

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

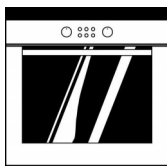
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HB 754.50 F

fr

9000 184 737

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Votre nouvelle cuisinière	8
Le bandeau de commande	8
Sélecteur du mode de cuisson	8
Thermostat	9
Zone d'affichage et touches de commande	10
Manettes escamotables	10
Modes de cuisson	11
Chariot sortant et accessoires	13
Ventilateur de refroidissement	16
Avant la première utilisation	16
Chauffer le four	16
Pré-nettoyage des accessoires	17
Réglage du four	17
Réglages	17
Le four doit s'éteindre automatiquement	18
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	19
Indicateur de la chaleur résiduelle	20
Chauffage rapide	21
Réglages	21

Table de matières

Heure	22
Réglages	22
Minuterie	23
Réglages	23
Réglages de base	24
Modifier les réglages de base	25
Sécurité-enfants	26
Limitation automatique du temps	26
Autonettoyage automatique	27
Réglages	28
L'autonettoyage doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement	29
Lorsque le four a refroidi	30
Entretien et nettoyage	30
Extérieur de l'appareil	30
Four	31
Nettoyage des vitres	33
Joint	35
Accessoires	35
Incidents et dépannage	35
Changer la lampe du four	37
Service après-vente	38
Emballage et appareil usagé	39

Table de matières

Tableaux et astuces	39
Gâteaux et pâtisseries	39
Conseils pour la pâtisserie	41
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast	43
Conseils pour les rôtis et grillades	44
Cuisson d'un menu	45
Produits cuisinés surgelés	46
Décongeler	47
Déshydratation	47
Conseils pour économiser de l'énergie	48
L'acrylamide dans certains aliments	48
Plats tests	50

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Consignes de sécurité

Four chaud



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

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

Eloignez impérativement les enfants.

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

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

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

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

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

Appelez le service après vente.

Autonettoyage par pyrolyse



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.

Risques d'incendie ! Avant chaque pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four.

N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle.

Risques d'incendie !

L'extérieur de la cuisinière devient très chaud pendant la pyrolyse. Eloignez les enfants.

Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu.

Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four.

Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

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

Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec le chariot sortant ouvert

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

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, le chariot sortant ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Chariot sortant utilisé comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur le chariot sortant ouvert.

Transport de la cuisinière

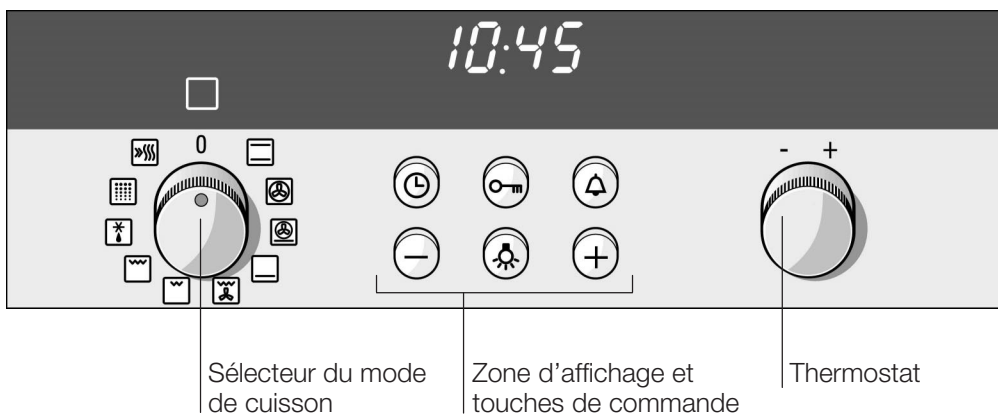
Ne pas porter ou tenir la cuisinière par la poignée de la porte. La poignée ne supporterait pas le poids de la cuisinière et peut se casser.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Sélecteur du mode de cuisson





Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.



Positions

	Convection naturelle
	Air pulsé 3D*
	Air pulsé intensif / Position Pizza
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril, petite surface

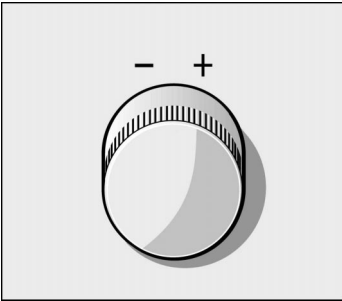
Positions

	Gril, grande surface
	Décongeler
	Autonettoyage automatique
	Chauffage rapide

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

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat



Le thermostat permet de régler la température, les puissances gril et de nettoyage pour le four.

