

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.

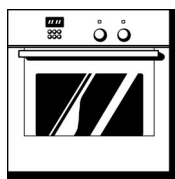
Pour que votre appareil reste longtemps en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-même aux petites pannes.

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 280..

801 095 FR

---

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>4</b>
Avant le branchement .....	4
Consignes de sécurité .....	4
Prenez soin de votre appareil .....	5
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>6</b>
Le bandeau de commande .....	6
Sélecteurs escamotables .....	8
Coupure automatique de sécurité .....	8
Les modes de cuisson .....	8
Ventilateur de refroidissement .....	9
Four et accessoires .....	10
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>12</b>
Réglage de l'heure .....	12
Faire chauffer le four .....	13
Nettoyage des accessoires .....	13
<b>Réglage du four</b> .....	<b>13</b>
Réglages .....	14
Programmation du temps de cuisson .....	14
Programmation de fin de cuisson différée .....	15
<b>Gâteaux et pâtisseries</b> .....	<b>17</b>
Conseils pour la pâtisserie .....	20
<b>Viande, volaille, poisson</b> .....	<b>22</b>
Viande .....	23
Volaille .....	24
Poisson .....	25
Conseils pour les rôtis et grillades .....	25

# Table de matières

<b>Soufflés, gratins, tranches de pain à griller</b> . . . .	<b>26</b>
<b>Produits cuisinés surgelés</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Décongélation</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Déshydratation</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Stérilisation</b> . . . . .	<b>29</b>
Préparation . . . . .	29
Réglages . . . . .	30
Stérilisation des fruits . . . . .	30
Stérilisation des légumes . . . . .	31
Sortir les bocaux . . . . .	31
<b>Minuterie</b> . . . . .	<b>31</b>
Réglages . . . . .	32
<b>Entretien et nettoyage</b> . . . . .	<b>33</b>
Extérieur de l'appareil . . . . .	33
Joint d'étanchéité . . . . .	34
Accessoires . . . . .	34
Four . . . . .	34
<b>Incidents et dépannage</b> . . . . .	<b>36</b>
Remplacement de l'ampoule située contre la voûte du four . . . . .	37
<b>Service après-vente</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Protection de l'environnement</b> . . . . .	<b>38</b>
Emballage et appareil usagé . . . . .	38
Economies d'énergie . . . . .	39
<b>Plats tests</b> . . . . .	<b>39</b>

