'un produit de lavage pour vaisselle.

Le filtre à graisse

Le laver éventuellement dans le lave-vaisselle, avec d'autres accessoires. Lors de salissures tenaces, le faire tremper dans une solution chaude de produit décapant.

Les tôles à pâtisserie et moules à gâteaux

seront frottés au papier parcheminé ou, sans addition de produit, lavés à l'eau chaude.

Le bandeau de commande

Il sera nettoyé à l'eau chaude additionnée de produit de lavage et essuyé ensuite.

La porte de four

Pour un nettoyage plus facile, la porte de four peut être enlevée :
- ouvrir la porte

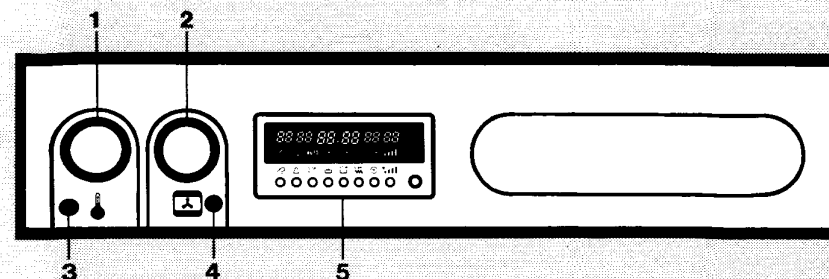
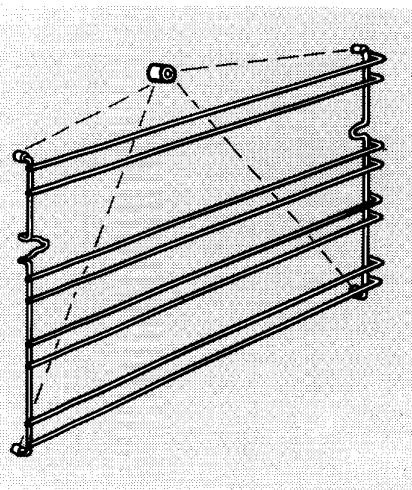
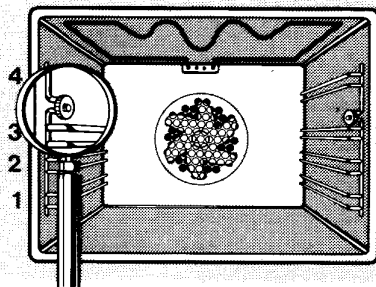
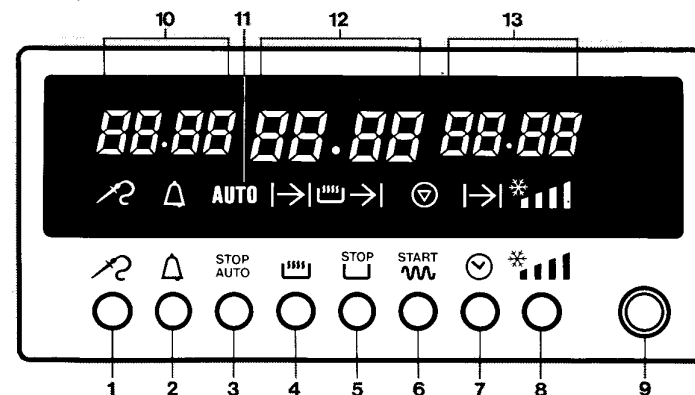


Tableau de commande pour four haut HBE 5466.2/8466

- | | |
|--|--|
| 1 = Sélecteur de température pour le four | 4 = Lampe témoin verte pour le dispositif Pizza |
| 2 = Commutateur de fonctions pour le four | 5 = Horloge électronique avec marche et arrêt automatiques et commande temps et puissance Micro-ondes. |
| 3 = Lampe témoin rouge pour la température de four | |



Horloge électronique

Signification des éléments de commande et symboles

- | | |
|--|---|
| 1 = Sonde de température à coeur | 10 = Plan d'affichage pour thermomètre de cuisson °C et réglage du minuteur |
| 2 = Timer (minuteur) | 11 = Indication pour marche automatique |
| 3 = Touche d'annulation/correction | 12 = Indication pour l'heure du jour, durée de cuisson et fin de cuisson |
| 4 = Touche durée de cuisson | 13 = Indicateur pour temps Micro-ondes |
| 5 = Touche fin de cuisson | |
| 6 = Touche mise en marche Micro-ondes | |
| 7 = Réglage du temps Micro-ondes | |
| 8 = Réglage puissance Micro-ondes | |
| 9 = Bouton tournant pour tous réglages | |

Programme de mise en marche et d'arrêt

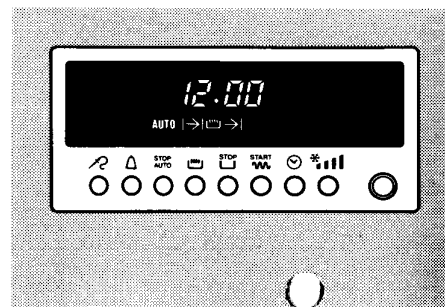
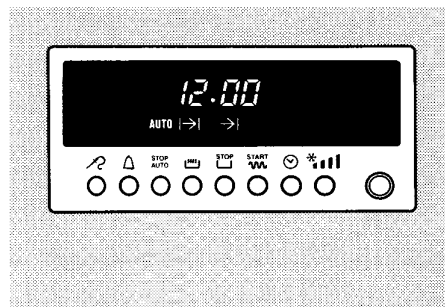
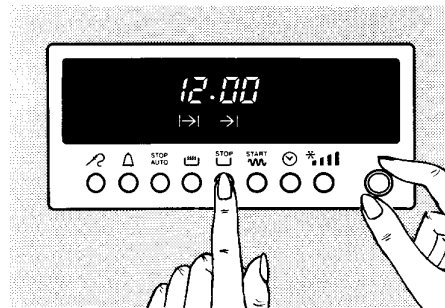
Mise en marche ultérieure du déroulement de la cuisson avec temps d'arrêt programmé

Préparer l'opération de cuisson et régler la durée de cuisson comme décrit dans le programme d'arrêt.

En plus de la durée de cuisson, vous fixez le moment où les mets doivent être cuits.

Réglage de la fin de cuisson et déroulement

- après pression de la touche 5, le symbole $\rightarrow|$ s'éclaire (en complément des symboles du programme d'arrêt déjà éclairés).
- Le temps de fin de cuisson désiré sera réglé à l'aide du bouton tournant.
- Après 4 secondes ou immédiatement après libération de la touche, l'horloge commute les fonctions du four déjà réglées. Au cadran AUTO, $| \rightarrow|$ et $\rightarrow|$ sont éclairés. En pressant la touche 4 ou 5, le temps de cuisson réglé ou la fin de cuisson programmée peuvent être lus et modifiés à l'aide du bouton tournant.
- Au début de la durée de cuisson $\rightarrow|$ s'éteint et le symbole ☰ , la fonction du four s'enclanche.
- La cuisson se termine au moment programmé, la fonction du four est déclenchée et le signal final (-,-) se fait entendre. AUTO et $\rightarrow|$ clignotent au cadran. Le signal s'arrête après 2 minutes.



Le four et les points de cuisson deviennent brûlants. La gravure ci-contre indique les endroits devant être particulièrement observés :

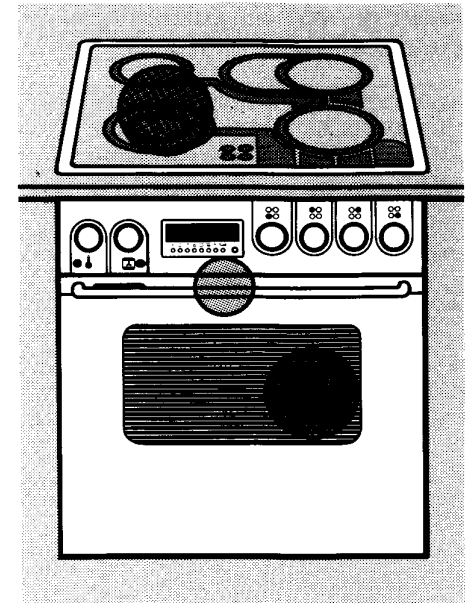
- le hublot de la porte de four
- l'évacuateur de buée
- le tableau de bord
- les surfaces de cuisson

Prière d'informer toutes les personnes susceptibles d'utiliser ce four. Eloigner et ne pas laisser jouer les enfants aux environs de l'appareil.

Ne jamais utiliser les plaques ou le four pour le chauffage de la cuisine : c'est non seulement dangereux, mais nuit au bon état des éléments de chauffe.

Les appareils à encastrer ne doivent être utilisés qu'après une installation et raccordement corrects et sûrs.

Lors du raccordement d'appareils électriques à des prises de courant femelles situées aux environs immédiats du four, il faut s'assurer que les câbles de raccordement ne puissent pas être coincés sous la porte chaude du four ou entrer en contact avec les points de cuisson brûlants.



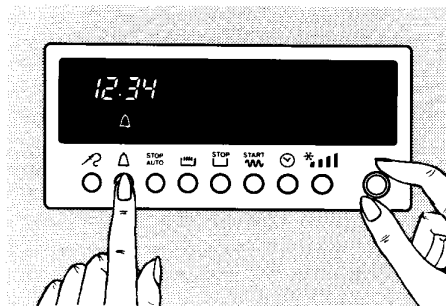
Le minuteur

sans fonction d'enclenchement

Le Timer/Minuteur n'a aucune fonction d'enclenchement. Pour toutes opérations dans le four ou dans la cuisine, il vous est possible de provoquer un signal acoustique après écoulement d'un temps fixé auparavant. Le minuteur vous signale aussi la nécessité d'intervenir lors du déroulement d'une opération de cuisson, indépendamment de la fin de la cuisson.

Pour régler, presser la touche 2, 0.00 et le symbole Δ apparaissent au cadran. Vous pouvez maintenant avec le bouton tournant régler le temps désiré. La donnée du temps a lieu en secondes et minutes, de 0.01 jusque 0.59 en unité-seconde, en cadence de 10 secondes de 1.00 jusque 9.59 et à partir de 10 minutes en cadence d'une minute. En totalité, le minuteur peut être réglé jusque 99.00 = 99 minutes.

Après écoulement du temps, le symbole Δ clignotte et un signal acoustique (-,-) se fait entendre, lequel peut être interrompu en pressant la touche 2, le symbole Δ s'éteint.



Premier nettoyage et montée en température

Avant la première utilisation, le four devra être nettoyé et monté en température. Ne pas faire fonctionner les Micro-ondes.

Nettoyage

- tourner le commutateur de fonctions sur position Δ .
- sortir du four toutes les pièces amovibles.
- nettoyer le four avec une eau chaude additionnée d'un produit de lavage pour vaisselle.

Laver les accessoires tels que tôles à pâtisserie, lèche-frite, grille à pâtisserie, à rôtir et à griller, filtre à graisse

Montée en température

- fermer la porte de four.
- régler le sélecteur de température sur 250°C.
- placer le commutateur de fonctions sur \square (chaleurs de voûte et de sole).

Laisser chauffer sur cette position durant 60 minutes au moins.

Le four fonctionne sur position maximum et durant ce temps, tous les restes d'agglutinants de l'isolation du four s'évaporent (formation d'odeurs/risque d'irritation des muqueuses!!) Ouvrir la fenêtre, ventiler, assurer en tous cas une aération suffisante.

Pour l'arrêt

- le commutateur de fonctions et
- le sélecteur de température

seront tournés sur 0.

Cuisson automatique avec l'horloge électronique

L'horloge électronique de votre four Multifonctions peut dans de nombreux cas être utilisée pour diriger le déroulement de cuisson.

L'horloge électronique

- enclanche les temps de puissance des micro-ondes,
- dirige les opérations de cuisson avec le thermomètre de cuisson,
- enclanche les fonctions du four au moment pré-programmé,
- termine l'opération de cuisson avec l'arrêt automatique,
- donne les signaux avec le minuteur,
- et combine plusieurs fonctions du four avec les micro-ondes

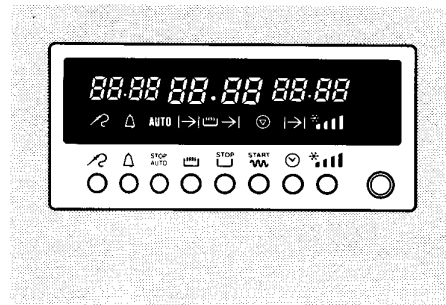
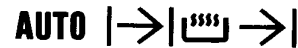
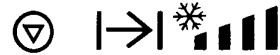
En relation avec la première utilisation du four Multifonctions, la mise à l'heure est décrite.

Le paragraphe «rôtir avec la sonde de température à coeur, donne des conseils sur les réglages correspondants avec touche 1 – symbole ↻.

Et les opérations de réglage de temps et puissances pour la fonction micro-ondes seule sont reprises au chapitre cuisson avec micro-ondes.

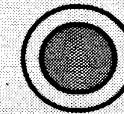
Les conseils et fonctions d'enclanchement de l'horloge électronique sont décrits ci-après :

- conseils généraux
- timer/minuteur ⚠
- arrêt automatique 📄 →
- mise en marche et arrêt automatique 📄 STOP |→|
- possibilité de combinaison

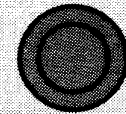


- zone mini-MAXI

foyer de cuisson ultra-rapide commutable de 120 mm de diamètre sur 180 mm.



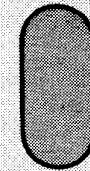
120 mm



180 mm

- zone de maintien au chaud

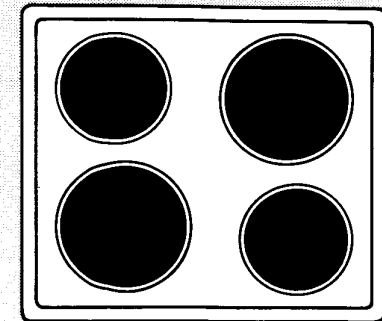
120 mm x 275 mm



Zone de maintien au chaud

Plaques de cuisson émaillées ou en inox avec 4 plaques ultr-rapides

Pour ce four bas, des plaques de 145 mm et 180 mm conviennent.



Combinaison grillade et micro-ondes

La marche simultanée d'une fonction de grillade avec les micro-ondes, permet un brunissement intensif et une formation de croûte p.ex. sur soufflés ou autres préparations et offre aussi l'avantage de temps de cuisson plus courts.

Les micro-ondes peuvent fonctionner simultanément avec la grillade infrarouge ou avec la Turbo-grillade mais ne peuvent pas l'être avec la grillade de grande surface.


Mise en marche

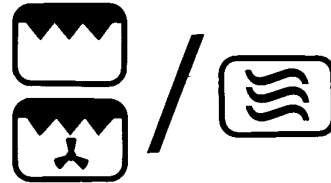
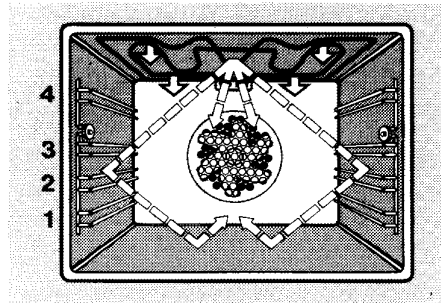
Le commutateur de fonctions et le sélecteur de température seront réglés comme pour l'opération de grillade seule (voir page 65).

- régler immédiatement l'un après l'autre la durée et la puissance micro-ondes
- presser la touche de mise en marche.

L'opération de grillade avec enclenchement des micro-ondes se déroule. La aussi, la fonction grillade doit être de 5 à 10 minutes plus longue que celle des micro-ondes.

Arrêt

- un court signal se fait entendre après écoulement du temps
- placer le commutateur de fonctions sur  et ramener le sélecteur de température sur 0.
- sortir le mets à griller du four.
- mettre le commutateur de fonctions à l'arrêt.



Réglage des plaques de cuisson

Les 4 manettes pour les plaques de cuisson se trouvent escamotées dans le bandeau de commande, à droite de l'horloge électronique. Des guides optiques indiquent vers le haut leur correspondance avec les plaques de cuisson.

Mise en marche des plaques de cuisson :

- presser légèrement le bouton de commutateur, il sort du bandeau de commande.