Température

20-300	Plage de température en °C
--------	----------------------------




Gril

1	Gril faible
2	Gril moyen
3	Gril puissant

Nettoyage

1	Nettoyage économique
2	Nettoyage moyen
3	Nettoyage intensif

Puissances gril et de nettoyage

Les positions 1, 2 et 3 valent pour le mode gril petite  et grande surface  et pour l'autonettoyage automatique .

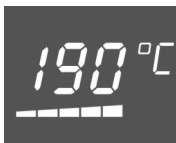
Remarque

En mode air pulsé 3D  et air pulsé intensif  la température maximale est 275 °C.

Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure, la durée du four I→I et l'heure de fin de cuisson →I.
Touche Clé 🗝️	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie 🔔	Permet de régler la minuterie.
Touche Moins -	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Lampe du four 🔦	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
Touche Plus +	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.



Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Le témoin de chauffe en-dessous de l'affichage de la température indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

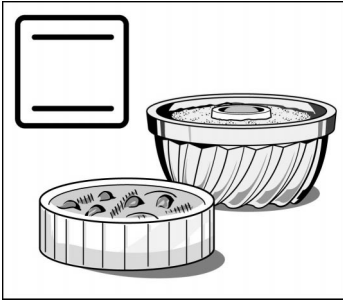
Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

Modes de cuisson

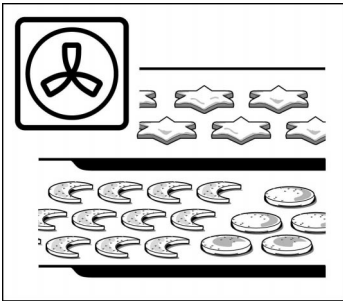
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



Air pulsé 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson.

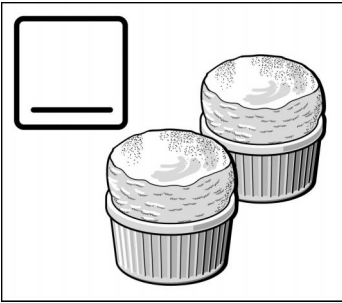
Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé. Le mode de cuisson air pulsé 3D est idéal pour la déshydratation.



Air pulsé intensif / Position Pizza

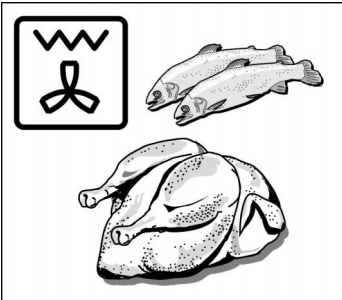
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

Ce mode de cuisson est idéal pour des produits surgelés. Des pizzas, frites ou strudels sucrés surgelés réussissent idéalement sans préchauffage.



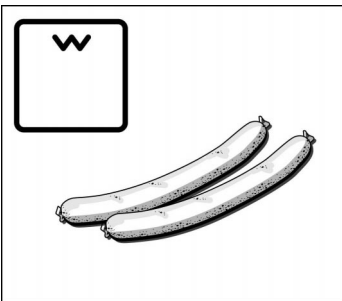
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas.



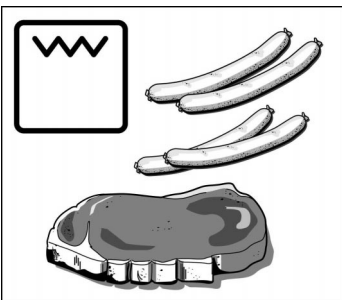
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



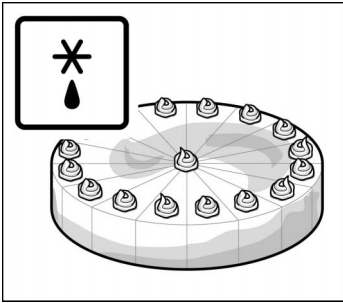
Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



Gril, grande surface

Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



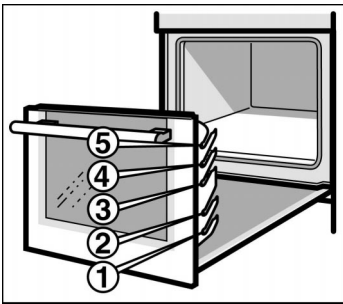
Décongélation

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

Remarque

En modes de cuisson avec chaleur de voûte ou de sole, le ventilateur se met brièvement en marche lors de la phase de chauffe, afin de bien répartir la chaleur.