---

# 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!

---

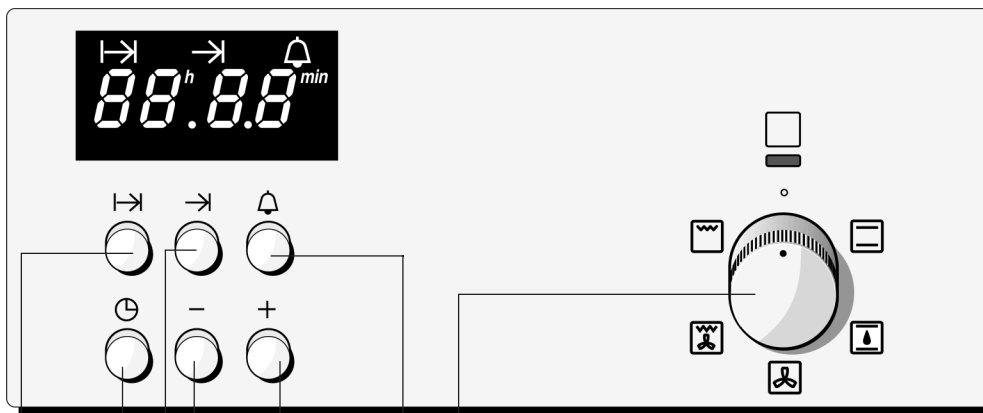
## Prenez soin de votre appareil

- ❑ 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 nouvelle cuisinière

## Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil



Touche  
Heure

Touche  
Moins

Touche  
Minuterie

Touche  
Durée

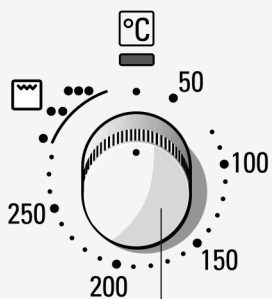
Touche  
Fin

Touche  
Plus

**Sélecteur du mode de cuisson  
avec voyant lumineux**

-  = convection naturelle
-  = convection naturelle spéciale
-  = chaleur tournante
-  = gril air pulsé
-  = grillade

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux et l'éclairage du four s'allument. Après avoir utilisé le four, ramenez toujours le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.



### Thermostat avec voyant lumineux

50-280 = température en °C

Grillades

- = grill faible
- = grill moyen
- = grill puissant

Lorsque vous activez le thermostat, le voyant lumineux s'allume. Il s'éteint dès que la température réglée est atteinte et se rallume lorsque le chauffage reprend. La lampe ne s'allume pas en mode grillades.

---

## Sélecteurs escamotables

Les manettes sont escamotables en position Arrêt. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Les sélecteurs peuvent être tournés à droite ou à gauche.

---

## Coupe automatique de sécurité

La coupure automatique de sécurité est activée si vous n'avez pas modifié depuis plusieurs heures le réglage du four.

Le voyant lumineux au thermostat s'allume brièvement toutes les 2 secondes et s'éteint.

Pour pouvoir réutiliser le four, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Le moment où la coupure automatique de sécurité est activée dépend de la température réglée ou de la position grill.

---

## Les modes de cuisson

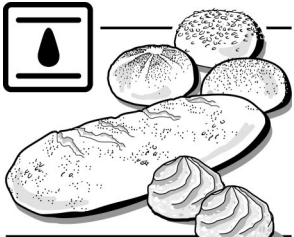


Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

### Convection naturelle

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

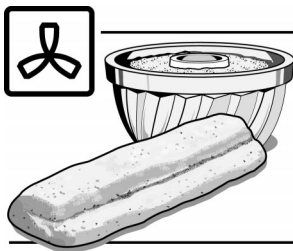
Cela convient particulièrement aux tartes en pâte à biscuit, aux gâteaux au fromage blanc ainsi qu'aux pizzas et gâteaux aux fruits juteux cuits sur un niveau. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, de veau et de gibier cuites dans un plat découvert ou fermé.



### Cuisson étuvée convection naturelle

Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas. Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou de la tresse à la pâte levée réussissent ainsi particulièrement bien. Ce mode de cuisson est également idéal pour de la pâte à chou.



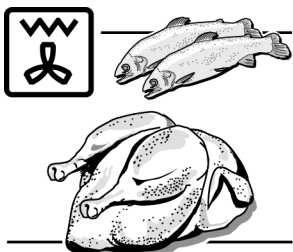


### Air pulsé

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

Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.

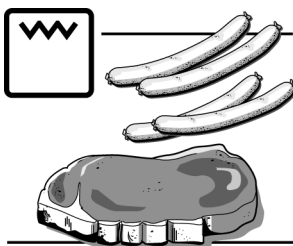
L'air pulsé convient aussi très bien pour décongeler, stériliser et déshydrater.



### 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 la convection naturelle.

Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.



### Gril

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

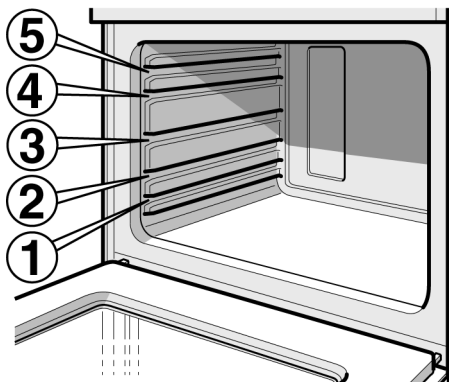
---

## 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.

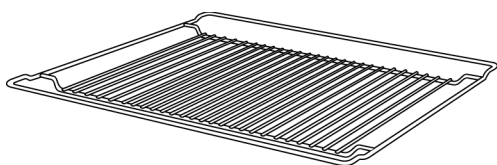
Suivant la géométrie de la poignée, l'air chaud s'échappe au-dessus ou au-dessous de la poignée.