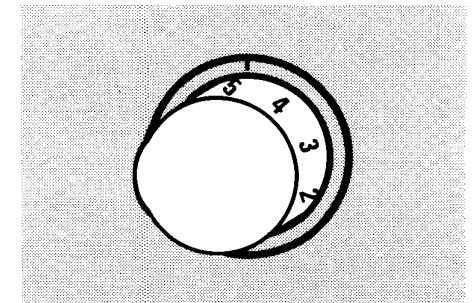
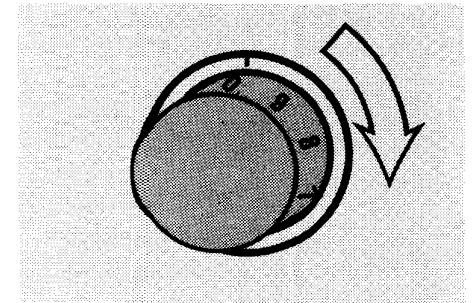
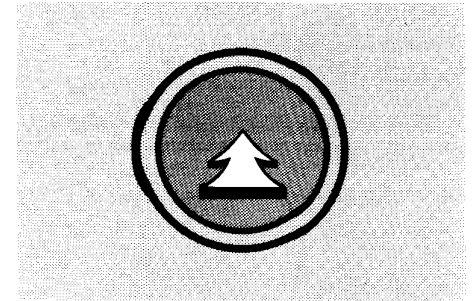
La puissance de la plaque de cuisson peut être réglée progressivement de 1 à 9. Sur 9 la puissance maximale est atteinte.

- tourner le bouton sur la position désirée : le bouton est éclairé et même si on l'enfonce, il ressortira. Il est ainsi facile de constater quelle plaque de cuisson fonctionne.

Arrêt :

- tourner sur 0 -
L'éclairage s'éteint - enfoncez le bouton. Il ne ressort pas du bandeau.

Profitez du reste de chaleur des zones de cuisson en les arrêtant environ 5 minutes avant la fin de cuisson.



Grillade

Possibilités

Les corps de chauffe sont raccordés fixes en voûte de four. Trois possibilités de marche sont à disposition :

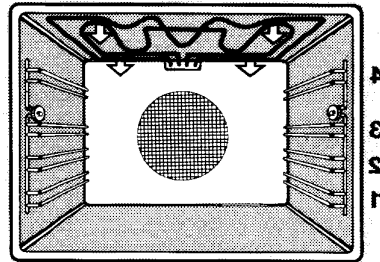
- GRILLADE-INFRA-ROUGE
- GRILLADE DE GRANDE SURFACE
- TURBO-GRILLADE
- D'autre part la grillade infra-rouge et la Turbo-grillade peuvent être combinées avec les micro-ondes. Les micro-ondes et grillade de grande surface ne peuvent pas être enclanchées simultanément.

Un réglage correct est fonction de la quantité et épaisseur de la pièce à griller :

Grillades minces, c.à.d. des pièces jusque 3 cm d'épaisseur ou aussi 1/2 poulet, choisir

- avec de petites quantités et au centre de la grille GRILLADE-INFRA-ROUGE
- avec de grandes quantités, grille chargée à fond GRILLADE de GRANDE SURFACE
- avec des pièces épaisses, rôti, volaille, échine de porc etc. TURBO-GRILLADE

Lors de l'opération de grillade, ne jamais laisser le four sans surveillance. Avec Turbo-grillade, s'assurer que le filtre à graisse est en place. Sinon l'accrocher.



Zones de maintien au chaud

La zone de maintien au chaud sera enclanchée et déclanchée par pression du doigt sur les deux touches Sensor (I) et (0). Un indicateur de marche est placé entre ces touches.

La lampe-témoin, à gauche de la touche Sensor s'allume lorsque la température de la zone de maintien au chaud dépasse 65°C. Ceci est aussi valable après arrêt de la zone de maintien au chaud.

Si par suite d'une défection du commutateur Sensor, la zone de maintien au chaud ne se laissait plus mettre à l'arrêt, l'appareil devra être arrêté en déclanchant le fusible.



Zone de maintien au chaud

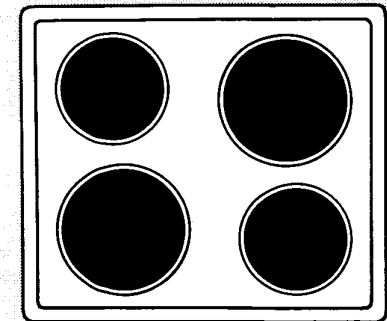
Plaques de cuisson en inox ou en tôle d'acier émaillée

Avant utilisation, faire fonctionner les plaques de cuisson les unes après les autres sur position maximum durant 5 à 6 minutes et sans dépose de récipients (dégagement d'odeur, aérer la cuisine).


Les récipients de cuisson doivent avoir un diamètre au moins égal, mais si possible supérieur de 2 cm à celui de la plaque de cuisson.

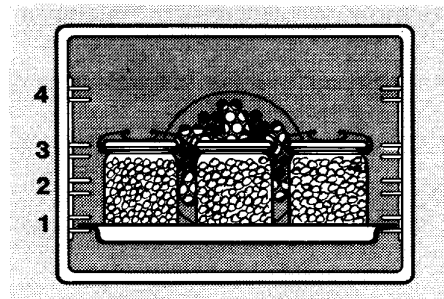
Les récipients avec fond rectifié sont très économiques. Pour la cuisson avec des récipients en verre ou porcelaine réfractaires (résistants à la température), se conformer aux recommandations du fabricant.

Ne déposer sur la plaque ni récipient non-utilisé, ni pour la laisser refroidir, une casserole encore chaude (formation d'eau de condensation).



Stérilisation dans le four, avec air chaud

- Ne stériliser que des aliments frais!
- N'utiliser que des bocaux usuels avec bagues en caoutchouc et couvercles en verre. Les bocaux avec fermeture baïonnette et boîtes métalliques ne doivent pas être utilisés.
- Les bocaux doivent être de même grandeur et de contenu identique. Ils doivent être fermement crochetés.
- Placer 5 ou 6 bocaux dans la lèche-frite, préparés comme à l'habitude (1 ou 1½ litre). Ils ne doivent pas se toucher.
- Placer la lèche-frite sur hauteur 1, le four étant froid et la remplir avec ½ à 1 litre d'eau chaude.
- Une couche épaisse de papier humide sera placée sur les bocaux, ceci dans le but de protéger les bagues en caoutchouc.
- Réglage :
Régler le commutateur de fonctions sur .
Régler le sélecteur de température selon le tableau.
- Surveiller la stérilisation. Dès que le liquide commence à perler dans les bocaux (après environ 35 - 45 minutes), l'opération de stérilisation sera poursuivie conformément aux températures de stérilisation et temps prescrits au tableau.
- Laisser les bocaux refroidir dans le four arrêté pendant encore 20 minutes.



- Fruits/cornichons
Surveiller les bocaux, dès que le liquide commence à perler dans les premiers bocaux (après environ 35 - 45 minutes - avec bocaux de 1½ litre environ après 45 minutes jusqu'à 1 heure), arrêter le four, mais laisser encore les bocaux dans le four pendant 30 minutes - avec fruits fragiles, p.ex. fraises environ 15 minutes, le four étant fermé.
- Légumes/viande
Surveiller les bocaux. Dès que le liquide commence à perler dans les premiers bocaux (environ après 35 - 45 minutes - avec des bocaux de 1½ après 45 minutes jusqu'à 1 heure), ramener les températures à 100 - 120°C et laisser bouillir les bocaux pendant 60 à 90 minutes. Arrêter ensuite le four, mais laisser encore les bocaux pendant 10 minutes, le four étant fermé.

Tableau de réglage pour plaques de cuisson

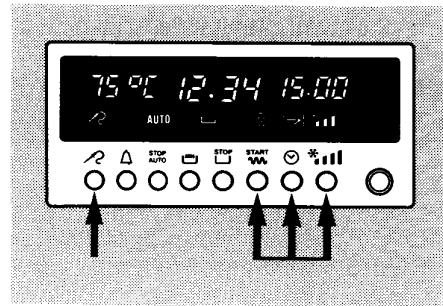
Fonction	Réglage	Exemples
Arrêt	0	-
Maintien au chaud, réchauffer, fouetter, fondre	1 2	petites quantités de potage, sauce, beurre, chocolat
Bouillonner Décongeler	3	riz, épinards
Rôtissage sans croûte	4	omelette, oeuf sur le plat
Cuisson fragile Bouillonner	5	légumes avec peu d'eau, petites quantités de fruits avec peu de liquide, pâtes alimentaires
Cuisson	6	pommes de terre à l'eau, potade, soupe, sauce
Rôtissage fragile Pâtisserie, frire	7	escalopes, cotelettes, boulettes de viande, filet de poisson en bain d'huile
Rôtissage continu	8	crêpes de pommes de terre, beignets, oeuf sur le plat
Bouillir, brunir	9	(retourner ensuite sur le réglage convenable)

Opération de cuisson 2 Air chaud avec court enclenchement des micro-ondes

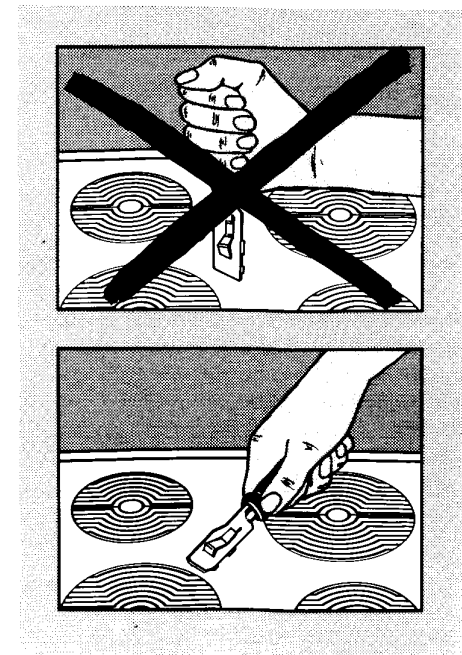
- préparer le mets à cuire, mettre le thermomètre de cuisson en place et enfourner comme décrit précédemment.
- régler la température de noyau
- régler le commutateur de fonctions sur air chaud (exemple)
- presser la touche 7 – temps micro-ondes, avec le bouton tournant régler la durée de la marche avec micro-ondes
- presser la touche 8 – puissance micro-ondes et régler la puissance à l'aide du bouton tournant (position 1 – 3).
- presser la touche de mise en marche.

La fonction micro-ondes sera ajoutée à la marche avec air chaud et reste active durant le temps réglé. Après écoulement du temps, les micro-ondes sont arrêtées et l'opération avec air chaud se poursuit jusqu'à arrêt automatique lors de l'atteinte de la température de noyau. Au cas où la température de noyau serait atteinte avant écoulement du temps micro-ondes réglé, la priorité de la température, vis à vis du réglage de temps est prioritaire. Le four sera en tous cas arrêté lors de l'atteinte, au noyau de l'aliment, de la température fixée.

Observer également les autres conseils donnés pour l'horloge électronique pages 68 et suivantes.



- ne jamais utiliser produits sableux ou agressifs tels que bombe pour fours et grils, détachants pour graisse ou rouille, éponges à surface rugueuse.
- des rayures peuvent aussi se produire lorsque des grains de sable provenant d'un nettoyage de légumes sont trainés par le récipient sur la plaque de cuisson.
- les fonds de casseroles et poêles peuvent avoir bavures et bords qui lors de leur déplacement risquent de laisser des traces désagréables sur le plan vitro-céram. Ceci est tout particulièrement valable pour les récipients en fonte ou émaillés avec fond électro-graphité.
- le fond des casseroles doit toujours être propre et sec lors de la dépose. Éviter la cuisson «à vide» avec des récipients émaillés.
- éloigner de la surface chaude, tout ce qui risque de fondre, p. ex. plastique, feuillet d'aluminium, le sucre tout particulièrement et aussi les aliments de forte teneur en sucre. Si par inadvertance quelque chose fondait sur la surface de cuisson, l'élimination doit être **immédiatement effectuée à chaud** à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, ceci afin d'éviter une détérioration de la surface.
- vous pouvez éviter les dommages produits par le sucre ou aliments sucrés, en traitant avant cuisson ou régulièrement la plaque avec un produit tel que cera-fix, collo-profi etc.. Ces produits forment un film de Silicium sur le plan vitro-céram lequel non seulement la protège, mais la rend également «plus lisse» et insensible à l'eau et salissures. Le film Silicium ne résiste pas malgré tout à de hautes températures qui se produisent sur les zones de cuisson et il est de ce fait nécessaire de répéter ce traitement assez souvent.



Lorsque la température de noyau est atteinte, un signal acoustique se fait entendre et l'opération de cuisson est arrêtée.


Arrêt

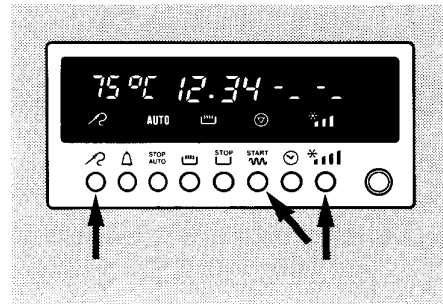
- arrêter le signal en pressant n'importe quelle touche de l'horloge
- débrancher le thermomètre de cuisson de la prise
- sortir le mets du four
- tourner sur 0 le commutateur de fonctions et le sélecteur de température.

Réglage

micro-ondes et thermomètre de cuisson

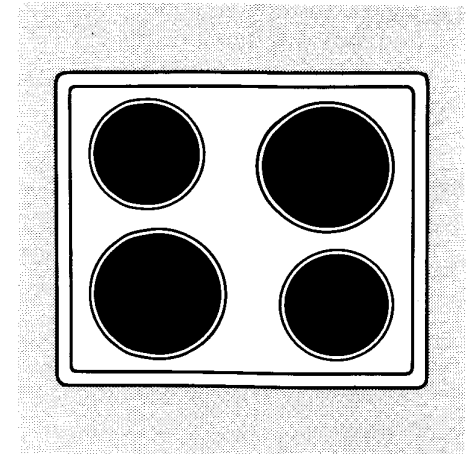
Tenir compte des conseils pour la préparation lors de cuisson avec micro-ondes, en ce qui concerne les ustensiles de cuisson et traitement particulier des mets à cuire (page 30). Le thermomètre de cuisson sera mis dans l'aliment et sa fiche mise dans la prise du four.

- régler la température de noyau (voir ci-dessus)
- presser la touche 8 pour la puissance micro-ondes (micro-ondes seules et thermomètre de cuisson n'est pas possible). Au cadran apparaît
- tourner vers la gauche le bouton de réglage (9) afin de régler la puissance micro-ondes désirée (position 1, 2, 3 ou 4. Après 4 secondes le symbole  pour la touche de mise en marche clignote.
- presser la touche de mise en marche, les micro-ondes sont enclenchées.



Plaques de cuisson en inox ou en tôle d'acier émaillée

La plaque de cuisson en inox sera nettoyée avec une solution chaude de produit de lavage et traitée ensuite avec un produit d'entretien usuel. Pour la cuvette émaillée, il est conseillé de la frotter avec de la vaseline avant première utilisation. Le produit pénètre plus vite lorsque la plaque est réchauffée. Son nettoyage après utilisation en sera ainsi facilité. Ce traitement sera renouvelé tous les mois.



Plaques de cuisson

Les essuyer avec un chiffon humide et effectuer une courte mise en marche pour les sécher. Si des aliments débordent et attachent sur la plaque, les éliminer avec précautions à l'aide d'un tampon de laine métallique moussant - les fines rayures doivent subsister.

Les plaques de cuisson seront de temps en temps frottées avec une légère couche d'huile pour machine à coudre ou un produit d'entretien similaire. La plaque étant réchauffée, le produit pénètre plus rapidement. Pour le cerclage en inox, utiliser un produit d'entretien pour le chrome.

Rôtir avec le thermomètre de cuisson (sonde)

Les fours Le Maître Multi-cuisson HBE 5466.1 et HEE 5466 avec horloge électronique, disposent d'un thermomètre de cuisson (palpeur de température de noyau). On peut ainsi mesurer la température au centre du mets à cuire et diriger le déroulement du temps de cuisson. Le thermomètre de cuisson sera placé dans la prise située dans la paroi droite du moufle et ainsi prêt à fonctionner.

La pointe du thermomètre de cuisson sera piquée dans le noyau de l'aliment de façon à ce que la broche ne puisse pratiquement plus être encore influencée par la chaleur du four; avec la volaille, piquer dans la poitrine. La pointe du thermomètre ne doit pas entrer en contact avec les os, la graisse fausse également la donnée de température.