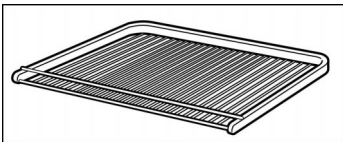
Chariot sortant et accessoires



Vous pouvez accrocher les accessoires à 5 hauteurs différentes.

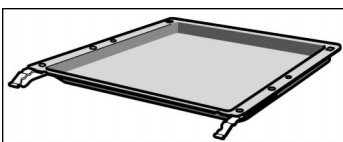
Les accessoires s'accrochent à gauche et à droite dans les crochets.

Accessoires



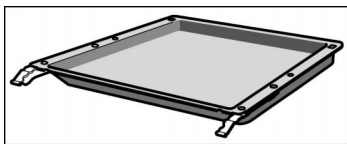
Grilles HZ 344000

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



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 341070

pour gâteaux et petits fours.



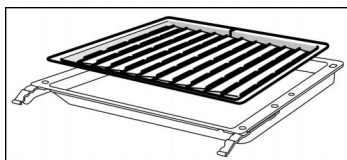
Lèche-frite HZ 342070

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

La disponibilité des accessoires optionnels varie selon le pays. Veuillez consulter les documentations de vente.

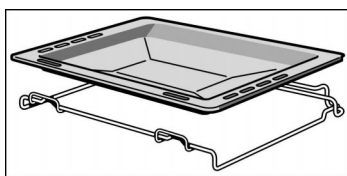


Grille anti-éclaboussures HZ 325070

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

Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.

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

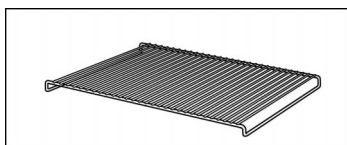


Support avec plaque à pâtisserie HZ 341670

pour gâteaux et petits gâteaux secs. Lors de la cuisson sur 2 niveaux, utilisez la plaque à pâtisserie au niveau 1, lors de la cuisson sur 3 niveaux au niveau 3.

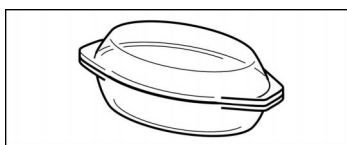
La plaque peut être retirée à gauche et à droite.

Placer la plaque sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.



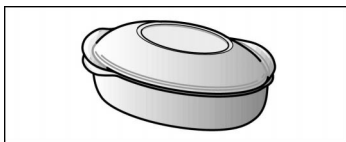
Grille HZ 324000

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



Cocotte en verre HZ 915000

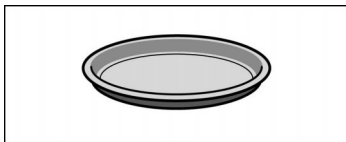
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



Cocotte en métal HZ 26000

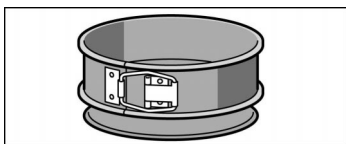
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

La rôtissoire est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.



Plaque à pizza HZ 317000

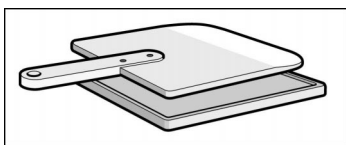
idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



Moule HZ 26001

Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

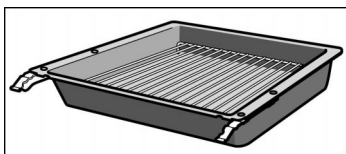
Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.



Pierre de cuisson HZ 327000

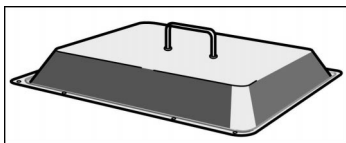
La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.



Lèchefrite-pro HZ 343070

pour la préparation de grandes quantités.



Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ 333001

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.


Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.



Avant la première utilisation

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

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

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche -.


