

Cuisiner avec cet appareil deviendra un vrai plaisir.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, le niveau d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil reste longtemps en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-même aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner.

Notice d'utilisation



HB 220.. EU

FR

5650 014 988

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	5
Votre nouvel appareil	6
Le bandeau de commande	6
Les modes de cuisson	8
Ventilateur de refroidissement	9
Four et accessoires	9
Avant la première utilisation	12
Régler l'heure	12
Faire chauffer le four	12
Nettoyage des accessoires	13
Réglage du four	13
Réglages	13
Le four doit s'éteindre automatiquement	14
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.	15
Gâteaux et pâtisseries	17
Conseils pour la pâtisserie	20
Viande, volaille, poisson	22
Viande	23
Volaille	24
Poisson	25
Conseils pour les rôtis et grillades	26
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	27
Produits cuisinés surgelés	28

Table de matières

Décongélation	28
Déshydratation	29
Stérilisation	30
Préparation	30
Réglages	30
Stérilisation des fruits	31
Stérilisation des légumes	31
Sortez les bocaux	31
Réveil	32
Réglages	32
Entretien et nettoyage	33
Extérieur de l'appareil	33
Poignée de porte	34
Joint d'étanchéité	34
Accessoires	34
Four	34
Incidents et dépannage	36
Remplacement de l'ampoule située contre la voûte du four	37
Service après-vente	38
Protection de l'environnement	39
Emballage et appareil usagé	39
Economies d'énergie	39
Plats tests	40

Remarques importantes

Avant le branchement

- ❑ Le montage et le raccordement ne doivent être effectués que par un installateur agréé qui respectera les instructions ci-jointes et le schéma de branchement. Si l'appareil n'a pas été correctement branché, vous perdez vos droits de garantie.
- ❑ Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.
- ❑ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les deux notices.

Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. 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.
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent. Les parois internes du four et les résistances chauffantes deviennent très chaudes.
Éloignez les enfants.
Risque de brûlures!
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four brûlante. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante.
Court-circuit, électrocution!
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Elles pourraient s'enflammer lorsque vous allumez le four.
Risque de brûlures!

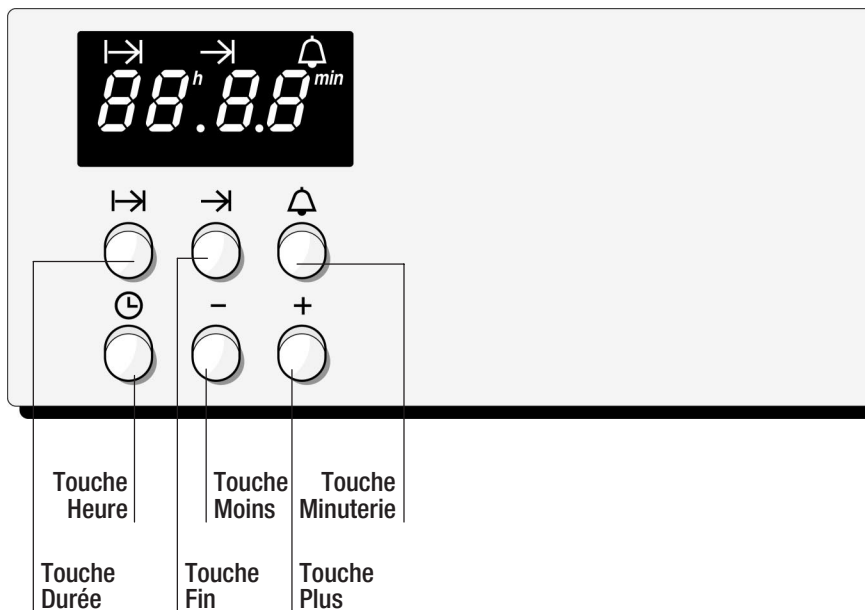
Prenez soin de votre appareil

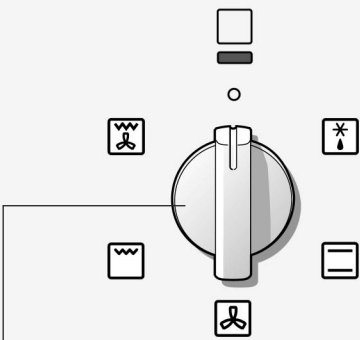
- ❑ Si l'appareil est défectueux, éteignez ce dernier par les fusibles du four situés dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après vente.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Les interrupteurs de foyer et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la lèchefrite car cette dernière est plus profonde.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne vous en servez pas de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.