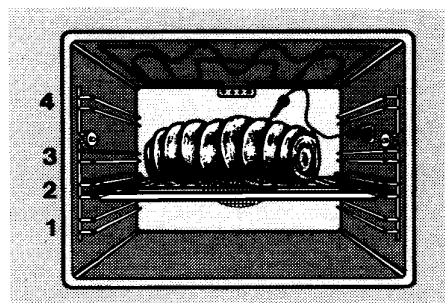
Pour le fonctionnement du four avec le thermomètre de cuisson, toutes les positions du commutateur de fonctions peuvent être choisies.

Avec les micro-ondes on peut simultanément combiner

- air chaud
- grillade infra-rouge
- Turbo-grillade
- et chaleurs de voûte et de sole.

Les températures de four/puissance micro-ondes, seront choisies en fonction du genre d'aliment et du mode de cuisson.

Lorsque le thermomètre de cuisson est mis en place, on peut régler des programmes automatiques avec temps marche et arrêt, mais à part le temps micro-ondes, ils restent sans effet. La cuisson débute avec le réglage de la température de t_{au} .



- placer si possible les tôles à pâtisserie, la lèche-frite ou la grille, **entre** les deux glissières: elles sont ainsi mieux maintenues lors de l'enfournement ou lorsqu'on les retire.

- lors de toutes opérations de rôtissage avec air chaud et sur Turbo-gril, accrocher le filtre à graisse.

Accessoires et glissières d'enfournement

Accessoires

- 2 tôles à pâtisserie
- 1 grille à pâtisserie, à rôtir et griller
- 1 lèche-frite
- 1 filtre à graisse

Au cas où plus de deux gâteaux plats ou si plus de deux tôles devaient être enfournés en une seule fois, on devra faire acquisition de grilles et tôles supplémentaires.

Glissières d'enfournement

Le four dispose de 4 hauteurs d'enfournement. Dans la présente brochure elles sont numérotées de 1 = en bas jusque 4 = en haut.

Filtre à graisse: l'enlever lors de cuisson de pâtisserie, le mettre en place lors de rôtissage et Turbo-grillade.

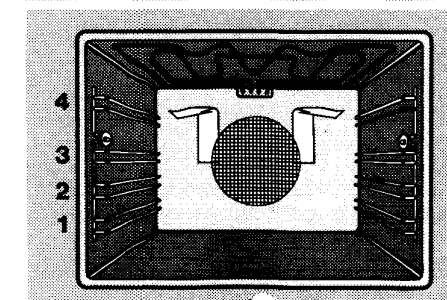
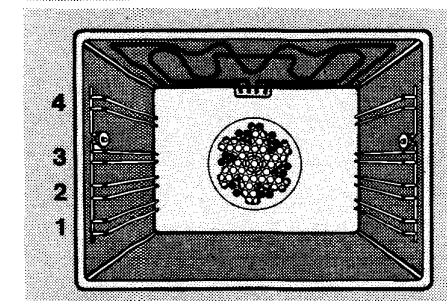
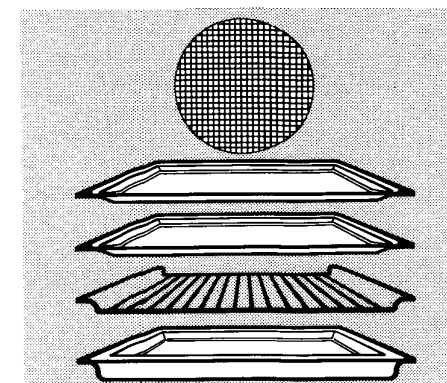
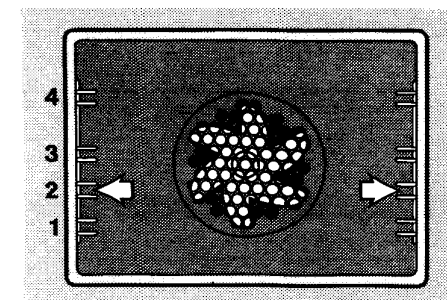



Tableau de rôtissage

Mets	Marche air chaud 		temps de cuisson en min.	poids	Air chaud et	
	sélecteur température °C	Hauteur d'enfournement			sélecteur température °C	
Rôtis						
de courte cuisson	175	1.	15 - 18*	1 kg	170	
de longue cuisson	160 - 170	1.	16 - 19*			
de viande hachée (750 gr de viande)	200	1.	35 - 50			
Pièces à rôtissage rapide						
saucisses „Cordon Bleu“	230	3.	6 - 8			
escalopes panées	220	3.	13 - 15			
cotelettes panées	220	3.	14 - 16			
boulette de viande hachée	220	3.	15 - 20			
foie	250	3.	6 - 10			
escalopes de volaille, panées	220	3.	15 - 20		220	
Poissons						
étuver, 1 - 1½ kg en 1 pièce	175 - 200	1.	40 - 50			
rôti, pièce de 1 - 1½ kg	200 - 225	1.	35 - 45			
filet de poisson, truite	200 - 225	3.	15 - 20		220	
Volaille						
canard, 1½ - 2 kg	160	1.	90 - 150			
oie, 3 kg	160	1.	150 - 210			
poulet, (1000 gr)	170	1.	45 - 60			
dinde farcie (5½ kg)	160	1.	240			
Cribier à poil et à plume						
lièvre (2 kg)	170	1.	60 - 90			
épaule de chevreuil (2 kg)	160 - 175	1.	90 - 150			
épaule de cerf (2 kg)	160 - 175	1.	90 - 180			
faisan, canard, perdreau	170 - 180	1.	35 - 60			
Décongélation						
gâteau avec croûte		3.				
tarte à la crème		3.				
grandes pièces de viande, 1 kg	50	3.				
poulet	80	3.			0**	

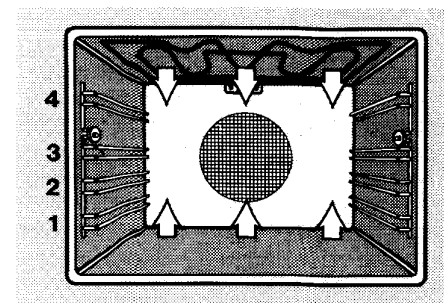
* temps de cuisson par cm de hauteur

** mettre le sélecteur de fonctions sur le symbole  (turbine).

Avec micro-ondes, la tôle à pâtisserie ou la lèche-frite et grille peuvent être utilisées. Ou placer alors sur la grille, le récipient apte aux micro-ondes.

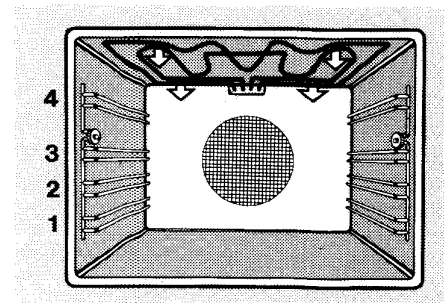
Chauffage avec chaleurs de voûte et de sole

Et naturellement votre four Multi-cuisson peut fonctionner selon la méthode traditionnelle avec corps de chauffe voûte et sole. Le corps de chauffe de sole est installé sous le fond du four, à l'extérieur du moufle. Le corps de chauffe de voûte est fixé à la voûte de four. Avec cette méthode conventionnelle il est possible de régler des températures situées entre 50 et 250 °C.




Le corps de chauffe de grillade

Le corps de chauffe de grillade est fixé à la voûte du four. La chaleur radiante de la grillade infra-rouge permet la cuisson de la pièce à griller mise en dessous. Le corps de chauffe de grillade peut être enclenché avec le corps de chauffe de voûte afin d'obtenir une GRILLADE DE GRANDE SURFACE et combiné avec la turbine lors de TURBO-GRILLADE.




Arrêt


- Après écoulement du temps pour micro-ondes, un signal se fait entendre, le micro-ondes est arrêté.
- L'opération de rôtissage avec air chaud se poursuit jusqu'à arrêt manuel.
- Tourner le commutateur de fonctions sur  et mettre le sélecteur de température sur 0.
- Sortir le rôti du four.
- Déclancher le commutateur de fonctions.

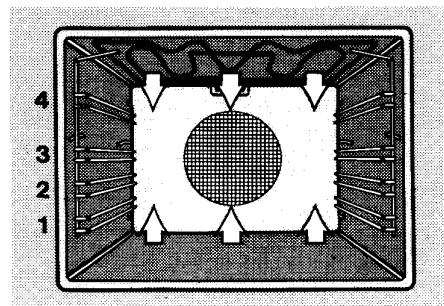
Rôtir avec chaleurs de voûte et de sole

- sur la grille
- dans la lèche-frite
- en sachet

comme décrit dans air chaud (page 51), mettre le commutateur de fonctions sur , régler la température selon données du tableau ou recette pour cuisson conventionnelle retourner éventuellement le rôti ou l'arroser de temps en temps.

Rôtir avec chaleur de voûte, de sole et micro-ondes


Comme décrit dans rôtir avec air chaud et micro-ondes (page 52), mettre le commutateur de fonctions sur  et régler conformément la température.



- pour l'arrêt, tourner sur 0 (l'éclairage s'éteint) et enfoncer le bouton. Il restera escamoté dans le bandeau de commande.

Lors de l'enclenchement d'une fonction du four, le ventilateur de refroidissement des parois est en marche. Après arrêt du four, il continuera de fonctionner un court instant.


Le sélecteur de température

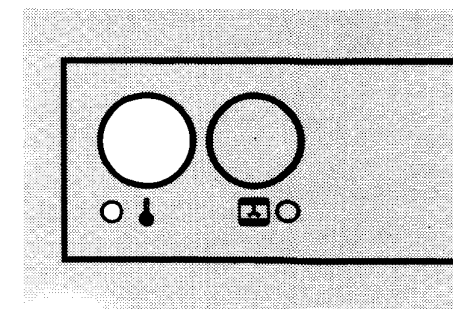
Le sélecteur de température permet de fixer la température désirée qui devra se situer entre 50 et 250°C. Pour l'opération grillade de grande surface, positionner sur .

Les lampes-témoin

Le four dispose de 2 lampes-témoin. D'autre part les boutons s'éclairent lors du choix d'une fonction et/ou d'une température.

- Chauffage du four
la lampe-témoin rouge s'allume lors de la mise en marche du chauffage. Elle s'éteint lorsque la température fixée est atteinte. Dès que la température baisse, un apport de chaleur est donné au four et la lampe-témoin rouge se réallume.


- Position Pizzas
(air chaud avec chaleur de sole)
La lampe-témoin verte s'allume lors de l'affichage de la fonction .




Rôtir en sachet de rôtissage

La volaille sera de préférence mise en sachet transparent spécial pour le rôtissage. Ainsi il n'y aura pas de dégagement d'odeur de cuisson. Il est extrêmement important de se conformer aux instructions du fabricant de ces sachets, tout particulièrement en ce qui concerne le choix de la température. De tels sachets peuvent aussi être utilisés pour la cuisson de pièces à rôtir d'autre nature.

Mise en marche

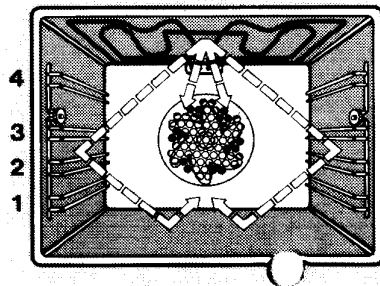
- enfourner le mets à rôtir préparé et enclancher éventuellement l'éclairage.
- régler le commutateur de fonctions sur  .
- régler le sélecteur de température en fonction de la pièce à rôtir.

Arrêt

- après cuisson, placer le commutateur de fonctions sur  et tourner le sélecteur de température sur 0.
- sortir le rôti du four.
- déclencher le commutateur de fonctions.

Rôtir avec air chaud et micro-ondes

Vous pouvez profiter des avantages des deux modes de cuisson en combinant simultanément l'air chaud avec les micro-ondes. L'air chaud donne au mets à cuire une surface brune et croustillante tandis que les micro-ondes accélèrent la cuisson de par l'intérieur: dans un temps de cuisson relativement court, un résultat optimal de rôtissage est obtenu.



Combinaison avec Micro-ondes	temps micro-ondes position 7	puissance Micro-ondes position 8
-	-	-
-	0.01 - 99.00	position 1 - 4
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3
non	-	-
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3
non	-	-
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3
oui	0.01 - 99.00	position 1 - 3

* Les températures données correspondent à celles pratiquées avec les différentes méthodes de cuisson.

Rôtir

Les conseils suivants traitent des opérations de cuisson tout d'abord avec air chaud, ensuite avec chaleurs de voûte et de sole et les combinaisons possibles. Elles peuvent partiellement voir aussi leur application pour des opérations de cuisson avec micro-ondes. Des conseils sont donnés dans un chapitre séparé concernant l'utilisation d'un thermomètre de cuisson (sonde).

Pour le rôtissage avec air chaud et chaleurs de voûte et de sole, tenir compte que :

- plus la pièce de viande est épaisse, d'autant plus basse doit être la température de rôtissage.
- le temps de rôtissage est fonction du genre de viande, du poids et épaisseur du rôti. Normalement on compte par cm d'épaisseur
- boeuf ou gibier : 15 – 18 minutes
- porc ou veau : 15 – 18 minutes
- filet ou rostbif : 10 – 12 minutes

Il n'est pas nécessaire de pré-chauffer. Exceptions : filet, rostbif et rôtis de courte cuisson. L'état de la cuisson peut être constaté avec une cuillère : Si le rôti n'offre plus de résistance lors de pression avec une cuillère, il est cuit à point.

Après arrêt, laisser encore le rôti une dizaine de minutes dans le four. Ainsi la viande restera juteuse après découpe (sauf rostbif).

Si elle paraît chaude au toucher, sur toute la surface, elle n'est pas particulièrement indiquée pour la cuisson aux micro-ondes.

Utiliser de la vaisselle en

- verre
- céramique
- plastique réfractaire
- terre cuite

Au cas où l'appareil refuserait de fonctionner et avant d'avertir le Service Après Vente, attendre une dizaine de minutes et faire une nouvelle tentative de mise en marche de l'appareil Micro-ondes. Contrôler aussi l'état du fusible de l'habitation. Lors d'appel du Service Après Vente, il est indispensable d'indiquer quel modèle d'appareil il s'agit.


Conseils pour l'utilisation

Vous serez vite enchanté de vos essais culinaires avec les micro-ondes. Prière de tenir compte que toutes les données représentent des valeurs approximatives. Elles se voient influencées p.ex. par la température du mets lors de l'enfournement, sa teneur en humidité et aussi par le goût de chacun.

Il est de ce fait conseillé d'adapter individuellement les données de temps et de puissance. Selon les aliments, prolonger ou réduire les temps de cuisson ou augmenter ou réduire la puissance.

Contrairement à la cuisson traditionnelle, un contrôle du déroulement de cuisson doit avoir lieu plus souvent. L'opération de cuisson peut être interrompue en ouvrant la porte de four. Le symbole ☉ au cadran de l'horloge électronique s'éteint, signalant l'interruption de la marche avec micro-ondes. Après fermeture de la porte, la touche de mise en marche doit être pressée de nouveau, le symbole ☉ est éclairé en permanence.