L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Chauffer le four

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

Procédez de la manière suivante

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

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

Pré-nettoyage des accessoires

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

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

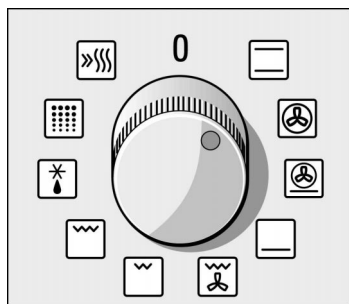
Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Tableaux et conseils

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

Réglages

Exemple : Convection naturelle ☐, 190 °C



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

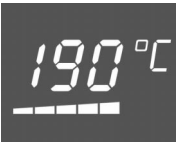
A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



Désactivation

Modifier le réglage

Témoin de chauffe



Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple: Durée 45 minutes



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



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

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

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le four. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.

Le témoin de chauffe n'apparaît pas en mode grill.

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

3. Appuyer sur la touche Heure . Le symbole Durée  clignote.




La durée s'est écoulée

Modifier le réglage


Annuler le réglage

Interroger les réglages




4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.

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

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

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

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Interroger l'heure de fin de cuisson  ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.



Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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



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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote
A l'affichage est indiqué à quelle heure le plat sera prêt.



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche +.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, vous pouvez lire au témoin de chauffe la chaleur résiduelle dans le four. Lorsque toutes les cases sont remplies, la température du four est d'env. 300 °C.

Une fois la température redescendue à env. 60 °C, le témoin de chauffe s'éteint.

Utiliser la chaleur résiduelle


Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir dans le four des plats au chaud.


En cas de mets ayant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5–10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du plat. Vous économiserez de l'énergie.

Chauffage rapide


Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Réglages


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

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

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfournez votre plat et réglez le four.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

Exemple : 13:00 h




1. Appuyer sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole  clignote.



2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes.

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

Appuyer sur la touche Heure  et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Masquer l'heure

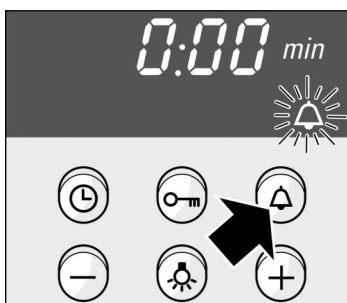
Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez. A cet effet, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglage de base.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages


Exemple : 20 minutes




1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole Minuterie  clignote.




2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes

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

Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

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

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  3x.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.

Interroger la Durée restante **I→I**, heure de la fin **→I** ou l'heure **⌚** : Appuyer autant de fois sur la touche Heure **⌚** jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

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

Réglages de base

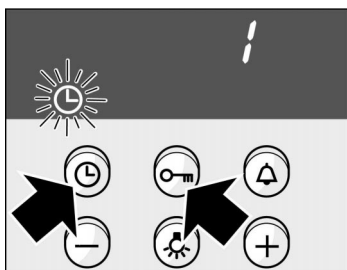
Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ⌚ <i>i</i> = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure ⌚ = heure masquée*
Durée du signal ⏰ <i>i</i> = env. 10 sec.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal ⌚ = env. 1 min. ⌚ = env. 4 min.
Temps de validation I→I ⌚ = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation <i>i</i> = court ⌚ = long




* Exception : L'heure apparaît aussi longtemps que la chaleur résiduelle est affichée.

Modifier les réglages de base

Exemple: Masquer l'heure





Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

1. Appuyer simultanément sur la touche Heure  et la touche  jusqu'à ce qu'un  apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base de l'heure au premier-plan.






2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche -.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure . À l'affichage apparaît un  pour le réglage de base de la durée du signal.

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure . Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure .

Si vous ne désirez pas modifier l'un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure . Le réglage de base suivant apparaît.



Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Le sélecteur du mode de cuisson doit être éteint. Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

Limitation automatique du temps

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la limitation automatique du temps est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un 5 apparaît à l'affichage de l'heure.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le 5 s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la limitation automatique du temps

Entrez une durée, le four s'éteint alors automatiquement.

La limitation du temps est supprimée.


Autonettoyage automatique

Pendant cette opération, le four chauffe à une température de 500 °C env. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure
2	moyen	env. 1 heure 1/2
3	intensif	env. 2 heures

Ce qu'il faut savoir:

Pour votre sécurité, le four est verrouillé automatiquement. Vous pouvez uniquement rouvrir la porte du four lorsque le symbole de verrouillage  s'éteint à l'affichage.



L'extérieur de la cuisinière devient très chaud. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.