Votre nouvel appareil






Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil



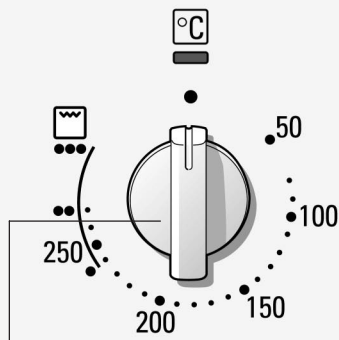


Sélecteur de mode de cuisson

-  = Décongeler
-  = Convection naturelle
-  = Chaleur tournante
-  = Grillade
-  = Gril air pulsé

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux et la lampe du four s'allument.


Après avoir utilisé le four, ramenez toujours le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.



Thermostat avec voyant lumineux

50-270 = Température en °C

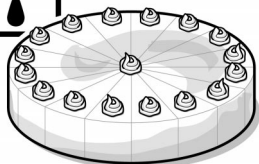
Grillade

- = Gril faible
- = Gril moyen
-  ••• = Gril puissant

Le voyant lumineux s'allume lorsque vous enclenchez le thermostat. Il s'éteint une fois atteinte la température réglée et il se réallume lorsque le four se remet à chauffer.

Le voyant ne s'allume pas lors des grillades classiques et à air pulsé.

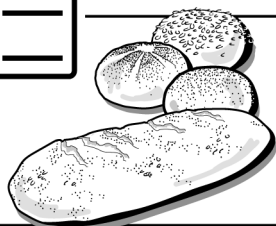
Les modes de cuisson



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

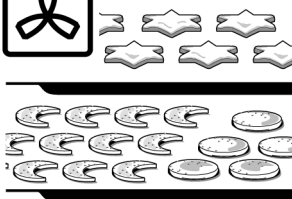
Décongélation

Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur autour de la préparation congelée. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux dégèlent rapidement et uniformément.



Convection naturelle

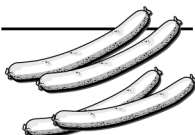
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole. Cela convient tout à fait au pain, biscuit, gâteau au fromage blanc ou aux fruits juteux cuits sur **un niveau**. Le chauffage voûte et sole convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier cuites dans un plat découvert ou fermé.



Chaleur tournante

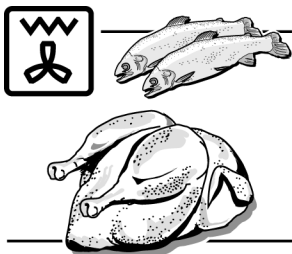
Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En chaleur tournante, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur **deux niveaux**. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les meringues réussissent mieux avec ce mode de cuisson.

Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle. L'air chaud convient également bien pour stériliser et déshydrater.



Grillades

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



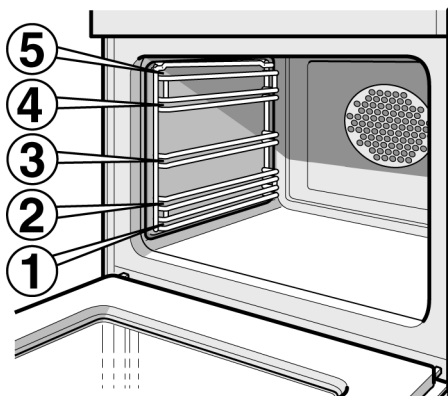
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole. Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.

Ventilateur de refroidissement

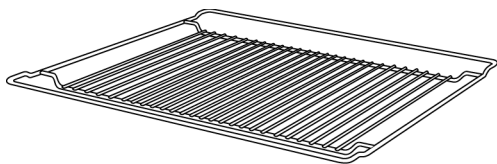
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume et s'éteint tant que le four est chaud. Il peut lui arriver de se réenclencher même si le four est resté éteint assez longtemps. Suivant la géométrie de la poignée, l'air chaud s'échappe au-dessus ou au-dessous de la poignée.

Four et accessoires




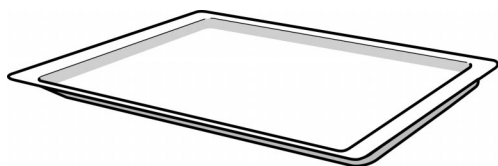
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

Vous pouvez sortir les accessoires aux deux-tiers de leur longueur sans qu'ils basculent. Il est ainsi facile de retirer les plats du four.

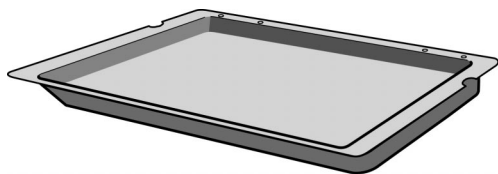


Grille HZ 21400 pour de la vaisselle, des moules à gâteau, pièces à griller et plats surgelés.

La grille doit être enfourmée avec la courbure vers le bas .