Tableau

Genre de pâtisserie	Air pulsé 			Air pulsé et	
	sélecteur de température	Hauteur d'enfournement	temps de cuisson en min.	sélecteur de température	niveau de puissance M-O
Pâte pétrie					
Savarin	160	1. ou 3.	65 - 75	160	- 2 -
Gâteau royal (moule rectangulaire)	160	1. ou 3.	60 - 75	160	- 2 -
Sablé (moule rectangulaire)	160	1.	60 - 70	160 - 170	- 2 -
Fond de tarte en flanière					
en flanière	175	3.	20 - 30		
avec garniture	160 - 170	3.	45 - 50		
avec garniture de fruits, sur la tôle	160 - 175	3.	30 - 50		
avec garniture sèche, sur la tôle	175	3.	25 - 40		
Pain d'épices sur la tôle	160	3.	25 - 40		
Pâte Brisée					
Fond de tarte en flanière avec fromage blanc	160 - 175	3.	20 - 25		
en flanière avec fruits	160	3.	80 - 90	175	- 2 -
Gâteau sur la tôle avec garniture	160 - 175	3.	30 - 50	175	- 2 -
Couronne aux amandes	160 - 175	3.	30 - 35		
			35 - 45		
Pâte bisquit					
Tarte (4 oeufs, moule de 26 cm ø)	160	3.	30 - 40	180	- 2 -
Dos de biche	175	3.	40 - 55		
Fond de tarte	175	3.	15 - 25		
Rouleau biscuitée	190	3.	15 - 20		
Pâte levée					
Savarin	160	3.	45 - 55		
Gâteau en couronne	175	3.	25 - 35		
Gâteau au beurre	175	3.	15 - 30		
Cake	175	3.	20 - 30		
Gâteau aux fruits	160 - 175	3.	30 - 40	200	- 2 -
Gâteau au miel	175	3.	20 - 30		
Gâteau au fromage blanc	175	3.	35 - 45	175	- 2 -
buche, 500 gr de farine	175	3.	50 - 65		
Tresse	175	3.	25 - 35		
Gâteaux secs					
Meringue	50 - 100	.	60 - 120		
Macarons	100 - 125	.	30 - 40		
Pâte à choux	160	.	15 - 35		
Pain d'épices en pâte	160 - 175	.	20 - 30		
Pâte feuilletée	200	.	20 - 30		
Vol-au-vent	200	.	25 - 45		
Pâte levée	175 - 200	.	15 - 25		
Pâte biscuit	175	.	10 - 20		
Pâte pétrie	175	.	15 - 25		
Cornets avec garn. sucrée ou piquante	200	.	35 - 45	175	- 3 -
Soufflés	175 - 200	.	35 - 60	200 - 220	- 3 -
GRATINER					

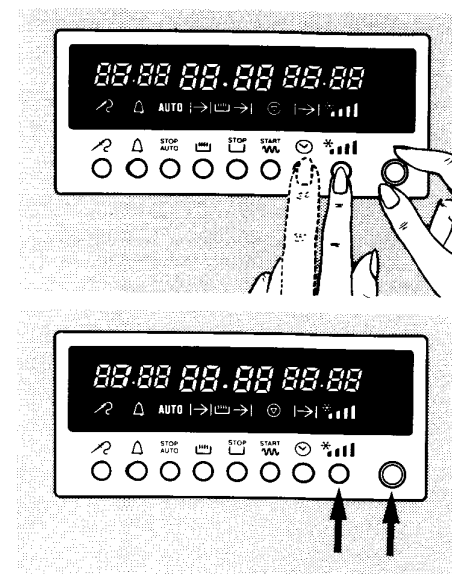
Temps micro-ondes

A l'aide de la touche 7 ☺ de l'horloge électronique, la durée de cuisson micro-ondes sera fixée. Après pression de la touche, 0.00 apparaît au cadran, le temps de cuisson désiré sera réglé à l'aide du bouton tournant.

Le temps de cuisson micro-ondes pour la première minute est fractionné en secondes. De 1 à 10 minutes, le réglage du temps a lieu en fraction de 10 secondes et ensuite jusqu'à 99 minutes, de minute en minute. Lors du déroulement du temps, les secondes sont indiquées.

Puissance micro-ondes

Après réglage du temps de cuisson avec micro-ondes et pression sur la touche 8 pour la puissance micro-ondes, l'horloge électronique indique 4 possibilités de réglage :




Sélecteur de puissance			
Position	watt		
1	60	décongélation d'aliments fragiles	*
2	180	décongélation, poursuite de cuisson	
3	360	rôtissage, réchauffage d'aliments fragiles poursuite de cuisson, braiser/réchauffer	
4	600	bouillir, brunir, étuver	

La position 4 est tout d'abord enclenchée et signalisée. A l'aide du bouton tournant (tourner vers la gauche), commuter si nécessaire sur une puissance plus faible.

Mise en marche

Avant réglage de l'horloge, le mets à cuire devra être dans le four.

- Pour la marche aux micro-ondes en tant que seul mode de cuisson, le sélecteur de fonctions devra tout d'abord être placé sur le symbole . Ensuite, temps et puissance peuvent être réglés avec l'horloge électronique.

Possibilités d'enfournement

On ne peut utiliser qu'une seule hauteur :

- gâteaux sur la tôle et gâteaux secs sur la tôle : hauteur 2 ou 3
- gâteaux hauts en moule ou forme : hauteur 1
- gratinage de pâte meringuée : hauteur 3 - 4


Avec des moules clairs à recouvrement plastifié et des tôles à pâtisserie en fer blanc, enfourner plutôt plus bas, p.ex. hauteur 1 ou grille partie bombée vers le haut.

Conseils

La pâte pétrie doit se détacher difficilement de la cuillère, autrement le temps de cuisson se verrait inutilement prolongé à cause d'un excédent d'humidité. Quand le gâteau cuit trop vite sur le dessus, il s'affaisse ou ne « monte » pas, vu l'impossibilité d'éliminer suffisamment l'humidité. Dans un tel cas, régler la température dans la marge inférieure des températures indiquées.

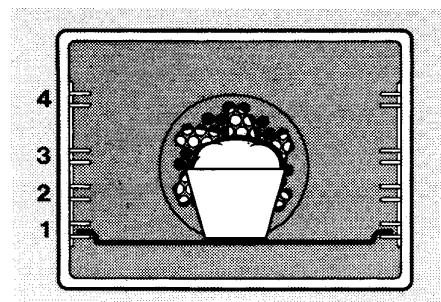
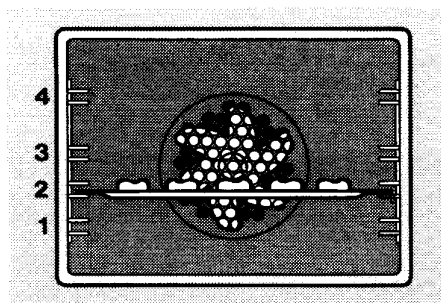
Pour la cuisson de la pâtisserie, voir d'autres conseils sous Air Chaud (page 49).

Réglage

- la tôle ou le moule préparé sera enfourné, éclairer éventuellement le four.
- tourner le commutateur de fonctions sur .
- régler la température désirée à l'aide du sélecteur de température, la lampe témoin rouge s'allume.

Arrêt

- après écoulement du temps de cuisson, sortir la pâtisserie du four



Réglage d'une opération de cuisson avec différentes puissances micro-ondes

Durant une opération de cuisson, 3 puissances différentes micro-ondes avec des temps différents peuvent être choisis.


Les 3 positions d'enclenchement vous offrent p.ex. la possibilité de décongeler à faible puissance un produit surgelé (puissance 1*) et de cuire ensuite avec plus haute puissance (positions 2-3-4) sans devoir entretemps intervenir dans l'opération de cuisson.

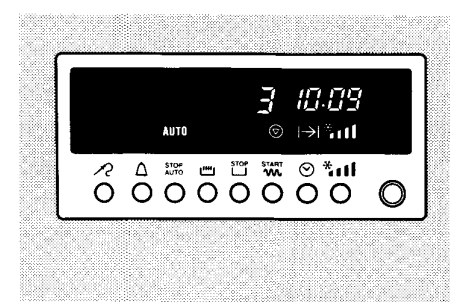
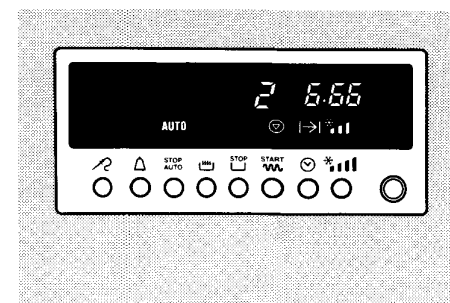
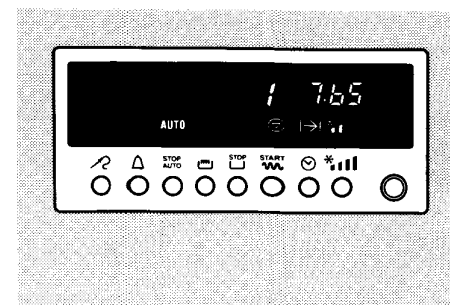
Lorsque la touche 7 (réglage du temps) a été pressée -1- apparaît au cadran 12 pour la première phase micro-ondes. Après le réglage du temps et choix de la puissance, la cuisson avec modification de puissance peut être poursuivie.

- la touche de mise en marche ne doit pas être pressée.
- presser de nouveau la touche 7 et régler le temps pour la deuxième phase de cuisson, -2- apparaît au cadran 12.
- presser la touche 8 et régler la puissance micro-ondes (2ème phase). De manière identique et après avoir de nouveau pressé la touche 7, vous pouvez enclencher une troisième phase (-3- au cadran 12).

Presser ensuite la touche de mise en marche.

Mise à l'arrêt

- Après écoulement du temps affiché, l'opération de cuisson est arrêtée automatiquement par l'horloge, le Micro-ondes est déclenché. Un signal audible (-,-,-) avise la fin de l'opération de cuisson et 0.00 clignote au cadran. Le signal s'arrête après 2 minutes mais peut être immédiatement interrompu en pressant n'importe quelle touche.
- Sortir le mets du four
- Tourner le commutateur de fonctions sur 0. 



**Tableau
Réchauffage et cuisson**

	quantité	puissance micro-ondes	temps		Remarques
Boissons					
réchauffer	150 ml	4	1/2	min.	
	300 ml	4	1	min.	
	500 ml	4	1 1/2	min.	
bouillir	150 ml	4	1 1/2 - 2	min.	
	300 ml	4	3 - 4	min.	
	500 ml	4	4 - 5	min.	
Cuisson de menus préparés					
soupes	100 g	4	1 - 2	min.	
plat unique	250 g	4	3 - 4	min.	recouvrir le récipient, remuer les aliments,
soufflés	500 g	4	5 - 6	min.	tourner le récipient
autres plats garnitures légumes	1000 g	4	10 - 12	min.	
Décongélation et cuisson de plats préparés					
plats préparés	250 g	4	5 - 7	min.	recouvrir le récipient, remuer les aliments,
menu en assiette	500 g	4	10 - 14	min.	tourner le récipient
plat en assiette					
Cuisson de poisson					
poisson frais	200 g	4	3 - 5	min.	
	400 g	4	6 - 10	min.	tourner le récipient
poisson surgelé	200 g	4	8 - 10	min.	
	400 g	2	2 - 3	min.	décongeler
		4	8 - 12	min.	tourner le récipient
Cuisson de légumes					
selon le genre :					
frais	250 g	4	8 - 14	min.	2 - 5 cuillerées d'eau, flocons de beurre, recouvrir le récipient, remuer les légumes
surgelé	300 g	4	8 - 17	min.	
	450 g	4	10 - 18	min.	
Cuisson de garnitures					
pommes de terre à l'eau	250 g	4	5 - 7	min.	couper les p. de terre
pommes de terre en robe des champs	4 à 75 g	4	6 - 9	min.	humidifier
1 portion de riz	60 g	4	3 - 5	min.	150 ml eau et sel à ajouter
		3	13 - 16	min.	
2 portions de riz	125 g	4	5 - 7	min.	300 ml eau et sel à ajouter
		3	15 - 20	min.	
Fondre					
beurre	50 g	3	1/2 - 1	min.	recouvrir le récipient
glacis de terte	150 g	4	1/2 - 1	min.	recouvrir le récipient, remuer

- régler le temps de marche micro-ondes à l'aide du bouton tournant.

- presser la touche 8 et régler la puissance micro-ondes à l'aide du bouton tournant.

- enclencher les micro-ondes à l'aide de la touche de mise en marche.

Arrêt

- après écoulement du temps micro-ondes, un signal (-) se fait entendre, l'émission de micro-ondes est arrêtée.

- l'opération de cuisson avec air chaud se poursuit jusqu'à arrêt manuel.

- tourner le commutateur de fonctions sur :

- sortir la pâtisserie du four.

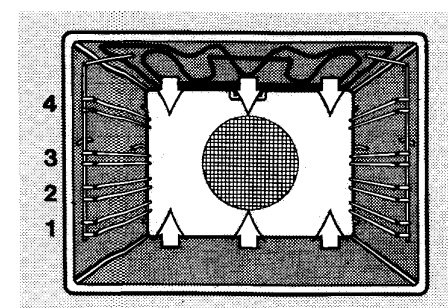
- tourner sur 0 le commutateur de fonctions et le sélecteur de température.

Cuisson de la pâtisserie avec chaleurs de voûte et de sole

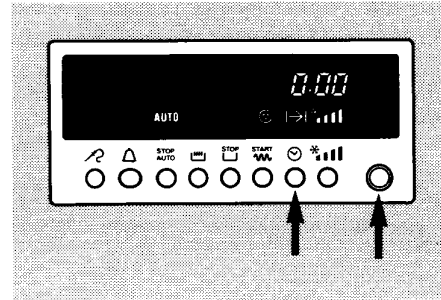
Le four est chauffé par les éléments de voûte et de sole. La source de chaleur est donnée à la pâtisserie par rayonnement.

N'utiliser si possible que les accessoires livrés avec le four ou des moules foncés et mats p.ex. en tôle laquée, les moules clairs réfléchissent le rayonnement et réduisent le réchauffage de la pâtisserie.

Avec des moules clairs à recouvrement plastifié et des tôles et moules à pâtisserie en fer blanc, enfourner de préférence plus bas p.ex. hauteur 1 ou grille partielle pombée vers le haut.

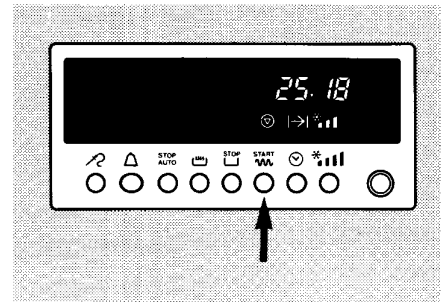


– Presser la touche 7 : 0.00 apparait au cadran 13 et la puissance micro-ondes s'éclaire en même temps. A l'aide du bouton tournant, le temps de cuisson désiré sera ensuite réglé. AUTO et le symbole $\rightarrow|$ s'éclairent.



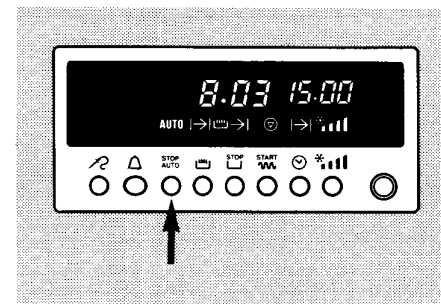
– Pour le réglage de la puissance micro-ondes, la touche 8 doit être pressée et la position sur la puissance désirée réglée avec le bouton tournant. Lors du réglage d'une nouvelle opération de cuisson, la position de puissance est toujours réglée sur 4, en tournant vers la gauche vous obtenez de plus faibles puissances.

– Après réglage de la durée de cuisson aux micro-ondes presser la touche de mise en marche, le symbole \odot s'allume en permanence et l'écoulement du temps peut être contrôlé.



Si vous deviez ouvrir la porte du four durant l'opération de cuisson, la fonction micro-ondes est automatiquement et immédiatement interrompue. Après fermeture de la porte, la touche de mise en marche \odot doit être pressée de nouveau afin de pouvoir poursuivre la cuisson micro-ondes.

Observer les indications optiques au cadran de l'horloge électronique. Le symbole \odot s'éteint après ouverture de la porte de four. Le temps de cuisson réglé sera interrompu et se déroule de nouveau après fermeture de la porte et pression sur la touche de mise en marche.



Les réglages incorrects ou les opérations de cuisson en cours de déroulement peuvent être à tout moment annulés par pression sur la touche d'arrêt 3. Il est ensuite possible d'effectuer un nouveau réglage.

– tourner sur 0 le commutateur de fonctions et le sélecteur de température

Le refroidissement des parois continue éventuellement de tourner encore quelques instants.

Chaleurs de voûte et de sole avec micro-ondes

Tout comme avec l'opération de cuisson avec air chaud et micro-ondes, l'adjonction des micro-ondes amène une réduction considérable du temps de cuisson, garantie et d'un résultat optimal, identique à celui de cuisson avec chaleurs de voûte et de sole.


La mise en marche et l'arrêt est comparable à l'opération avec air chaud et micro-ondes, mettre le commutateur de fonctions sur .

Tableau de cuisson pour la pâtisserie

Le tableau suivant reprend des exemples de réglage pour la cuisson de pâtisserie avec air chaud, avec chaleurs de voûte et de sole, réglage Pizza et enclenchement micro-ondes.

Le tableau donne dans la plupart des cas une plage de température (p.ex. 160 – 175 °C). En cas d'incertitude, choisir en premier la valeur la plus basse. Si la cuisson est trop longue ou si le gâteau ne brunit pas comme vous l'espérez augmenter le réglage en conséquence. Les temps de cuisson cités en colonne 1 sont valables pour la marche avec air chaud, air chaud/ position Pizza et chaleurs de voûte et de sole.