Si, après le démarrage, vous ouvrez encore une fois le four, il se peut que le crochet de verrouillage soit visible en haut du four. C'est tout à fait normal. Le crochet disparaît automatiquement lorsque vous refermez la porte. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

Vous ne pouvez pas allumer la lampe du four pendant l'autonettoyage. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

Avant l'autonettoyage

Enlevez du four les accessoires inappropriés et toute la vaisselle.



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer, risque d'incendie! Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyez la porte et les bords du four au niveau du joint. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la porte du four est fermée.

Vous pouvez enfourner la lèche-frite ou la plaque émaillée à pâtisserie au niveau 2 et les nettoyer en même temps avec l'autonettoyage.

L'autonettoyage ne convient pas à la grille.

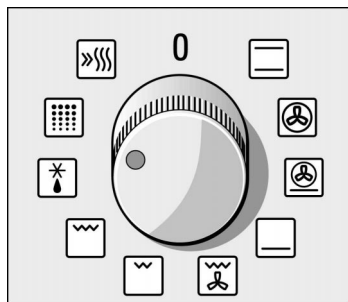
Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

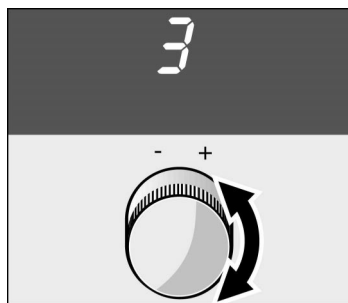


Réglages

Exemple : Puissance de nettoyage 3



1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur . Un zéro clignote de l'affichage de la température.



2. Avec le thermostat, régler la puissance 3.

L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard.

Le temps de nettoyage s'est écoulé


Le symbole  est allumé


Interroger la durée et la fin

L'autonettoyage doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement


Exemple : L'autonettoyage doit être terminé à 23.00 h.



Un signal sonore retentit et le symbole Durée  clignote. Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.



Le four est chaud et verrouillé pour votre sécurité. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four. Ce n'est qu'alors que vous devez ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position arrêt.

Interroger la durée restante  ou l'heure de la fin  :

Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

Ceci vous permet de profiter par exemple du courant de nuit, d'un tarif plus avantageux.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.

3. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure l'autonettoyage sera terminé.

4. Reporter l'heure de la fin au moyen de la touche +.

L'autonettoyage se met en marche et s'arrête au moment approprié.

L'heure se réaffiche après le démarrage.

Le temps de nettoyage s'est écoulé

Un signal sonore retentit et le symbole Durée I→I clignote.

Ne mettez le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

Après le démarrage du nettoyage, il est impossible de modifier la puissance de nettoyage.

Lorsque le four a refroidi

Essuyez avec un chiffon humide les restes calcinés dans le four.

N'oubliez pas

En cas d'utilisation normale, il suffit de nettoyer le four tous les 2-3 mois. Un nettoyage consomme seulement entre 2,5-4,7 kilowatts/heure.

L'émail spécial particulièrement thermostable et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer avec le temps. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Remarque

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

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibrilles ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four au moyen du bouton  et enlever le chariot sortant.

Enlever le chariot sortant

Pour ce faire, retirez le chariot sortant jusqu'en butée, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

Nettoyage des surfaces émaillées dans le four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

A propos:

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

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

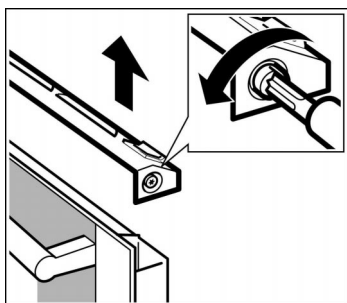
Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Nettoyage du recouvrement au chariot sortant

Le recouvrement sur le chariot sortant peut se décolorer. Pour le nettoyage, vous devez enlever le recouvrement.

Procédez comme suit :



- 1.** Ouvrir le chariot sortant.
- 2.** Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. Tenir la vitre extérieure avec une main. La vitre bascule facilement vers l'avant.
- 3.** Enlever le recouvrement.

Veillez à ne pas fermer le chariot sortant tant que le recouvrement est enlevé. La vitre extérieure peut être endommagée.

Nettoyez le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

- 4.** Reposer le recouvrement et le fixer.
- 5.** Fermer le chariot sortant.