## Four et accessoires



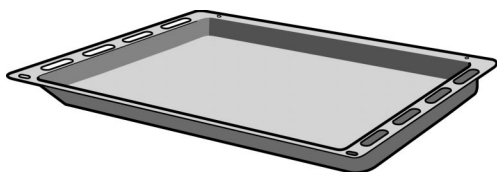
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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 23400** pour vaisselle, moules à gâteaux, rôtis, grillades et plats surgelés.

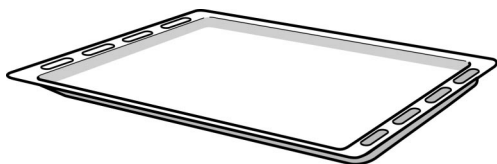
La grille doit être enfournée avec la courbure vers le bas .



**Lèchefrite HZ 23300** pour gâteaux juteux, gros rôtis et plats surgelés. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Si vous avez besoin de deux ou trois plaques à pâtisserie simultanément, servez-vous de la lèchefrite.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en veillant à ce que la partie inclinée soit tournée vers la porte du four.

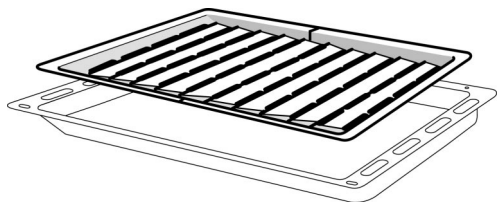


**Plaqué à pâtisserie en aluminium HZ 23000** pour gâteaux et petits fours.

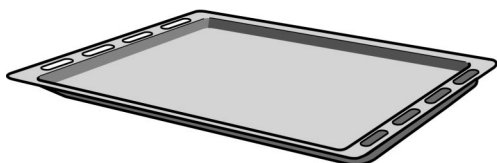
Enfournez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

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

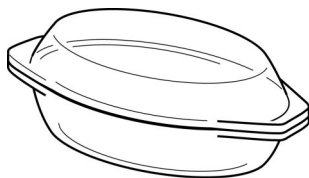
## Accessoire en option



**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 lèchefrite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèchefrite.



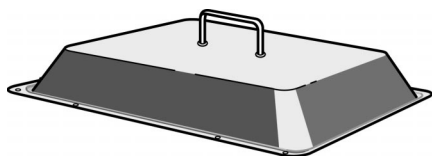
**Plaques émaillée HZ 23100** pour gâteaux et petits fours. Enfourez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



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

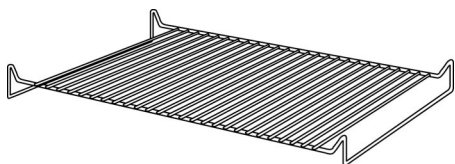


**Cocotte en métal HZ 26000** Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôti automatique.



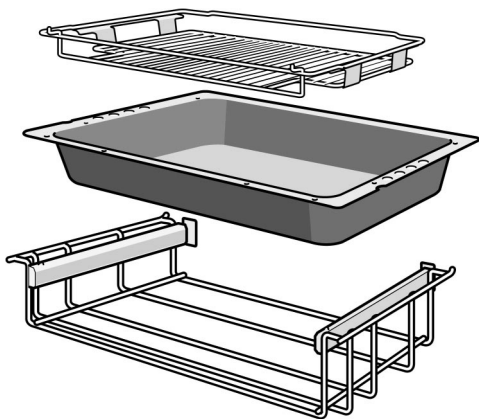
**Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 24701**