Pour la combinaison avec micro-ondes et air chaud quelques exemples standard sont décrits. Pour les autres préparations, la combinaison micro-ondes – également avec chaleurs de voûte et de sole – est aussi possible. Les temps de cuisson sont, vis à vis de ceux avec air chaud ou chaleurs de voûte et de sole seules, environ 1/3 plus courts.

Dans l'appareil Micro-ondes, les oeufs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans leur coquille vu qu'ils se réchauffent plus vite au centre que sur les bords et la pression intérieure qui en résulte provoque l'éclatement de l'oeuf. Ceci est aussi valable pour la cuisson d'escargots. Pour les oeufs sur le plat ou cuisson d'oeuf en récipient, il est indispensable de piquer les jaunes auparavant.

Lors de la cuisson d'aliments avec leur peau tels que pommes de terre, pommes ou saucisses, les piquer en plusieurs endroits.

Normalement, les aliments à cuire dans le four Micro-ondes sont recouverts. Si un couvercle adéquat n'est pas à disposition, on peut utiliser une assiette, un feuillet transparent résistant à la chaleur ou, sachet de rôtissage, le sachet doit être piqué.

Placer toujours les aliments au centre de l'enceinte de cuisson.

Bouillir l'eau : lors de la sortie du récipient l'eau peut déborder brusquement (secousse, ébullition retardée). De ce fait, lors du réchauffage, mettre dans le liquide une cuiller à café ou une baguette en verre.

Les aliments continuent de cuire après arrêt des micro-ondes; de ce fait, tenir compte d'un temps de repos après cuisson dans le four Multi-cuisson.

Vu que le propre goût des aliments est conservé durant de courts temps de cuisson, utiliser sel et épices avec précautions.

Il n'est pas permis de réchauffer de grandes quantités d'huile ou matière grasse dans l'appareil Micro-ondes (p.ex. friture).

Ne pas réchauffer de liquide dans des récipients hermétiquement fermés.

Les aliments pour bébés dans des verres ou biberons (ouverts) devront après réchauffage, être bien remués ou secoués afin d'obtenir une répartition uniforme de la chaleur. De par le réchauffage dans un appareil Micro-ondes, les aliments sont sensiblement plus chauds que la température extérieure du récipient le laisse supposer. C'est pourquoi il est indispensable de s'assurer de la température avant de donner l'aliment au bébé.


Une eau de condensation peut éventuellement se former au hublot, aux parois intérieures et à la sole. C'est un phénomène normal qui n'a aucune influence néfaste sur le fonctionnement. Après cuisson, prière d'essuyer cette eau de condensation.





Les boissons alcoolisées ne doivent pas être réchauffées à température trop élevée. C'est pourquoi il faut soigneusement minuter le temps nécessaire et surveiller l'opération.

Lors de la préparation de plats disposants de peu d'humidité, (p.ex. lors de la décongélation de pain), cette dernière se voit éliminée très rapidement. L'appareil fonctionne donc sans charge (à vide) : Lors de marche prolongée des dégats pourraient de ce fait se produire sur l'appareil.

Des conseils pour la cuisson aux micro-ondes ou combinaison avec micro-ondes sont repris aux tableaux des pages 37, 38, 48 et 56 et aussi dans le livre de recettes.

Opérations de mise en marche

Pour la marche avec micro-ondes solo, le commutateur de fonctions sera enclenché sur le symbole . L'éclairage du four est effectué en même temps. Le temps et le réglage de la puissance micro-ondes a lieu à l'horloge électronique.

Micro-ondes**  				Chaleur de voûte et de sole 		Air chaud avec chaleur de sole/position Pizza 	
Hauteur d'enfournement	temps de cuisson total en min.		sélecteur de température	Hauteur d'enfournement	sélecteur de température	Hauteur d'enfournement	
	avec M-O	sans M-O					total
2.	30	5	35	175			
2.	20	10	30	165 - 175	1.		
2.	15	15	30	160 - 170	1.		
				180 - 200	2.		
				180 - 200	2.		
				175	2. ou 3.	160	
				175	2. ou 3.	160	
				180 - 200	2. ou 3.	160	
2.	35	15		200	2.		
2.	35	5		180	1.	160	
				180 - 200	1.	160	
				175 - 200	2.	160	
				180	2.		
2.	15	6		175	1.	160	
				175	1.		
				200	2.		
				200	2.		
2.	15	5		175	1.	175	
				180 - 220	2. ou 3.	175	
				200	2.		
				200	2. ou 3.	160	
				200	2.	175	
2.	25	5		180 - 190	2.	175	
				175 - 200*	1.		
				200	2.		
				70 - 90	2.		
				125 - 150	2. ou 3.		
				190 - 200	3.		
				175	2. ou 3.		
				220	2. ou 3.		
				225	2.		
				200	2. ou 3.		
				200	3.		
				160 - 175	3.	175	
2.	21			210	2.		
2.	15 - 25	5		200	1.	175	
				225 - 250*	3. ou 4.		

* Pré-chauffer
 ** La tôle à pâtisserie ou la lèche-frite avec grille peuvent être utilisées pour les micro-ondes. Ou placer une vaisselle apte aux micro-ondes sur la grille!

Micro-cuisson

Cuire et réchauffer avec les Micro-ondes
Avec les micro-ondes, le four offre de nouvelles possibilités d'utilisation.

Les principaux avantages de la cuisson aux micro-ondes :

- conservation des sels minéraux et vitamines.
- les aliments peuvent être cuits ou réchauffés dans les plats de service.
- temps de cuisson réduits – aussi lors de la combinaison avec d'autres méthodes de cuisson – économisent temps et énergie.

Conseils pour la préparation

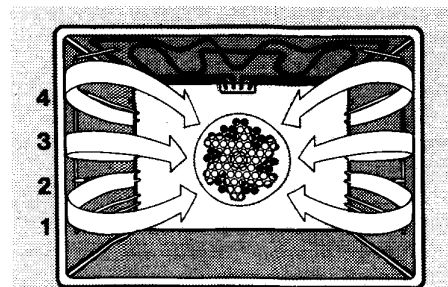
- la porte du four doit fermer correctement, les joints doivent être intacts, propres et secs.
- n'utiliser que des récipients aptes à la cuisson aux micro-ondes ou faisant partie des accessoires du four.
- ne pas déposer dans l'enceinte du four ni couverts ou brochettes métalliques, car ils provoqueraient la formation d'étincelles. Exception : cuillère à café dans un verre d'eau.
- en cas de production d'étincelles, arrêter l'appareil et retirer l'objet qui en est la cause.
- le four ne doit pas être utilisé pour le séchage de bois, étoffe ou papier.
- pour la cuisson d'aliments, ne pas utiliser une vaisselle à décors dorés ou argentés.
- le four Micro-ondes ne doit pas fonctionner à vide.
Exception : pour constater si le récipient peut être utilisé avec micro-ondes.

On peut se rendre compte si la vaisselle est apte à la cuisson avec micro-ondes : La mettre étant vide dans l'enceinte du four et chauffer pendant 15 à 20 secondes.




Rôtir avec l'air chaud

Dans le domaine de l'air chaud, la transmission de chaleur pour le rôtissage a lieu plus rapidement qu'avec un four traditionnel. Les températures de rôtissage sont de ce fait choisies 25°C plus basses que celles indiquées dans les livres de recettes, sur les emballages de menus surgelés.

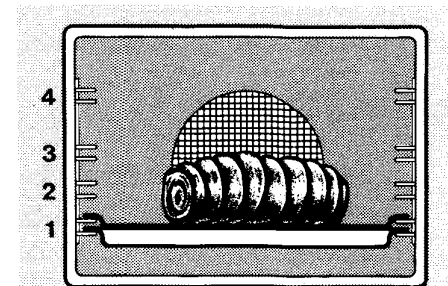


Accrocher le filtre à graisse avant l'opération de rôtissage

- enclencher l'éclairage
- tourner le commutateur de fonctions sur le symbole 
- accrocher le filtre à graisse en introduisant les crochets droit et gauche dans les fentes au dos du four.













Rôtir sur la grille

Placer la lèche-frite **sur** hauteur 1-déposer le rôti sur la grille, partie à servir vers le haut et enfourner, c. à. d. directement au dessus de la lèche-frite. Au cas où on devrait compter avec un temps de cuisson supérieur à une heure, les ingrédients pour la sauce (oignons etc.) ne seront mis dans la lèche-frite qu'une demie heure avant la fin de cuisson; laisser brunir et ajouter ensuite 1/2 – 3/4 de litre d'eau chaude dans la lèche-frite.



Rôtir dans la lèche-frite

La viande hachée ou viande maigre de gibier sera mise directement **dans** la lèche-frite.


Fonctions	Comment régler?	
	Commutateur de fonctions	sélecteur de température*
Eclairage , durant le nettoyage, lors de la préparation du four. Pour toutes les autres fonctions, le four s'éclaire automatiquement.		0
Micro-ondes, solo pour décongélation, régénération et cuisson		
Position ventilation pour la décongélation de pâtisserie fragile		0
Air chaud pour la cuisson de pâtisserie, le rôtissage etc.		50 – 250
Air chaud avec chaleur de sole/position Pizzas p.ex. pour la cuisson de pizzas, tartes aux fruits sur la tôle, soufflés		160 – 250
Grillade infra-rouge avec air chaud Turbo-grillade p.ex. pour rôtis, poulet		160 – 180
Grillade infra-rouge pour griller par radiations, de petites pièces minces		200 à 
Grillade infra-rouge avec chaleur de voûte Grillade de grande surface p.ex. pour grillades minces et grandes quantités		200 à 
Chaleur de voûte seule		50 – 250
Chaleur de sole seule		50 – 250
Chaleurs de voûte et de sole pour la cuisson pâtisserie, rôtir etc.		50 – 250

Avec la combinaison des deux modes de cuisson, on ne peut rôtir que sur une seule hauteur. Utiliser seulement des ustensiles aptes à la cuisson aux micro-ondes ou les accessoires livrés avec le four. Le temps de cuisson avec air chaud doit être de 5 – 10 minutes plus long que le temps réglé pour les micro-ondes. Ainsi le jus de viande au centre du rôti peut se «conserver» et la surface sera brune et croustillante.

Lors de la combinaison avec air chaud, le choix d'une faible puissance micro-ondes est judicieux. De ce fait, ne pas utiliser la puissance 4. Selon les données de recette, enclancher les puissances 1, 2 ou 3.

Lors de cuisson avec air chaud et micro-ondes, observer également les conseils pour chaque mode de cuisson.

Mise en marche

- La lèchefrite préparée ou le récipient de rôtissage sera enfourné sur hauteur 1 ou 2, éclairer le four si nécessaire.
- Régler le commutateur de fonctions sur ,
- Régler le sélecteur de température, la lampe témoin rouge s'allume
- Presser la touche 7 de l'horloge, l'indicateur du temps pour micro-ondes s'éclaire. Avec le bouton tournant, régler le temps de marche pour les micro-ondes.
- Presser la touche 8 et régler la puissance micro-ondes à l'aide du bouton tournant.
- Presser la touche de mise en marche.

Conseils d'utilisation et description des opérations de cuisson

Les paragraphes suivants reprennent les conseils généraux pour l'utilisation, l'équipement et un éventuel traitement des aliments à cuire, mais aussi des exemples pour la micro-cuisson, cuisson de pâtisserie, le rôtissage, la grillade, la cuisson avec air chaud, chaleur de voûte et de sole et d'autres possibilités. Ils reprennent toutes les données utiles en ce qui concerne la fonction, choix de température, temps et hauteurs d'enfournement.

Les conseils de réglage repris dans les chapitres cuisson de pâtisserie, rôtir et griller, se réfèrent tout d'abord à une mise en marche et arrêt manuels. Lorsque vous aurez appris à connaître votre appareil Multi-cuisson en marche manuelle, vous trouverez dans un chapitre séparé des conseils pour l'utilisation de l'horloge électronique avec fonctions automatiques possibles. Vu que les Micro-ondes peuvent seulement fonctionner en connexion avec l'horloge électronique, les réglages correspondants sont décrits au chapitre Micro-cuisson.

Le commutateur de fonctions

Le commutateur permet de positionner le système de cuisson désiré.

- une légère pression fait sortir le bouton
- en dehors de la position 0 (arrêt), 10 fonctions différentes peuvent être choisies.
- lorsqu'une fonction a été choisie, le bouton est éclairé et si on l'enfonce dans le bandeau il ressort aussitôt.

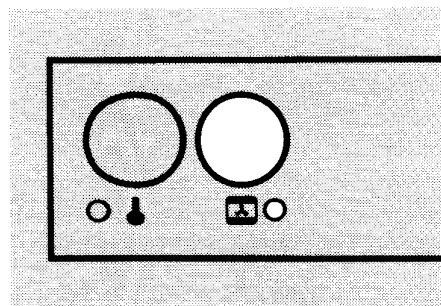


Tableau de rôtissage

Le tableau suivant reprend des exemples de réglage pour le rôtissage avec air chaud, chaleurs de voûte et de sole et air chaud avec micro-ondes.

Dans certains cas, le tableau indique une plage de température (p.ex. 220 – 225 °C). En cas d'incertitude, choisir tout d'abord la valeur la plus basse. Si l'opération de cuisson dure trop longtemps ou si le rôti ne brunit pas comme désiré, le réglage pourra être augmenté. Les temps de rôtissage indiqués en colonne 1 sont valables pour la marche avec air chaud, air chaud avec position Pizza et chaleurs de voûte et de sole.

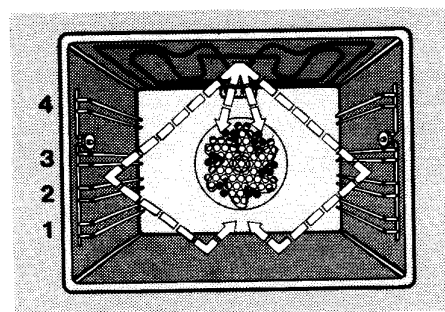
Pour la combinaison avec micro-ondes et air chaud, différents exemples sont donnés. Pour toutes autres préparations, la combinaison micro-ondes avec chaleurs de voûte et de sole est possible. Les temps de rôtissage sont écourtés de 1/3 vis à vis d'une marche seule à l'air chaud ou avec chaleurs de voûte et de sole.

Le chauffage

Pour les différents modes de cuisson, plusieurs sources de chaleur sont à votre disposition.

Chauffage aux Micro-ondes

Les Micro-ondes sont des ondes électro-magnétiques, comparables aux ondes de télévision ou radio. Comme le nom «micro» l'indique, il s'agit d'ondes extrêmement courtes. On ne peut ni les voir ni les entendre. Un petit émetteur dénommé Magnétron est installé dans l'appareil Micro-ondes. Il produit les ondes. L'émetteur les conduit dans l'enceinte de cuisson.

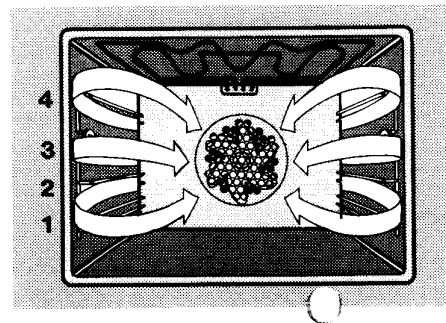


Les ondes émises à l'intérieur de l'appareil Micro-ondes, ne peuvent parcourir que de courtes distances. Pratiquement sans pertes, les micro-ondes traversent le récipient de cuisson et se transforment en chaleur dans les aliments, provoquant ainsi leur cuisson. L'énergie produite est donnée totalement aux aliments.

Le récipient de cuisson se voit réchauffé par l'aliment. L'enceinte de cuisson elle-même reste froide. Ne pas utiliser de métal, feuillet d'aluminium, ni porcelaine avec or ou argent. Autrement des étincelles se produiraient dans l'enceinte de cuisson et nuiraient au bon fonctionnement de l'appareil.

Chauffage avec air chaud

Une résistance de chauffe circulaire, derrière la paroi de séparation, assure le chauffage du four en fonction air chaud. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. Avec la turbine située à la paroi dorsale du four, l'air chaud se voit brassé intensivement et assure une cuisson uniforme.