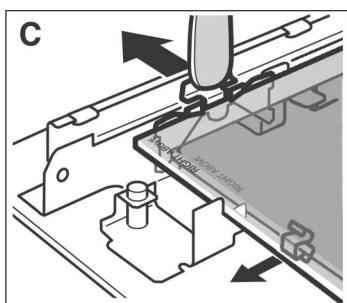
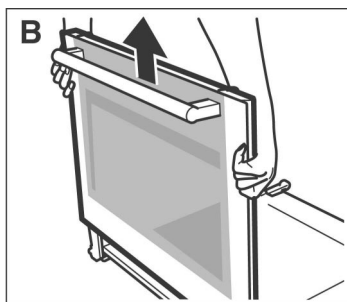
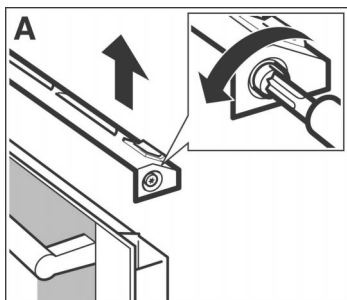
Nettoyage des vitres

Vous pouvez enlever les vitres au chariot sortant pour faciliter le nettoyage.

Lors de la dépose des vitres intérieures, veillez à remonter les vitres dans le même ordre.

Reportez-vous au numéro respectif figurant sur la vitre.

Dépose

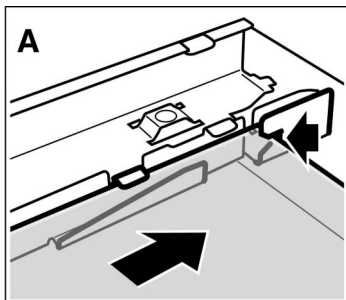


1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le cache en haut au chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Tenir les vitres à gauche et à droite et les retirer vers le haut. (Fig. B)
Les poser sur un chiffon, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec le crochet de suspension reste sur le chariot sortant.
4. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Si les pattes se laissent difficilement pousser vers le côté, aidez-vous d'une cuillère. (Fig. C)
Retirer la vitre supérieure.
5. Retirer les petites pattes de la vitre inférieure. (Fig. C)
6. Retirer la vitre inférieure, comme décrit sous point 4.

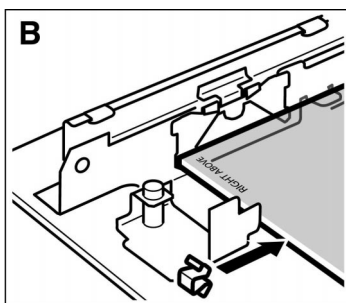
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

Pose

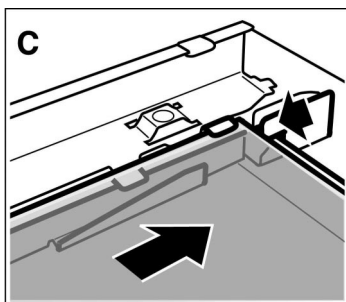
Veillez à ce que sur l'inscription "right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.



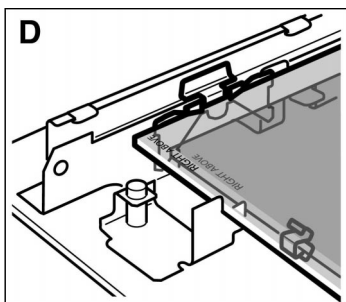
1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Pousser les ressorts de fixation à droite et à gauche vers l'extérieur, de sorte que la vitre repose.



3. Refixer les petites pattes sur la vitre inférieure. (Fig. B)



4. Engager la vitre supérieure. (Fig. C)



5. Pousser les ressorts de fixation à droite et à gauche vers l'extérieur, de sorte que la vitre repose (Fig. D).
6. Appuyer fermement à l'avant sur la vitre, afin qu'elle s'enclenche. Vérifier si la vitre est bien enclenchée.
7. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.

8. Remonter le cache et le visser. Si vous ne pouvez pas visser le cache, vérifiez si les vitres reposent correctement dans la fixation.

9. Refermer le chariot sortant.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.

Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires


Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Lors de l'autonettoyage automatique, vous pouvez nettoyer en même temps la lèchefrite ou la plaque émaillée à pâtisserie.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.