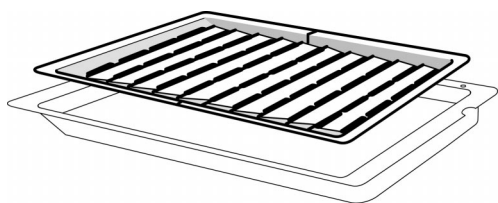
Plaque à pâtisserie en aluminium HZ 21000 pour gâteaux et petits fours. Enfourez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



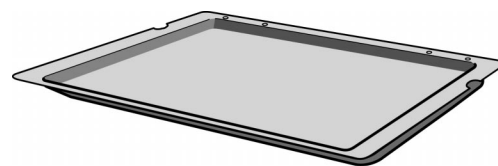
Lèche-frite HZ 21300 pour gâteaux juteux, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en veillant à ce que la partie inclinée soit tournée vers la porte du four.

Vous pouvez vous procurer les **accessoires** chez votre revendeur. Veuillez-lui indiquer le numéro HZ.

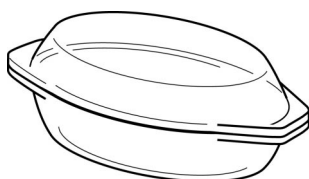
Accessoire en option



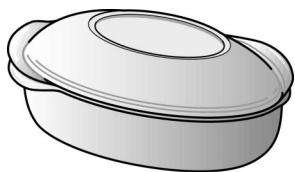
Grille anti-éclaboussures HZ 22500 pour les poissons, toasts, saucisses ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèche-frite.



Plaque émaillée HZ 21100 pour gâteaux et petits fours. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en veillant à ce que la partie inclinée soit tournée vers la porte du four.

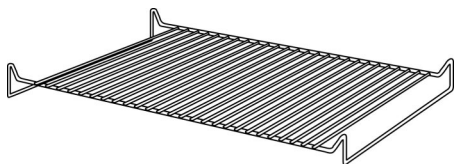


Cocotte en verre HZ 9150 pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour le rôtissage automatique.

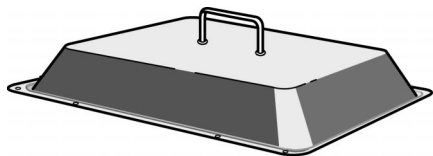


Cocotte en métal HZ 26000

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 le rôtissage automatique.

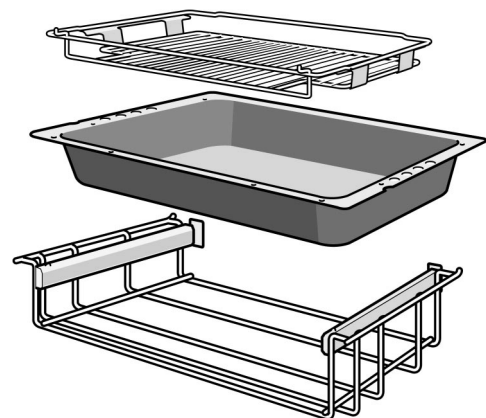


Grille HZ 22400 pour des grillades. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.



Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 24701

La lèchefrite pro est ainsi transformée en cocotte pro. Elle permet de préparer des plats braisés pour 12 personnes.



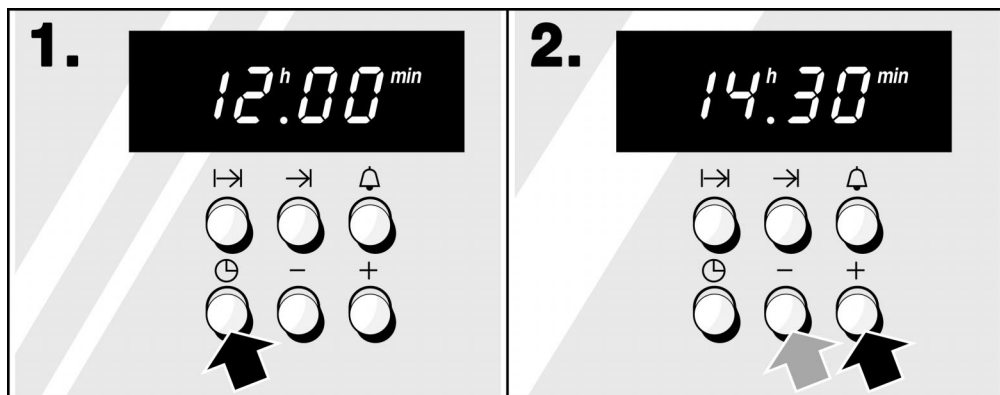
Lèchefrite pro avec défournement HZ 21700 pour la préparation de grandes quantités. Elle se compose d'une lèchefrite extra profonde, d'une grille et d'un dispositif télescopique de défournement. Avec la grille posée elle est idéale pour des grillades.

Avant la première utilisation

Régler l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage.

Réglez l'heure.



1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.

2. La touche Plus + ou la touche Moins - permettent à actualiser l'heure. Au bout de quelques secondes, l'heure est validée automatiquement.