Micro-ondes***				Chaleurs de voûte de sole	
Niveau de puissance M-O	Hauteur d'enfournement	temps de cuisson total en min.		sélecteur température °C	Hauteur d'enfournement
		avec M-O	sans M-O		
- 2 -	2.	45	5	170 175 180 - 200	3. 2. 2.
- 3 -	2.	10	4		
- 2 -	2.	15		175 - 200 200 - 225	1. 2.
				180 180 200 160 - 175	2. 1. 2. 1.
				200 200 175 - 200	2. 2. 1.
1 - 2	2.	env. 35	10		

Le four

Aperçu

De par ses possibilités de chauffe

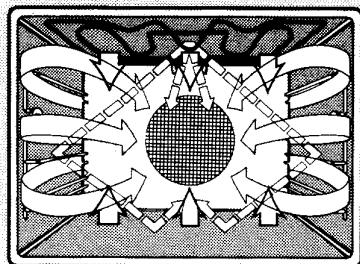
- Micro-ondes
- Air chaud
- Grillade
- Chaleurs de voûte et de sole

le four Le Maître Multi-cuisson est un véritable centre de cuisson. Pour chaque genre de mets, vous pouvez choisir le système le mieux approprié.

Conseils divers de sécurité pour le four

Lors de l'utilisation du four, prière d'observer les recommandations de la page 6 ainsi que les points suivants :

- ne jamais recouvrir la sole du four avec un feuillet d'aluminium. La chaleur s'accumule, perturbe la cuisson et peut conduire à des dégâts de surchauffe du four.
- lorsque le thermomètre de cuisson n'est pas utilisé, il doit être absolument retiré du four.
- pour la stérilisation dans le four, ne pas utiliser de boîtes fermées : la surpression qui se produirait pourrait conduire à l'explosion des boîtes et détériorer le four.



Le four sera arrêté automatiquement dès que la température réglée est atteinte au noyau de l'aliment

Après mise en place du thermomètre de cuisson (A) dans la prise (B), le symbole  clignote au cadran et p.ex. 60°C. La température de noyau désirée sera réglée à l'aide du bouton tournant (vers la droite ou la gauche) après avoir auparavant pressé la touche 1. On peut programmer des températures se situant entre 20 et 99°C. Lors de l'opération de réglage, le degré choisi apparaît au cadran 11. Après quelques secondes, le cadran indique la chaleur réelle du four. Par une nouvelle pression de la touche 1, la chaleur de noyau choisie peut être communiquée.

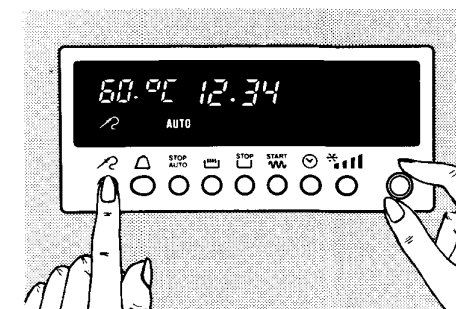
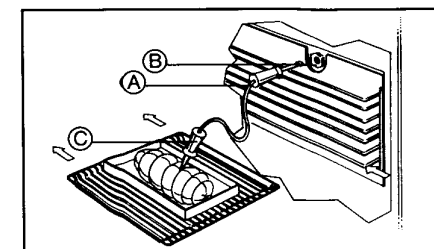
La cuisson s'arrêtera dès obtention de la température de noyau choisie.

Avec la touche 3 de l'horloge électronique, tous les réglages peuvent être annulés. Si l'on envisage des corrections et après avoir pressé la touche d'annulation, un nouveau réglage est immédiatement possible.

Réglage

Pour tous les modes de cuisson et le thermomètre de cuisson, micro-ondes exceptées

- préparation de l'opération de cuisson comme décrit dans rôti avec air chaud ou chaleurs de voûte et de sole
- mettre le thermomètre de cuisson dans l'aliment à cuire et le raccorder à la prise de la paroi du four
- régler la température de noyau (touche 1 et bouton tournant)
- régler le commutateur de fonctions sur le mode de cuisson désiré
- régler la température du four à l'aide du sélecteur de température, l'opération de cuisson débute.



Que faire... ?

...lorsqu'un décapant chimique ne suffit pas ?

Voyez si un grattoir à lame de rasoir ne vous permettrait pas d'atteindre plus facilement votre but.

...si avec le temps, des décolorations métalliques apparaissent sur les plaques de cuisson ?

Elles proviennent probablement de l'utilisation de produits non adéquats. Ces décolorations sont maintenant très difficiles à éliminer avec un produit tel que Sidol ou similaire.

...lorsque la surface présente des rayures ou «écaillés» ?

Ce défaut de beauté, produit par des objets griffants ou ayant fondu ne peut pas être aboli. Il n'influence aucunement le bon fonctionnement de votre plaque vitro-céram.

...lorsque des taches foncées se sont formées ?

Au cas où un nettoyage avec grattoir à lame de rasoir et Sidol n'aurait pas apporté d'amélioration, il s'agit probablement de l'utilisation d'un produit de nettoyage non adéquat ou de fonds de casseroles récurants.

- lorsque la température de noyau est atteinte, la fonction micro-ondes est arrêtée et un signal acoustique se fait entendre.

Mettre à l'arrêt comme décrit plus haut.

Réglage

Combinaison des micro-ondes et autres méthodes de cuisson avec le thermomètre de cuisson.

Lors de combinaison des micro-ondes avec p.ex. l'air chaud, vous avez deux possibilités d'enclenchement.

1. les micro-ondes peuvent être enclenchées pendant tout le déroulement de cuisson avec air chaud.
2. les micro-ondes seront enclenchées quelques instants soit au début ou durant le déroulement de cuisson avec air chaud.

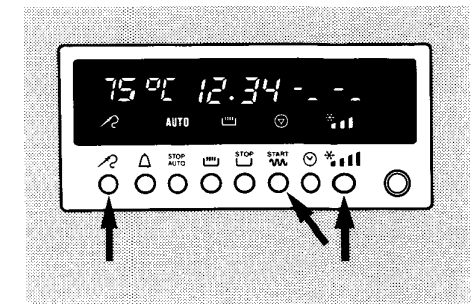
Ainsi, vous avez la possibilité, par enclenchement des micro-ondes, de réduire individuellement le temps des opérations de cuisson

Opération de cuisson 1

Air chaud avec micro-ondes durant tout le temps de cuisson :

- préparation de l'aliment à cuire, mise en place du thermomètre de cuisson et enfourner comme décrit précédemment.
- régler la température de noyau
- placer le sélecteur de température sur air chaud (exemple)
- presser la touche 8 pour puissance micro-ondes et régler la puissance à l'aide du bouton tournant (position 1 – 3)
- presser la touche de mise en marche.

Les micro-ondes et la fonction air chaud sont en marche jusqu'à ce que la température de noyau soit atteinte. Les deux fonctions sont arrêtées automatiquement.



Entretien et nettoyage

Plaque de cuisson vitro-céram

Nettoyer la plaque à fond avant la première utilisation et ensuite régulièrement à l'état tiède ou froid. Éviter des calcinations d'aliments.

Nous conseillons pour le nettoyage :

- papier de cuisine ou un chiffon propre
- grattoir à lame de rasoir
- un produit de nettoyage approprié.

Le degré de salissure détermine le choix du produit :

- les salissures minimales et non-calcinées seront éliminées avec un linge humide.
- les salissures importantes et tenaces seront facilement éliminées avec un grattoir à lame de rasoir, les cercles calcaires ou d'eau, les taches grasses, les reflets métalliques seront éliminés en utilisant un produit pour inox à base d'alcool.

Tous restes de produit doivent ensuite être totalement éliminés et essuyés (même si le mode d'utilisation du produit ne le spécifie pas), car autrement, lors d'un nouveau chauffage, ils risqueraient de devenir agressifs. Frotter ensuite à sec. Lors d'une utilisation correcte, votre plaque vitro-céram conservera son bel aspect.

Sonde de température à coeur



Températures pour la cuisson de différents genres de viande

Genre de viande	Température de noyau de la viande en °C	Couleur au noyau de la viande
1. viande de boeuf	60 – 65 70 80	saignant, jus rouge sang à point, noyau viande rose vers l'extérieur, bordure grise bien cuit, gris-brun
rosbif filet de boeuf	60 – 65 45 – 50	
rôti de boeuf	75 – 80	
2. Viande de porc	60 – 65 75 – 80	mi-cru, rose clair cuit à point, gris, jus de viande gris-blanc
rôti de porc maigre	70 – 75	
rôti de porc entrelardé	75 – 80	
filet de porc	65 – 70	
cotes de porc fumées	65	
3. Viande de veau	75 – 80	cuit à point, brun rougeâtre
rôti de veau	75	
4. Viande d'agneau	75 – 80	cuit à point, gris, légèrement rouge clair
5. Volaille dinde poulet, canard oie	85 85 – 90 90 – 95	
6. Gibier	80 – 82	
7. Poisson	70	

Conseils généraux de réglage

Pour monter en température et brunir, choisir le réglage le plus haut et revenir ensuite sur la valeur indiquée au tableau.

La puissance nécessaire à la poursuite de cuisson ou pour le rôtissage est influencée par

- la nature de l'aliment
- le récipient et son couvercle : meilleurs sont la conductibilité du fond et l'étanchéité du couvercle, d'autant plus basse pourra être la température de cuisson.
- la quantité d'aliments : en pratique, une grande quantité nécessite un réglage plus élevé.

Vous aurez vite déterminé le réglage le plus adéquat.

Profitez du reste de chaleur de la plaque de cuisson en l'arrêtant environ 5 minutes avant fin de cuisson.

Stérilisation sur la plaque de cuisson

La marmite sera placée sur une grande plaque de cuisson. Préparer comme d'habitude bocaux ou boîtes et les déposer dans la marmite remplie d'eau.

Le temps de stérilisation débute au moment de l'ébullition du bain-marie.

Régler la plaque de cuisson sur une position plus faible de façon à ce que l'eau reste en ébullition durant tout le temps nécessaire à la stérilisation.

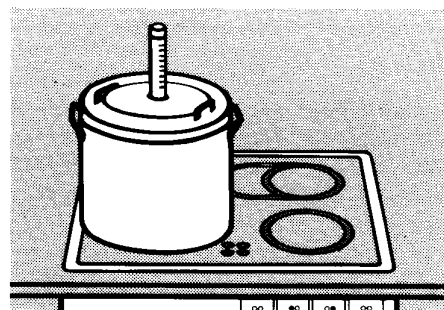


Tableau pour stérilisation dans le four

Stérilisation	Réglage de température	Stérilisation jusque début de perlage	Poursuite de stérilisation
Baies Fraises Myrtilles	150 – 160°	30 – 45 min.	–
Fruits à noyau Fruits à pulpe ferme Poire, pomme coings	150 – 160°	30 – 45 min.	150° 15 min.
Légumes Pois Carottes Chou-rave Haricots Champignons Asperges	150 – 160°	ca. 45 min.	150° 80 – 120 min.
Pulpe de fruits Purée de pommes Chair de tomates	150 – 160°	30 – 45 min.	120° 15 – 20 min.
Viande	150 – 160°	30 – 45 min.	120° 60 – 90 min.
Stérilisation de purée de pommes	180 – 200°	20 – 30 min.	50° 6 – 8 heures

Étuver dans le four

Les aliments tels que poisson, légumes, fruits etc. peuvent être étuvés dans le four tout en leur conservant un maximum de vitamines et fraîcheur. Pour ce faire, utiliser un récipient résistant à la chaleur et fermant parfaite-

ment. Placer celui-ci sur la grille. Pour étuver, il est préférable de choisir la cuisson avec air chaud. Les aliments seront cuits à chaleur douce et dans leur jus ou avec adjonction d'un peu de matière grasse ou de liquide.

Conseils d'utilisation

Plaques de cuisson vitro-céram

Zone mini-MAXI

Zone de rôtissage

Lors du réglage, la zone la plus petite sera tout d'abord mise en marche.

- sur les plaques de cuisson mini-MAXI, la zone ultrarapide de 120 mm
- sur la zone de rôtissage, la zone ultra-rapide de 170 mm.

La zone MAXI ou la zone de rôtissage sera enclenchée comme suit :

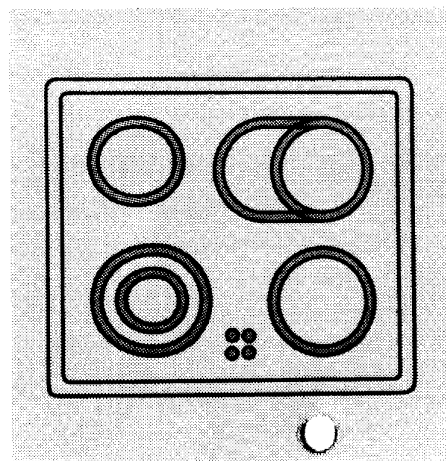
- tourner le bouton au delà de 9 jusqu'à perception d'une butée. Le ramener ensuite sur la position désirée.

Pour revenir de nouveau sur la petite zone :

- tourner tout d'abord sur 0.
- régler ensuite sur la puissance désirée.

Indicateur de chaleur résiduelle

Un quadruple indicateur de chaleur résiduelle est disposé entre les deux zones de cuisson avant. Les petites lampes sont éclairées lorsque la température de la zone correspondante dépasse 65°C. Ceci est aussi valable après arrêt de la plaque ou lors du retour du courant après une panne d'électricité.

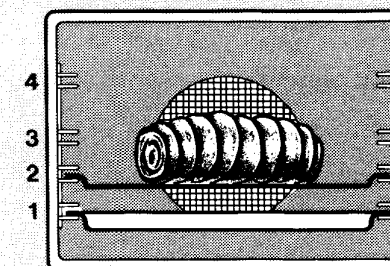
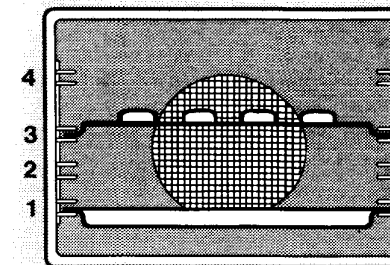


Préparation

Glisser la lèche-frite en hauteur 1. Hauteur d'enfournement pour la grille chargée avec la pièce à griller :

- les grillades minces, selon leur épaisseur, sur hauteur 3 ou 4 en tenant compte que l'écartement au corps de chauffe de grillade peut aussi être varié en dirigeant la partie bombée de la grille soit vers le haut ou vers le bas. Une pièce de grillade grasse ne devra pas être placée trop près du corps de chauffe de grillade.
- Avec Turbo-grillade, placer la grille avec la pièce à griller sur hauteur 2 ou 3.


L'opération de grillade s'effectue porte fermée. Il n'est pas nécessaire de pré-chauffer le four. Au cas ou plusieurs opérations de grillade devraient s'effectuer dans un court intervalle, nettoyer la lèche-frite après chaque grillade.



Mise en marche

- enfourner la pièce à griller, préparer et éclairer éventuellement le four.
- mettre le commutateur de fonctions sur la fonction désirée.
- régler le sélecteur de température sur la température désirée (ou sur celle indiquée au tableau).

Arrêt

- tourner le sélecteur de température sur 0 et le
- commutateur de fonctions sur  .
- sortir la grillade du four.
- mettre le commutateur de fonctions à l'arrêt.

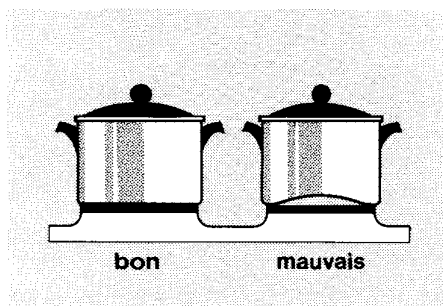
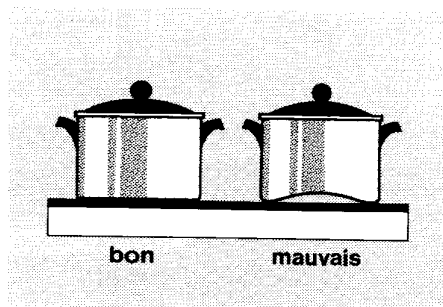
Conseils généraux de sécurité

- les plaques de cuisson seront mises en marche après y avoir déposé casserole ou poêle.
- les récipients de cuisson et leur fond doivent être propres et secs.
- le plan de cuisson chaud n'est pas un endroit de dépôt.
- la cuisson d'aliments en feuille d'aluminium ou en récipient plastique n'est pas possible.
- des graisses ou huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Toutes opérations de friture ou similaires nécessitant le réchauffage d'une quantité importante de matière grasse devront de ce fait être surveillées.