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



**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.

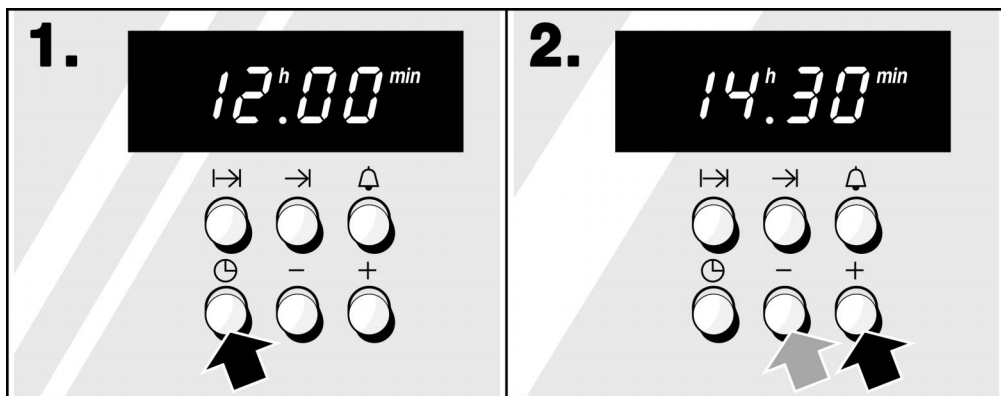
**Lêchefrite pro avec défournement HZ 23700** pour la préparation de grandes quantités. Elle se compose d'une lêchefrite extra profonde, d'une grille et d'un dispositif télescopique de défournement. Avec la grille posée elle est idéale pour des grillades.



## Avant la première utilisation

### Réglage de l'heure

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



1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.

2. Réglez l'heure à l'aide de la touche + ou de la touche -.  
Au bout de quelques secondes, l'horloge se remet automatiquement en marche.

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

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 ⌚.

## Remarques

2. Réglez l'heure à l'aide de la touche + ou de la touche -.
- ☐ L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé avec la touche minuterie 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'indicateur.

---

## 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.

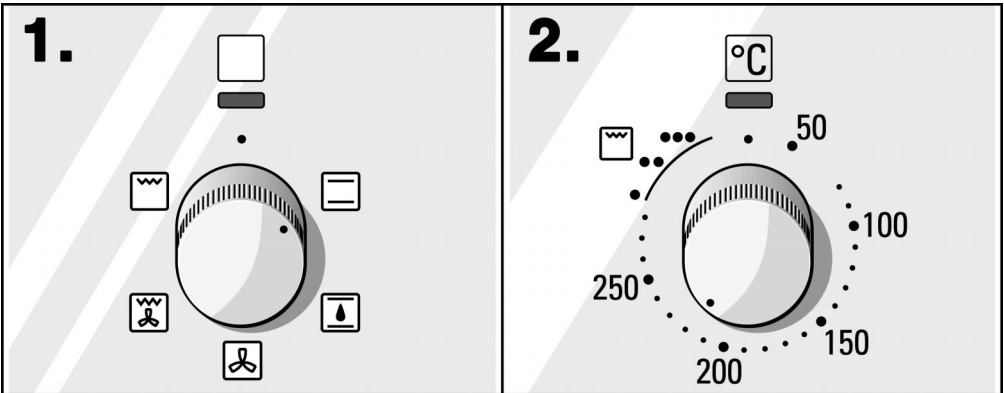
---

# Réglage du four

Programmez le mode de cuisson et ensuite la température ou la position gril. 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.