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


Attention ! Si vous avez programmé une durée ou une fin de cuisson, vous ne pouvez pas modifier l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.
2. Actualiser l'heure au moyen de la touche Plus + ou la touche Moins -.

L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé le réveil, une durée ou fin de cuisson. Si vous voulez savoir l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heure ⌚. L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes à l'affichage.

Remarque

Faire chauffer le four

Pour dissiper l'odeur du neuf, faites chauffer le four fermé et vide pendant 60 minutes. Pour cela, positionnez le sélecteur de fonction sur  et le sélecteur de température sur 240 °C.

Nettoyage des accessoires

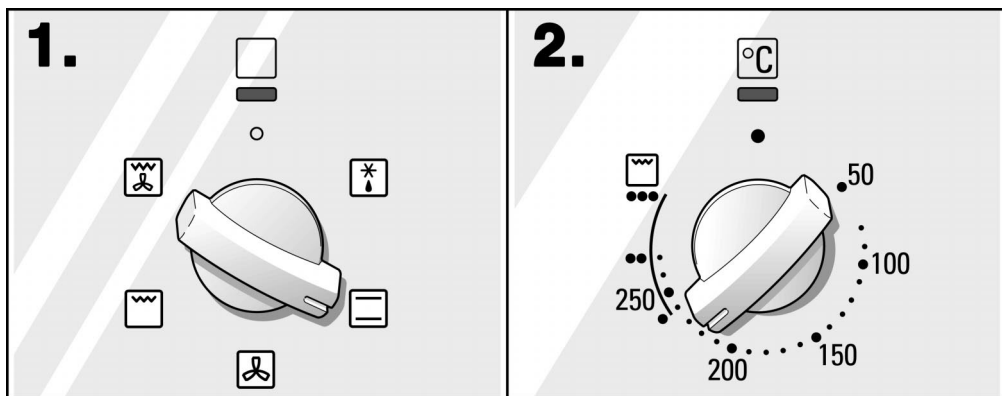
Avant la première utilisation, veuillez nettoyer soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Réglage du four

Programmez le mode de cuisson et ensuite la température ou la position grill. C'est tout. Lorsque le mets est prêt, éteignez le four.

Votre four peut aussi s'éteindre automatiquement après une durée réglée. Si vous devez vous absenter, vous pouvez régler le four de sorte qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement.

Réglages



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

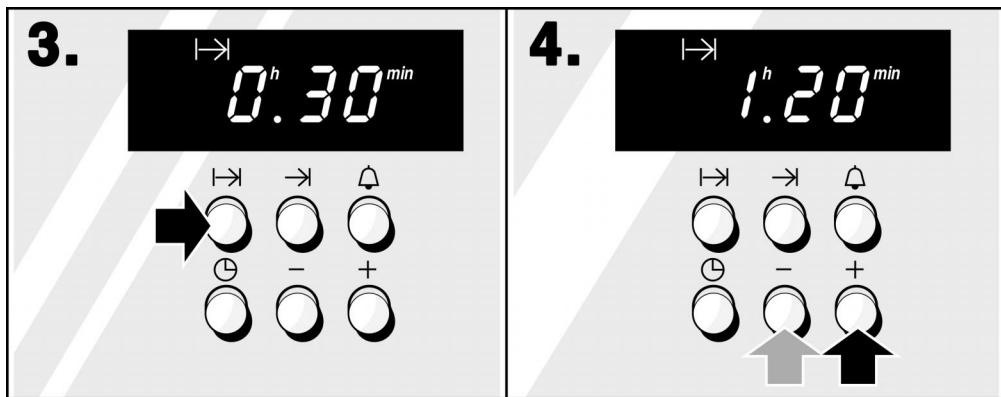
2. A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position grill.

Lorsque le mets est prêt

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Procédez au réglage du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat en suivant les instructions des points **1** et **2**.



3. Appuyer sur la touche Durée I→.

4. Au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -, modifier la durée proposée. La durée démarre dès que le symbole ne clignote plus.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. A l'affichage apparaît 0.00. Le four s'éteint. Si le signal vous gêne, vous pouvez l'arrêter plus tôt en appuyant sur la touche Durée I→.

Le fonctionnement automatique est effacé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage est encore sur 0.00, appuyer sur la touche Durée I→. L'heure s'affiche.

Si le mets n'est pas encore complètement prêt

réglez encore une fois comme décrit aux points **3** et **4**.

Si le mets est prêt

éteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Correction

Vous pouvez modifier la durée à tout moment. Appuyez sur la touche Durée I→ et corrigez la durée au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -.

Effacement

Appuyez sur la touche Durée I→. Au moyen de la touche Moins -, remettre le temps à 0.00 et appuyez à nouveau sur la touche Durée I→.