La plaque de cuisson se verra détériorée

- si elle fonctionne avec un récipient vide ou sans casserole.
- si l'on utilise des récipients non adéquats, p. ex.

avec fond inégal ou avec fond de diamètre trop petit. Si des fentes ou bris se présentaient sur la plaque vitrocéram, la plaque sera mise immédiatement hors circuit. Les fusibles seront aussi dévissés ou déclanchés.



Grillade infra-rouge et grillade de grande surface

Pièce à griller	Symbole	Grille sur hauteur	Grille avec partie bombée vers le	Temps de grillade en minutes environ
6 côtes de porc, nature		3	haut	1er côté 13 2ème côté 7
4 côtelettes de porc, nature		3	haut	1er côté 10 2ème côté 8
Médallions de porc		4	bas	par côté 5
Steacks dans le filet		4	bas	par côté 3-4
Escalope de porc ou de veau		4	bas	1er côté 12 2ème côté 4
1 filet de porc ou de veau		3	haut	1er côté 15 2ème côté 10
1/2 poulet		3	bas	1er côté 20 2ème côté 10

Turbo-grillade

Plats	Symbole	Hauteurs d'enfournement		Temps en minutes	remarques
		Grille	léchefrite		
Poulet, 800-1000 g		3	1	60	retourner à micuisson
Echine de porc, 1000 g		2	1	90-100	retourner evtl. après 50 min.
Epaule de porc, farcie, 1500 g		3	1	90	retourner après 45 min.
Rosbif		3	1	50	retourner après 25 min.
Soufflé aux pâtes		2		45	

Les plaques de cuisson (four bas Multi-cuisson HEE 5466)

La table de cuisson vitro-céram

La surface de cuisson est en vitro-céramique de qualité éprouvée, non poreuse et d'autre part insensible à de brusques changements de température. Ainsi les casseroles peuvent être déplacées d'une zone brûlante sur une zone froide ou rester à refroidir sur la zone qui vient d'être arrêtée.

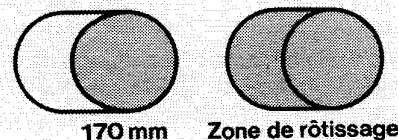
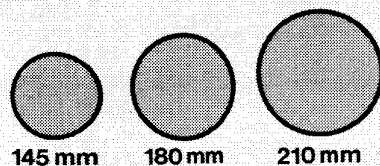
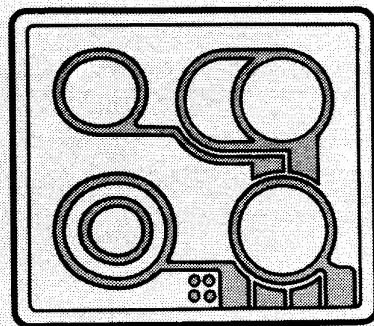
Les zones de cuisson

Cette plaque comprend :

2 zones de cuisson ultra-rapides
avec diamètres de 145 mm, 180 mm et 210 mm

1 zone de cuisson halogène
de 180 mm de diamètre

1 zone ovale de rôtissage
de 170 mm qui peut être transformée en zone de rôtissage de 170 mm x 265 mm.



Les deux programmes automatiques peuvent être utilisés avec tous les modes de cuisson (réglage du commutateur de fonctions), pour autant que le thermomètre de cuisson ne soit pas utilisé.

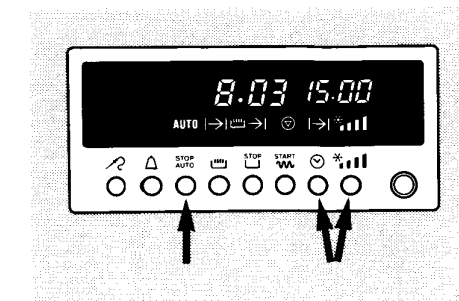
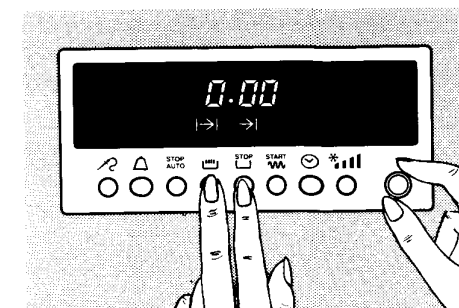
Conseils généraux

L'horloge peut être réglée d'une seule main ou des deux mains. D'une seule main : après pression d'une touche, la fonction reste choisie durant 4 secondes. Durant ce temps, le temps/température désirés devront être réglés. Si un réglage n'est pas effectué, l'horloge commute à nouveau l'heure du jour. Des deux mains : la touche de fonction désirée reste pressée pendant le réglage à l'aide du bouton tournant. Après libération de la touche, l'horloge enregistre immédiatement le programme et met en marche à la seconde près.

Exception : les micro-ondes seront enclenchées séparément avec la touche de mise en marche (6).

Tous les temps ou fonctions programmés (température de noyau, minuteur, programme de cuisson avec marche et arrêt, temps et puissance micro-ondes) peuvent être appelés et contrôlés en pressant la touche correspondante. Des modifications peuvent aussi avoir lieu à l'aide du bouton tournant – à l'exception des micro-ondes. 4 secondes après contrôle ou modification ou après libération de la touche, l'indicateur saute sur les données d'origine.

Chaque fonction peut être annulée en retournant sur 0.00. La fonction micro-ondes sera annulée en pressant simultanément les touches ☺ et *||| (7 et 8). Tous les programmes avec fonctions d'enclenchement peuvent d'autre part être annulés en ramenant le commutateur de fonctions sur 0 ou à l'aide de la touche STOP/AUTO.



Avant la première utilisation

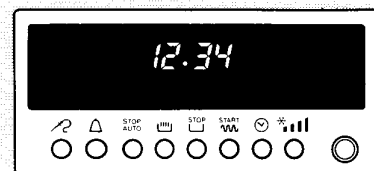
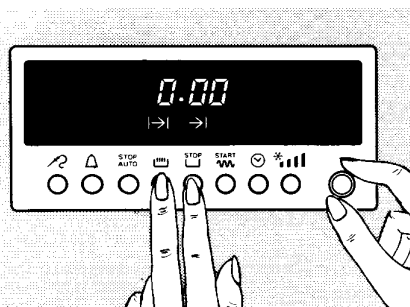
Mise à l'heure

Après raccordement de l'appareil au réseau, un court signal se fait entendre. Au cadran, 0.00 et les deux symboles flèche $\rightarrow|$ $\rightarrow|$ clignotent alternativement.

Afficher tout d'abord l'heure du jour. Enfoncer de la main gauche les deux touches (4 et 5), sous l'indication de l'heure et tourner en même temps de la main droite le bouton tournant 9, soit vers la gauche ou vers la droite jusqu'à mise à l'heure correcte. L'heure du jour est affichée numériquement en minutes et heures de 0.01 jusqu'à 24 heures.

Après réglage, les deux symboles flèche s'éteignent (après environ 4 secondes) et l'heure ne risque plus d'être dérégulée.

Une correction de l'heure du jour est à tout moment possible. Presser à nouveau les touches 4 et 5 et tourner le bouton soit vers la gauche ou la droite jusqu'à obtention d'un réglage correct du temps.



Programme d'arrêt

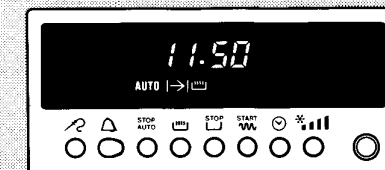
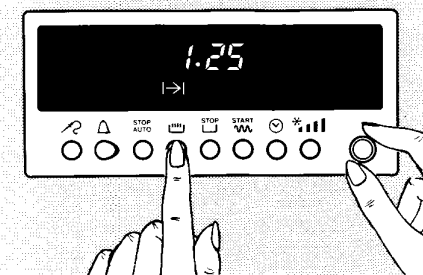
Arrêt du temps pour une opération de cuisson débutant immédiatement

L'arrêt automatique provoque le déclenchement du four après écoulement du temps programmé. Pour la mise en marche il est auparavant nécessaire :

- que le mets à cuire aient été enfournés et que les températures et fonction du four aient été réglées.

Réglage du temps d'arrêt et déroulement

- presser la touche durée de cuisson (4). 0.00 et le symbole $\rightarrow|$ s'allument au cadran
- le temps de cuisson désiré sera réglé en cadence-minute à l'aide du bouton tournant (max. 23 heures 59 minutes).
- après avoir lâché la touche ou 4 secondes après réglage, la fonction du four est enclenchée. L'heure du jour, AUTO et les symboles $\rightarrow|$ et $\rightarrow|$ s'éclairent au cadran.
- en fin de cuisson, un signal final se fait entendre (-,-), les symboles $\rightarrow|$ et $\rightarrow|$ s'éteignent, AUTO et le symbole $\rightarrow|$ clignotent.
- le signal audible peut être immédiatement interrompu en pressant la touche STOP/AUTO, autrement il s'arrêtera après 2 minutes. Le four commute sur marche normale, tous les signes d'indications, s'éteignent au cadran.
- mettre le four à l'arrêt à l'aide des commutateur de fonctions et sélecteur de température.



Conseils généraux de sécurité

L'appareil a été construit et testé en considération des critères exigés par les lois de sécurité en vigueur. Malgré tout : ATTENTION AUX RADIATIONS MICRO-ONDES! Les personnes ne doivent pas être soumises à l'énergie Micro-ondes.

Lors d'une utilisation correcte, l'appareil étant en parfait état de fonctionnement, des radiations de l'énergie Micro-ondes sont efficacement évitées et une marche sûre est garantie.

Le Micro-ondes ne doit pas être utilisé :


- lorsque la porte ne ferme pas correctement et de façon étanche;
- lorsque les joints de porte sont défectueux;
- lorsque des étincelles se forment dans l'enceinte de cuisson.

Pour des raisons de sécurité, ne pas ranger dans l'enceinte de cuisson, des objets qui lors d'une mise en marche involontaire risqueraient de causer un danger pour l'environnement.

Avant d'effectuer toutes réparations ou travaux d'entretien, déclancher ou dévisser les fusibles. Seuls les spécialistes S.A.V. du fabricant sont autorisés à intervenir sur les appareils Micro-ondes, que ce soit pour les réparations ou pour l'entretien.

L'appareil est équipé de commutateurs de porte à sécurité. La marche avec Micro-ondes est immédiatement interrompue lors de l'ouverture de la porte de four et le symbole (marche Micro-ondes) s'éteint au cadran de l'horloge électronique.

Il peut être interrompu avant en pressant la touche AUTO/STOP. Tous les signes d'indication s'éteignent au cadran.

- Pour sortir les mets, tourner le commutateur de fonctions sur  et le sélecteur de température sur 0. Pour terminer, arrêter l'appareil à l'aide du commutateur de fonctions.

Combinaisons d'enclenchement

Toutes les fonctions du four, micro-ondes exceptées – peuvent être combinées avec les programmes automatiques d'arrêt ou de mise en marche et arrêt.

Durant le déroulement, les micro-ondes peuvent entrer en fonction, avec réglage séparé du temps. Un enclenchement ultérieur des micro-ondes avec le programme de mise en marche et d'arrêt n'est pas possible. La fonction micro-ondes doit toujours être enclenchée en pressant la touche de mise en marche et s'arrête automatiquement après écoulement du temps réglé.

Lors de la marche du four avec le thermomètre de cuisson, le réglage de température a priorité vis à vis du temps. Un enclenchement ultérieur (programme de mise en marche et d'arrêt) n'est pas possible, la marche du four débute immédiatement lors du réglage de la température de noyau, du sélecteur de température et du commutateur de fonctions. Le temps de cuisson se termine au moment où la température de noyau est atteinte.

Introduction

Aperçu

Votre four Multi-cuisson est la pièce maîtresse de votre cuisine et il vous offre de multiples avantages. Sur les plaques de cuisson des fours bas HEE 5466 vous pouvez cuire tous aliments dans poêle ou casserole. Avec un tel four, vous pouvez rôtir, cuire la pâtisserie, griller, gratiner, maintenir au chaud, décongeler et cuire, mais vous pouvez de plus cuire aux Micro-ondes et combiner judicieusement les différentes fonctions.

Les éléments de commande pour le four sont disposés à gauche et ceux pour les 4 plaques de cuisson sont à droite, escamotables dans le tableau de commande.

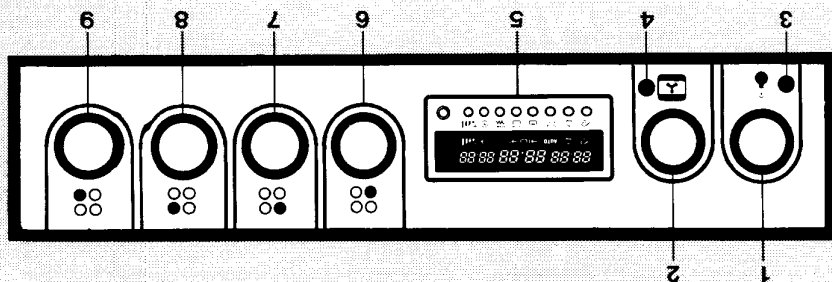
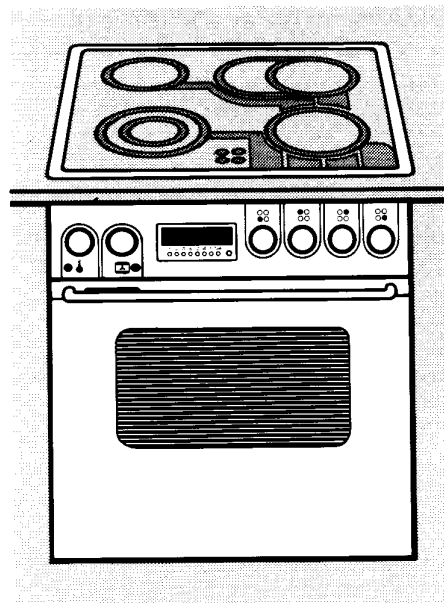


Tableau de commande pour four bas HEE 5466.1/8466

- | | |
|--|---|
| 1 = Sélecteur de température pour le four | 6 = Commutateur plaque cuisson avant gauche |
| 2 = Commutateur de fonctions pour le four | 7 = Commutateur plaque cuisson arrière gauche |
| 3 = Lampe-témoin rouge pour la température de four | 8 = Commutateur plaque cuisson arrière droite |
| 4 = Lampe-témoin verte pour le dispositif Pizza | 9 = Commutateur plaque cuisson avant droite |
| 5 = Horloge électronique avec marche et arrêt automatiques et commande temps et puissance Micro-ondes. | |

4

- relever de chaque côté les étriers de la partie inférieure de la charnière et les accrocher dans la partie supérieure de la charnière (2).
- soulever un peu la porte aux environs de la charnière : les parties inférieures de charnière se dégagent des fentes (3).
- tirer la porte vers l'avant : les deux parties supérieures de charnière se dégagent aussi des fentes (4).

Remise en place de la porte

- Introduire en même temps les parties de charnière et les rabaisser. L'encoche inférieure dans la plus courte partie de charnière doit s'enclencher dans la fente de charnière. Décrocher l'étrier de charnière et le presser vers le bas.

L'extérieur de la porte sera nettoyé avec une eau additionnée d'un produit de lavage pour vaisselle ou avec un nettoyeur pour le verre. Pour l'intérieur de la porte, n'utiliser que de l'eau additionnée d'un produit de lavage.

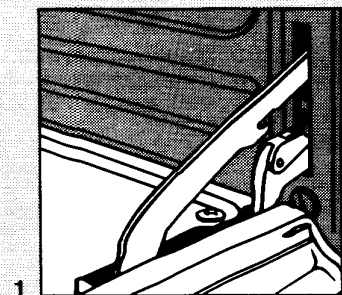
Conseil : si la porte n'est pas retirée pour le nettoyage, s'assurer que les étriers de charnière restent **toujours** dans la position inférieure (1).

Le filtre à graisse

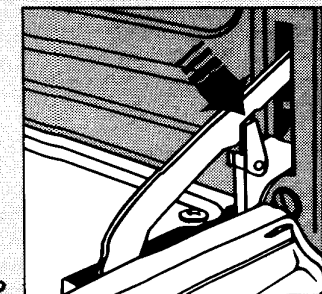
Le filtre à graisse en inox peut être, après chaque utilisation, nettoyé avec une brosse douce et eau chaude additionnée d'un produit de lavage ou alors mis dans le lave-vaisselle. Lors de salissure tenace, le faire tremper dans une solution chaude de produit spécial.