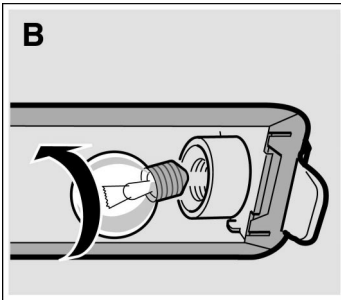
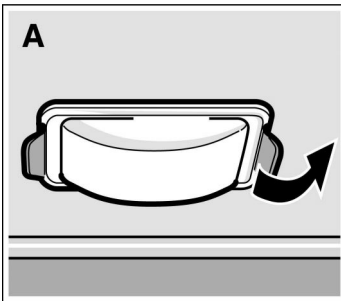
Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le sélecteur du mode de cuisson est sur  et trois zéros clignotent à l'affichage.	Panne de courant.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson. Régler l'heure puis redémarrer l'autonettoyage. Si vous ne voulez pas recommencer l'autonettoyage, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Poussière sur les contacts.	Tourner le sélecteur du mode de cuisson plusieurs fois de la première à la dernière position.
L'appareil ne chauffe pas. A l'affichage de la température apparaît un carré.	L'appareil se trouve en mode Démonstration	Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré s'efface à l'affichage.
A l'affichage de l'heure apparaît un «5».	La limitation automatique du temps a été activée.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 1» ou «Er 4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 2».	Mauvais raccordement au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, coupez le fusible puis raccordez l'appareil correctement.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 6». Vous avez réglé l'autonettoyage.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte et appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
La porte du four refuse de s'ouvrir. A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 7».	Le déverrouillage de la porte du four est défectueux.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 11».	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur reste affiché, appelez le service après-vente.

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

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

Changer la lampe du four

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre

Si la lampe du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce la languette métallique vers l'arrière. Fig. A.
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. Fig. B.
5. Remettre en place le couvercle en verre. A cet effet, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté le chariot. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente 📞

Emballage et appareil usagé

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).


La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.





Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.



Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		230-250	30-40
		1+3		180-200	40-50
Quiche*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Cake**	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		190-210	50-60

* Pour la préparation d'une seule tarte enfournez la moule à tarte la lèche-frite.

** Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza	plaque à pâtisserie	2		230-250	25-35
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		180-200	40-50

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		180-200	30-40
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		180-200	35-45
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	150-200
Gâteaux secs	plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		130-150	40-50
Macarons	plaque à pâtisserie	3		110-130	30-40
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		100-120	40-50

* Lorsque vous utilisez deux niveaux simultanément, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

** Vous pouvez vous procurer d'une plaque à pâtisserie supplémentaire auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

*** Enfournez la lèche-frite en bas, - vous pouvez sortir la plus tôt.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.



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

Le gâteau s'affaisse.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson, soufflés, toast

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez le tournebroche et la lèche-frite. Versez de l'eau dans la lèche-frite, de sorte que le fond soit recouvert.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	50
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		250-260	60
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Rôti de porc roulé	2 kg	ouvert	1		170-190	150
Rôti au tournibroche	1 kg	ouvert	1		190-210	120
Poulet	1,5 kg	Grille**	2		190-210	80
Canard	1,7 kg	Grille**	2		180-200	90
Pour le gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèche-frite	2		160-180	60
Brunir des toasts		Grille**	4		3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	4		1-2	25

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

** Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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



L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.


Cuisson d'un menu


Avec la air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée. Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

Exemple 1

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	90
Pommes de terre au four					Après 45 minutes de cuisson vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot d'agneau et enfourner la tarte.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	4		180	

Exemple2

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	90















Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	4		180	Après 20 minutes de cuisson vous pouvez enfourner le gratin de pommes de terre.

* 20 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot d'agneau.

Produits cuisinés surgelés

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

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

Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2		190-210	15-25
	Pizza à fond épais	2		180-200	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produits de pommes de terre*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Röstis	2		200-220	20-30
	Pommes de terre farcies	2		200-220	15-25
Pain et pâtisserie*	Petits pains	3		180-200	10-20
	Brezels	3		190-210	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	5-15
	Bâtonnets de poulet	2		200-220	10-20
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40



* Garnissez la lèche-frite de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Décongeler

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

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

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

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





Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		80	env. 1½

Remarque

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

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

En général	Réduire les temps de cuisson à un minimum. Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide. Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.
Cuire de la pâtisserie	Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.
Frيره dans la poêle	Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile. Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frيره en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.
Friture	La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse. Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile. Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frيره.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	2		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		130-150	40-50
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	3		170-190	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.



** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèchefrite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

**** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la grille.

Grillades

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

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

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