Remarques

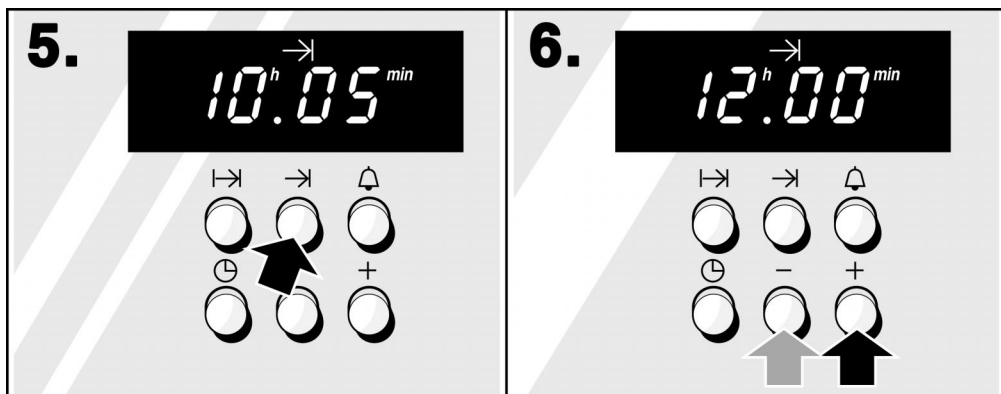
- ❑ A l'affichage de l'horloge électronique s'écoule une durée réglée au réveil. Vous voulez savoir combien de temps durera encore la cuisson au four. Appuyez sur la touche Durée I→. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- ❑ Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.

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

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

Vous avez des rendez-vous importants, mais le repas doit être prêt à l'heure exacte. C'est très facile, car le four s'allume automatiquement et s'éteint au moment voulu.

Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Passez ensuite immédiatement au point 5.



5. Appuyez sur la touche Fin →.
A l'affichage apparaît l'heure de la fin. C'est l'instant auquel le four s'éteint. Reportez cet instant à plus tard.

6. Au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -, réglez la nouvelle heure de la fin.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage pour l'horloge électronique se trouve l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four s'allume. Ensuite la durée s'écoule à rebours.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. A l'affichage apparaît 0.00. Le four s'éteint. Si le signal vous gêne, vous pouvez l'arrêter plus tôt en appuyant sur la touche Durée **I→I**.

Le fonctionnement automatique est effacé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage est encore sur 0.00, appuyer sur la touche Durée **I→I**. L'heure s'affiche.

Si le mets n'est pas encore complètement prêt

réglez encore une fois comme décrit aux points **3** et **4**.

Si le mets est prêt

éteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Correction

Avant que le four s'allume, vous pouvez corriger à tout moment l'heure de fin de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur la touche Fin **→I**. Modifiez l'heure de la fin au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Durée **I→I**. Au moyen de la touche Moins -, remettre le temps à 0.00 et appuyez à nouveau sur la touche Durée **I→I**.

Remarque

L'heure de fin de cuisson s'affiche pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche Fin **→I**.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. La chaleur tournante est préférable si vous utilisez des moules de couleur claire aux parois minces ou bien des moules en verre. Néanmoins, avec ce genre de moules, les temps de cuisson s'allongent et votre gâteau ne sera pas uniformément doré.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.





Tableaux

Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous désirez préchauffer le four, diminuez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.












La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse car une température basse permet d'obtenir des mets 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
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2		160-180	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2		150-170	60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		180-200	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	20-30

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée*	Moule démontable en couleur foncée	2		180-200	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ moule à kouglof	2		150-170	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		150-170	55-65






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

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		180-200	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite**	2+4		150-170	35-45
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Lèche-frite	3		170-190	40-50
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite**	2+4		140-160	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Lèche-frite	3		190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		180-200	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		170-190	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		170-190	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite	2		170-190	55-65
Pizza	Lèche-frite	3		220-240	25-35
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite**	2+4		180-200	35-45












Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
---------------------------	--	---------	-----------------	----------------	---------------------------

* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

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

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		270	8
				200	+40-50
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		270	8
				200	+40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque à pâtisserie en aluminium	3		210-230	20-30

* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits fours	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		180-200	10-20
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite*	2+4		140-160	25-35
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite	1+3+4		140-160	30-40
Meringue	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		80-100	120-150
Pâte à choux	Plaque à pâtisserie en aluminium	1		210-230	30-40
Macarons	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		120-140	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite*	2+4		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite	1+3+4		100-120	40-50
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		190-210	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + Lèchefrite*	2+4		190-210	25-35
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite	1+3+4		190-210	35-45

Petites pâtisseries	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
---------------------	---------	-----------------	----------------	---------------------------

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie en aluminium. Si vous faites cuire à trois niveaux, enfournez la lèche-frite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

** Vous trouverez des plaques à pâtisserie en aluminium dans le commerce spécialisé.

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 gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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 au sortir du four.

Au gâteau suivant, 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 pointu.