Surfaces d'étanchéité

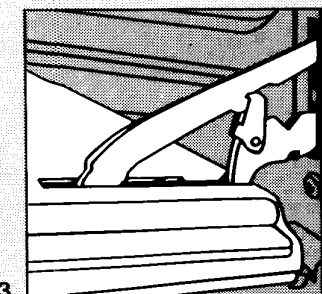
Les surfaces d'étanchéité, sur 4 côtés à la porte et à l'enceinte de cuisson doivent être soigneusement gardées propres afin de garantir une fermeture efficace de la porte. Nettoyer celle-ci après chaque utilisation. Lors d'éventuelles détériorations de la porte ou des surfaces d'étanchéité, ne pas enclencher les micro-ondes. Faire intervenir un spécialiste.



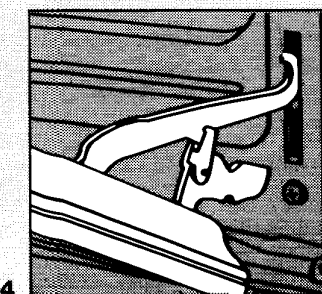
1



2



3



4

Sommaire


	Page		
Installation et raccordement	3	Tableau des puissances	
Aperçu	4	Micro-ondes	38
Tableau de commande		Cuire la pâtisserie	39
Fours bas HEE 5466	4	Cuisson avec l'air chaud	39
Fours hauts HBE 5466.1	5	Cuisson avec l'air chaud et chaleur de sole/Pizza	43
Horloge électronique	5	Cuisson avec l'air chaud et les Micro-ondes	44
Conseils généraux de sécurité	6	Cuisson avec chaleurs de voûte et de sole combinées avec Micro-ondes	45
Avant la première utilisation		Tableau de cuisson pour la pâtisserie	48
Mise à l'heure	8	Rôtir	50
Premier nettoyage et montée en température	9	Rôtir avec l'air chaud	51
Les plaques de cuisson	10	sur la grille	51
Plaques vitro-céram	10	dans la lèchefrite	52
Tables de cuisson émaillées ou inox	11	en sachet transparent spécial	52
Conseils de sécurité	12	Rôtir avec l'air chaud et les Micro-ondes	52
Réglage des plaques de cuisson	13	Rôtir avec chaleurs de voûte et de sole	54
Conseils d'utilisation	14	Chaleurs de voûte et de sole avec Micro-ondes	54
Conseils pour le réglage	16	Tableau de rôtissage	56
Tableau de réglage	17	Rôtir avec thermomètre de cuisson	58
Entretien et nettoyage	18	Stérilisation dans le four	64
Le four	22	Griller	
Aperçu	22	Possibilités et opérations à effectuer	66
Instructions de sécurité	22	Griller avec les Micro-ondes	68
Accessoires et hauteurs d'enfournement	23	Tableaux pour grillades	69
Le chauffage	24	Cuisson programmée avec l'horloge électronique	70
Exemples d'utilisation	26	Conseils divers	71
Le commutateur de fonctions	26	Timer/minuteur	72
Le sélecteur de température	27	Programme Arrêt	73
Signalisations	27	Programme Mise en marche et Arrêt	74
Description des fonctions du four	28	Combinaisons	75
Cuisson aux Micro-ondes	30	Nettoyage	
Mise en marche et arrêt pour Micro-ondes	33	Four et façade de l'appareil	76
Tableau pour utilisation Micro-ondes	37	Petites pannes	78
Exemples pour le réchauffage	38		

Cuisson de la pâtisserie avec air chaud et micro-ondes

La combinaison de l'air chaud avec les micro-ondes, vous donne la possibilité de réduire le temps de cuisson et d'obtenir une réussite optimale. Le micro-ondes est enclenché en même temps que la cuisson avec air chaud. Lors de la combinaison de ces deux modes de cuisson, on ne peut cuire que sur une seule hauteur. N'utiliser que les accessoires du four ou des moules aptes à la cuisson micro-ondes. Le temps de cuisson avec air chaud doit être de 5 à 10 minutes plus long que le temps réglé pour les micro-ondes.

Pour des pâtes pétries à grande teneur en farine, cuites aux micro-ondes et air chaud, utiliser de la farine instantanée ou 2 - 3 oeufs de plus, dans le but d'obtenir un résultat optimal. Pour la cuisson avec air chaud et micro-ondes, prière d'observer également les conseils de préparation se référant à chaque mode de cuisson. Lors de la combinaison avec air chaud, l'enclenchement d'une faible puissance est préférable. La puissance 4 ne doit de ce fait pas être utilisée. Choisir pour la marche, la puissance 1, 2 ou 3.

Mise en marche

- enfourner la tôle ou moule préparé hauteur 1 ou 2,
- tourner le commutateur de fonctions sur 
- régler la température, la lampe témoin rouge s'allume
- presser la touche 7 à l'horloge, l'indicateur du temps pour micro-ondes s'éclaire.

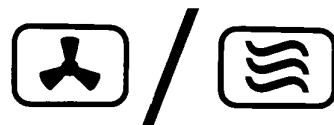
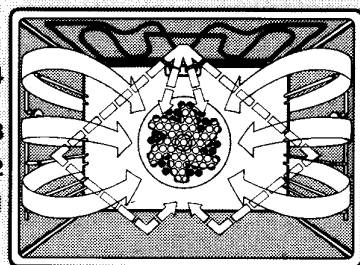


Tableau pour utilisation des micro-ondes Exemples pour la décongélation


Plat	quantité	Puissance	Temps approx. en min.	vaisselle
menu viande de boeuf, sauce, p. de terre, carottes	1 tranche	2	12	3 plats en céramique
boulettes chasseur, sauce champignons	450 g	2	4	piquer le sachet de congélation
rôti de boeuf braisé, sauce crème	450 g	1	15	piquer le sachet de congélation
rôti	500 g	2	12	plat
viande hachée	500 g	2	12	plat
petits steacks escalopes	4 pièces	1 2	9 3	plat
filet de morue	2 tranches	1	12	moule Pyrex
truite	400 g	2	7	plat
pièces de volaille	500 g	2	12	plat
poulet	1000 g	4 1	2-4 6-8	assiette
canard	1800 g	4 2	4 15	plat
oie	3000 g	4 2	5 15-20	plat
fromage	125 g	2	4	assiette
saucisson	125 g	2	5	assiette
Pain				
pain blanc	250 g	4	3	moule avec couvercle ou enveloppé dans papier de cuisine
pain blanc	500 g	4	4	
pain complet	500 g	2	7	
pain bis	500 g	2	8	
petit pain	p. pièce	4	1/2	
tarte à la crème	1 pièce	1	4	assiette
tarte Forêt Noire	1 pièce	1	5	assiette

Réglage

(sans commutation du temps)

- Les tôles ou moules préparés seront enfournés (préchauffer selon le cas et éclairer le four si nécessaire.
- Tourner le commutateur de fonctions sur
- Régler la température nécessaire à l'aide du sélecteur de température, la lampe témoin rouge s'éclaire.






Mise à l'arrêt

- Après écoulement du temps de cuisson prévu, tourner le commutateur de fonctions sur  et le sélecteur de température sur 0.
- Sortir la pâtisserie du four.
- Mettre le commutateur de fonctions sur 0. Le refroidissement des parois fonctionne éventuellement quelques instants encore.

Cuisson de pâtisserie

Pour la cuisson de pâtisserie, on choisit normalement l'air chaud ou les chaleurs de voûte et de sole. Pour certaines préparations, la combinaison de différents modes de cuisson offre des avantages certains.

Le chapitre suivant traite tout d'abord de la cuisson de pâtisserie avec air chaud, chaleurs de voûte et de sole et le plus de combinaisons possibles

- air chaud avec chaleur basse = position Pizzas 
- air chaud avec micro-ondes  
- chaleurs de voûte de sole avec micro-ondes  

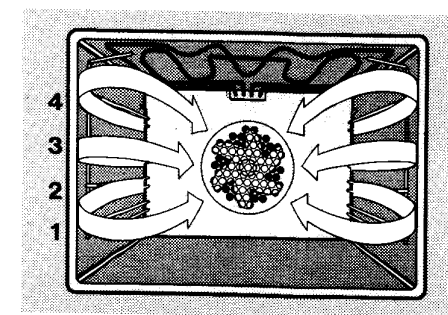
Le tableau des pages 48/49 reprend des exemples pour la cuisson de pâtisserie avec air chaud, chaleurs de voûte et de sole et combinaisons.

Cuisson de pâtisserie avec air chaud

Le four est chauffé par circulation d'air chaud. Selon le genre de pâtisserie, on peut utiliser jusqu'à 3 hauteurs à la fois.

Dans le domaine de l'air chaud, la transmission de chaleur à la pâtisserie a lieu plus rapidement qu'avec un four traditionnel. De ce fait, les températures de cuisson avec air chaud sont choisies 25°C plus basses que celles indiquées dans les livres de recettes et sur les emballages de mélanges pâtisseries.

Pour la cuisson de pâtisserie, on peut utiliser les accessoires livrés avec le four, tôles et moules en tôle claire ou foncée ainsi que des moules en céramique.



Avant la cuisson, retirer le filtre à graisse :

- éclairer le four

Pré-chauffage


Grâce au réchauffage de l'air chaud brassé, un pré-chauffage n'est, dans la plupart des cas, pas nécessaire.

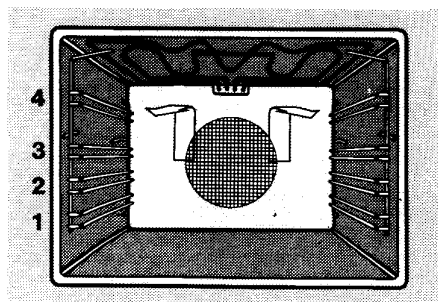
Exception : pré-chauffer jusqu'à extinction de la lampe témoin rouge pour la cuisson :

- de gateaux secs se démoulant facilement
- simultanée de plusieurs gâteaux biscuités
- de petits pains.



Conseils

- si une croûte sucrée se formait sur la pâte biscuitée, prendre $\frac{1}{3}$ de sucre en moins.
- les fonds de tarte en pâte pétrie seront cuits aux $\frac{2}{3}$ avant d'y ajouter la garniture et de terminer ensuite la cuisson.
- pour que les gâteaux secs ne puissent attacher à la tôle, placer celle-ci sur un torchon humide.
- pour sortir la pâtisserie du four, nous conseillons de mettre le commutateur de fonctions sur  éclairage du four, la turbine d'air chaud est ainsi arrêtée et la pâtisserie chaude peut ainsi être plus facilement retirée.



Possibilités d'enfournement

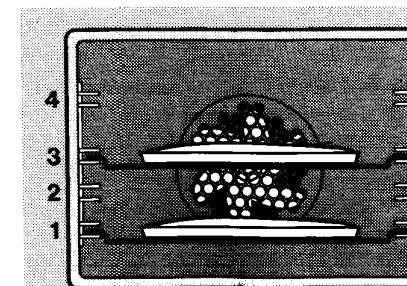
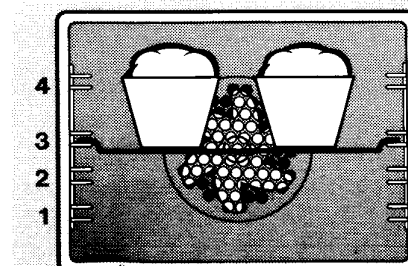
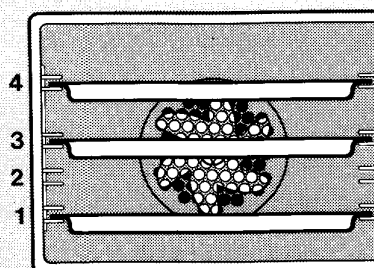
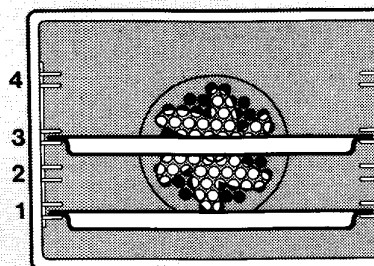
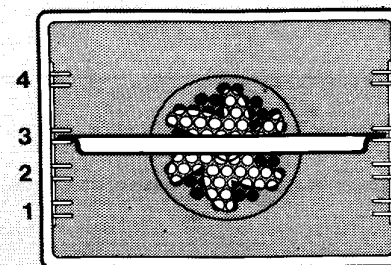
Tôles

- 1 tôle : hauteur 3
- 2 tôles : hauteurs 2 et 3
- 3 tôles : hauteurs 1, 3 et 4

Moules

- 1 à 2 moules hauts (l'un à côté de l'autre) : grille sur hauteur 1
moule plat : grille sur hauteur 3
- 2 moules plats ou 4 moules rectangulaires : une grille sur hauteur 1 et 3, la grille supérieure étant mise **sur** la glissière et non pas entre celle-ci.

Pour le refroidissement, la pâtisserie peut être mise sur la grille à pâtisserie, à rôtir et à griller. Grille avec moule à brioche sur hauteur 1.



Plat	Quantité	Puissance	Temps approx. en min.	Vaisselle
gâteaux, p.ex. brioche	1 pièce	2	3	assiette
gâteau aux fruits	1 pièce	2	4	assiette
crème Chantilly crème fraîche	200 ml	1	5	godet ouvert
beurre	250 g	1	8	assiette
fromage blanc	250 g	2	12	emballage ouvert terrine avec couvercle
chou de Bruxelles 3 cuillérées de margarine	450 g	2 -	8 5	
petits pois 2 cuillérées eau	300 g	2	11	terrine avec couvercle
chou rouge aux pommes	450 g	1 2 2	2 6 6	terrine avec couvercle
framboises, groseilles, fraises, mûres	250 g	2	6	terrine ou emballage de congélation ouvert
autres fruits	250 g	2	8	

Conseils pratiques

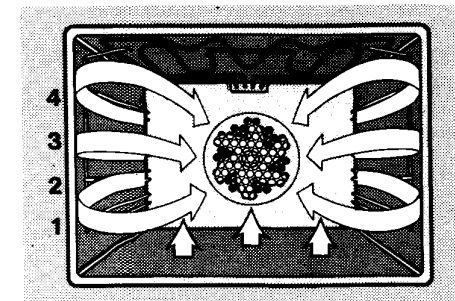
- Les aliments pré-rôtis tels que les escalopes panées, pommes de terre frites ne doivent pas être réchauffés dans un récipient fermé, ceci afin que la croûte ne se ramolisse pas.
- Lors de la cuisson ou réchauffage, les bords se réchauffent plus vite qu'au centre. De ce fait, remuer les légumes, ragoûts et potages.
- Avec de grandes quantités, tourner le récipient.
- Des quantités doubles nécessitent à peu près le double de temps.
- Laisser reposer un court instant les mets décongelés ou réchauffés, ceci afin que la chaleur puisse se répartir uniformément.
- Les pièces minces se réchauffent plus vite que celles de grande épaisseur.
- Lors de la cuisson de légumes, adjoindre un peu d'eau et/ou matière grasse.
- La soupe aux légumes, légumes, sauces, purées etc. seront humidifiées un peu afin d'éviter une formation de peau en surface.
- Les aliments surgelés en bloc seront divisés et à moitié temps, retournés. Ainsi le temps de décongélation se trouve écourté et l'aliment se décongèle uniformément.

Combinaisons avec l'air chaud


Position Pizzas Air chaud avec chaleur de sole

Ce système est très avantageux pour la cuisson de pâtes avec garnitures humides, pizza, Quiche Lorraine, gâteaux aux fruits sur la tôle ou en moule ainsi que soufflés. La chaleur radiante de la résistance de sole, conduit à une formation de croûte appréciée pour de telles préparations.

Conseil : placer la tôle sur hauteur 1, c'est à cet endroit que les radiations ont le plus d'effet. On peut en même temps cuire sur d'autres hauteurs, mais sans effet de chaleur radiante.




Mise en marche

- tôle ou moule préparé (hauteur 1) et éclairer éventuellement le four.
- mettre le commutateur de fonctions sur , la lampe verte s'éclaire
- régler la température à l'aide du sélecteur de température, la lampe témoin rouge s'éclaire.



Arrêt

- lorsque l'opération est terminée, mettre le commutateur de fonctions sur  et
- tourner le sélecteur de température sur 0.
- sortir la pâtisserie du four
- déclencher le commutateur de fonctions.