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 dessous du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le plus haut et réglez la fois suivante une température plus basse.

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 semi-liquide (filets d'eau à l'intérieur).

Les petits fours ou les sablés ne se décollent pas de la plaque.

Le gâteau ne se démoule pas.

Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une déviation.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.

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 le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Enfournez à nouveau la plaque pendant un court instant puis décollez immédiatement les petits fours. La fois suivante, recouvrez la plaque de papier sulfurisé.

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Le fabricant mesure la température du four au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de four. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une déviation.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le mode voûte et sole. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite parce qu'elle est plus profonde.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus dans le four ou bien enfournez-les plus tôt.

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Suivant le type de poignée, elle s'échappe au-dessus ou en-dessous de la poignée. Cette vapeur 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

Vaisselle

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite. Placez toujours le récipient en milieu de 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.

Versez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillères sur les rôtis à braiser, selon leur taille.

A mi-cuisson, retournez les pièces de viande qui pèsent au minimum 1,5 kg.

Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé pour que le jus se répartisse mieux.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le grill, fermez toujours le four.

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













Posez les pièces 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. Enfouissez également la lèche-frite à la hauteur 1 pour récupérer le jus de viande et moins salir le four.

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

N'oubliez pas: la résistance du grill s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position grill sélectionnée.

Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. haut de côte)	1 kg	fermé	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	90
	2 kg		2		210-230	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		240-260	40
Steaks, bien cuits		Grille	5		Position ●●●	25
Steaks, à point		Grille	5		Position ●●●	20
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	1,5 kg		2		180-200	140
	2 kg		2		170-190	160

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2 kg		2		190-210	140
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		210-230	60
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		170-190	70
Saucisses	750 g env.	Grille	4		Position ●●●	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		200-220	100
	2 kg		2		180-200	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		170-190	120

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

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

Volaille

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

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

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

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée, de graisse de cuisson ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Si vous grillez de la volaille dans un récipient ouvert, elle deviendra moins croustillante.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	500 g	Grille*	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		200-220	50-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2		180-200	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2		180-200	90-110

* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

Poisson

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

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson grillé	de 300 g	Grille*	3		Position ●●	18-20
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		Position ●●●	20-25

* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

Utilisez le gril air pulsé à la place du chauffage par voûte et sole. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, lèche-frite	3		210-230	25-35
		3		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou lèche-frite	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Brunir des toasts	Grille	5		Position ●●●	4-5
Gratiner des toasts	Grille**	4		Position ●●●	6-8

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

** Enfournez la lèche-frite au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

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

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

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Stroudel fourré aux fruits*	Lèche-frite	3		180-200	40-50
Pommes frites*	Lèche-frite	3		240-250	25-30
Pizza*	Grille	2		180-200	15-20
Pizza-baguettes*	Grille	3		190-210	15-20

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

Remarque



Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèche-frite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Décongélation

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

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





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

	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	Grille	2		Le thermostat reste coupé
Produits surgelés divers* Poulets, saucisses et viande, pain, petit pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

* Disposez les volailles sur l'assiette, poitrine en-dessous.

Déshydratation

- Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.
- Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.
- Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier sulfurisé.

Aliments	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	1+3		80	5 env.
800 g de poires en quartier	1+3		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3		80	8 à 10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	1+3		80	1½ env.

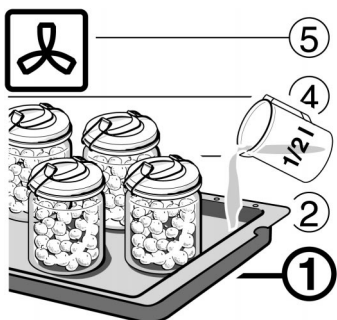
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.


Stérilisation

Préparation

- ❑ Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.
Attention: n'utilisez pas de bocaux de hauteurs différentes. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.
- ❑ Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.
- ❑ Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux car ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.
- ❑ Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.
- ❑ Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite à la hauteur 1. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez $\frac{1}{2}$ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Positionnez le sélecteur de fonction sur .
5. Positionnez le sélecteur de température entre 170 et 180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que des gouttes perlent dans les bocaux et que des bulles se succèdent rapidement à la surface – soit au bout de 40 à 50 minutes env. – éteignez le thermostat. Le sélecteur de mode de cuisson reste enclenché.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de maintien de chaleur. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Fruits en bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	réduisez le réglage	25 minutes env.
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	réduisez le réglage	30 minutes env.
Compote de pommes, poires, prunes	réduisez le réglage	35 minutes env.

Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis éteignez-le complètement. Le sélecteur de mode de cuisson reste enclenché.

Consultez les tableaux pour savoir à quel moment éteindre le four.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler 120 - 140 °C	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	35 minutes env.
Betterave rouge	35 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	45 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	60 minutes env.	30 minutes env.
Pois	70 minutes env.	30 minutes env.

Sortez les bocaux

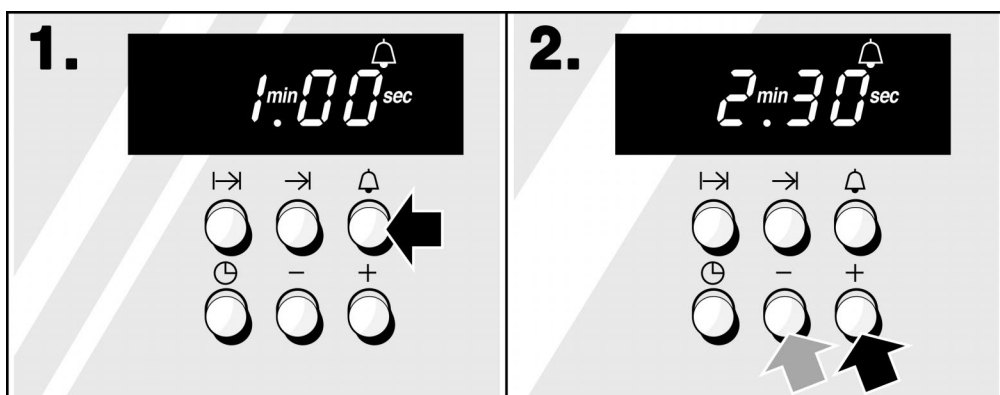
Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide car ils pourraient se casser.

Réveil

Vous pouvez régler le réveil à tout moment jederzeit einstellen. Même si vous avez déjà programmé une durée ou une fin de cuisson.

La durée réglée au réveil s'écoule toujours visiblement à l'affichage. Le réveil émet un signal sonore particulier De la sorte, vous pouvez discerner si c'est le réveil qui sonne ou si une durée a expiré.

Réglages



1. Appuyez sur la touche Minuterie .

2. Au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -, réglez le temps de réveil souhaité.


Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'indicateur de l'heure, le temps programmé s'écoule à rebours.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le symbole du réveil clignote.

Appuyez sur la touche Minuterie .

Correction

Appuyez sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -.

Effacement

Appuyez brièvement, deux fois de suite, sur la touche Minuterie .

Remarque

- ❑ Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes.

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec la table de cuisson, essuyez-les immédiatement à l'eau.

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

Appareils en inox

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

Pour l'entretien, utilisez des produits de nettoyage spécial inox usuels du commerce, en respectant impérativement les indications du fabricant respectif. Essayez d'abord sur une petite surface avant d'utiliser le produit sur toute la surface.

Appareils à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres ne peluchant pas. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge à dos récurant, ni serpillière. Essuyez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

Poignée de porte

Veillez à ce que du liquide contenant de l'acide n'arrive pas sur la poignée. Essuyez immédiatement la poignée, afin d'éviter des taches qui ne pourront plus être éliminées.

Joint d'étanchéité

Vous pouvez nettoyer les joints du four avec du produit à vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires


Mettez les accessoires à tremper de préférence immédiatement après utilisation, dans de l'eau additionnée d'un détergent habituel. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Four

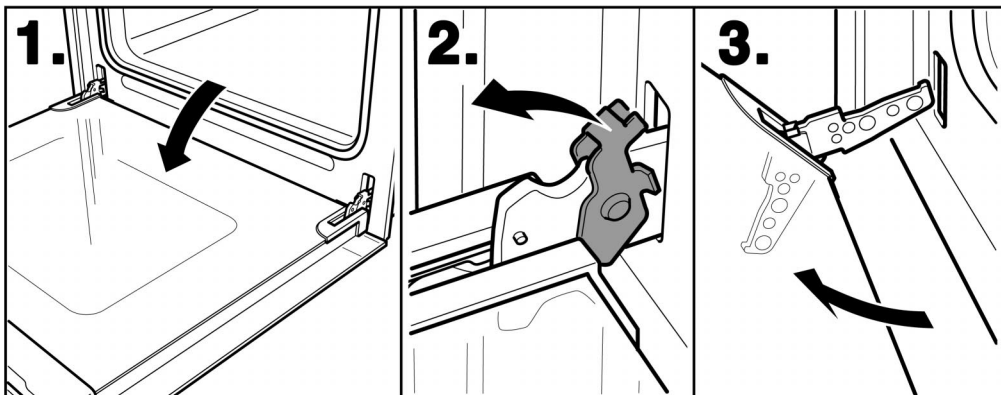
Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

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. Pour cela, réglez le sélecteur du mode de cuisson sur . Le ventilateur de refroidissement se met en marche après une courte durée. Il s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez enlever la porte du four:
 1. Ouvrir complètement la porte du four.
 2. Pivoter les deux leviers de verrouillage vers le haut jusqu'en butée.
 3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée par le haut.

Lorsque vous remettez en place la porte du four, veillez à ce que l'encoche sous la charnière s'enclenche correctement.



Nettoyage d'émail catalytique

La paroi arrière du four est revêtue d'émail catalytique. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après avoir utilisé le four plusieurs fois. Vous pouvez éliminer les résidus de condiments et similaires avec un chiffon sec ou une brosse douce.

N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage pour four!

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage des autres surfaces émaillées

Nettoyez le four légèrement sali avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de vinaigre.

Si la sole du four, les parois latérales et la voûte sont très encrassées, utilisez du produit de nettoyage pour four.

Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.

Vaporisez le produit puis laissez agir.

Attention: ne pas vaporiser le produit sur la paroi arrière du four.

Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant au maximum 2 minutes - pas plus longtemps - sinon l'émail se tacherait.

Essuyez entièrement le four.

Couvercle en verre de la lampe du four

Pour nettoyer le couvercle en verre présent dans le four, utilisez de préférence de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

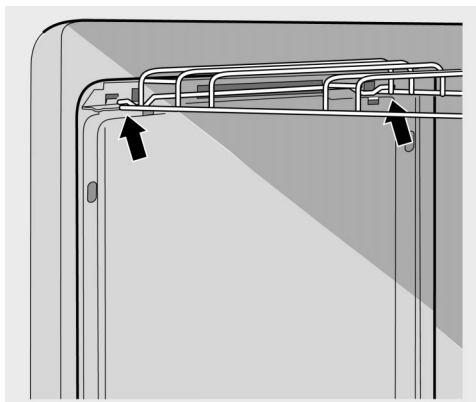
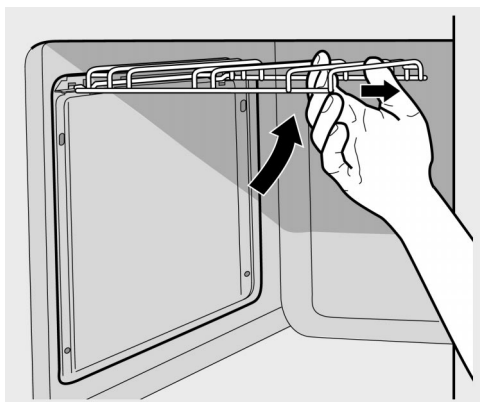
Remarques

Le four est émaillé. L'émail doit être cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes.

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

Nettoyage des châssis suspendus

Décrochez puis sortez les châssis du four. Nettoyez-les avec du produit et une éponge à vaisselle. Pour venir à bout des salissures tenaces, utilisez des éponges à dos récurant. Une fois le nettoyage terminé, raccrochez les châssis.



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
La cuisinière ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

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

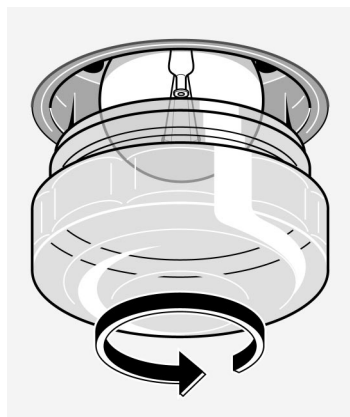
Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Remplacement de l'ampoule située contre la voûte du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Procurez-vous des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé en indiquant les numéros E-Nr. et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédure:

1. Coupez le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etalez dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévissez le couvercle en verre se trouvant à l'intérieur du four en le tournant à gauche.
4. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de même type et de même puissance (en watts).
5. Revissez le couvercle en verre.
6. Enlevez le torchon à vaisselle.
7. Rebranchez le fusible puis procédez à un nouveau réglage de l'heure.



Changer le couvercle en verre

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. 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 l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Indiquez au service après-vente les numéros de produit (N° E-Nr.) et de fabrication (N° FD) de votre appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros se trouve sur le côté droit de la porte du four. Pour éviter d'avoir à rechercher ces numéros au moment de la panne, nous vous conseillons de reporter de suite les références dans l'encadré ci-dessous.

E-Nr.	FD
Service après-vente ☎	

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Economies d'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 gâteaux côte à côte (gâteaux dans des moules à cake).
- 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.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		190-210	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + Lèchefrite*	2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite	1+3+4		140-160	35-45
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque à pâtisserie en aluminium	3		190-210	15-25
	Plaque à pâtisserie en aluminium + Lèchefrite*	2+4		150-170	25-35
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite	1+3+4		150-170	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 à pâtisserie en aluminium + lèchefrite*	2+4		140-160	50-60
Tourte aux pommes	1 grille+2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm***	1		170-190	65-75
	2 grilles**+2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie. Si vous faites cuire à trois niveaux, enfournez la lèchefrite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

** Vous trouverez des plaques à pâtisserie en aluminium et les grilles dans le commerce spécialisé.

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

Griller

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

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

* Retournez-les à mi-cuisson.