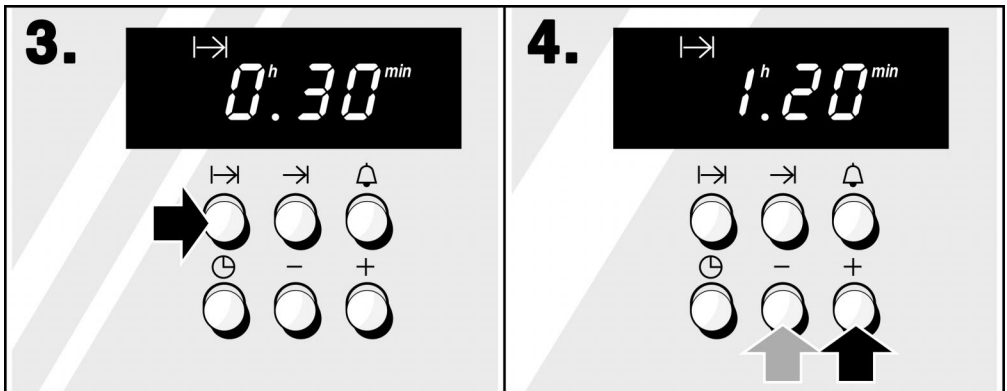
2. A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position grill.

Si le mets est prêt

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

## Programmation du temps de cuisson

Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en suivant les instructions du point 1 et 2.



3. Appuyez sur la touche Durée I→.

4. A l'aide des touches + ou -, programmez la durée. Le four s'enclenche au bout de quelques secondes.

**Une fois le temps de cuisson écoulé**, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche Durée I→I.

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

**Si le plat n'est pas encore complètement cuit**, réglez à nouveau comme décrit aux points **3** et **4**.

**Une fois que le plat est prêt**, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

#### Correction

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Appuyez sur la touche Durée I→I puis corrigez à l'aide des touches + ou -.

#### Effacement

Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

#### Remarques

- L'heure réglée se décompte à la minuterie. Pour connaître le temps de cuisson restant pour le plat qui se trouve dans le four, appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.

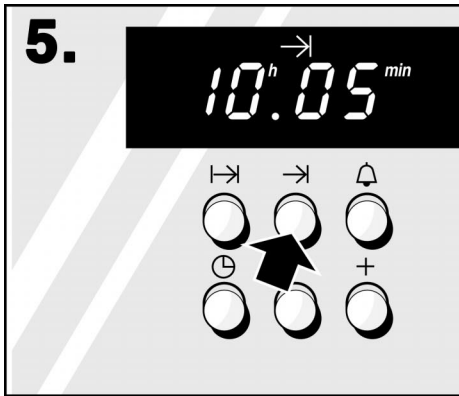
---

## Programmation de fin de cuisson différée

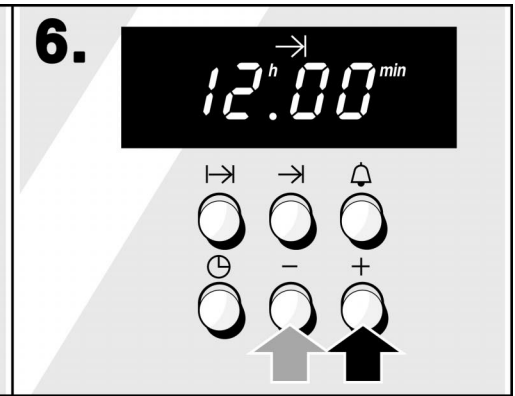
**Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le four.**

Vous avez des rendez-vous importants, mais le repas doit néanmoins être prêt à l'heure. C'est facile, car le four s'enclenche et s'éteint automatiquement à l'heure souhaitée.

Effectuez le réglage en suivant les instructions du point **1** à **4**. Après, commencez par le point **5**.



**5.** Appuyez sur la touche Fin →. L'heure de fin de cuisson apparaît à l'affichage. Le four s'éteindra à ce moment-là.



**6.** Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches + ou -.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. L'affichage de l'horloge électronique indique l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage du four. Ensuite, il affiche la durée qui décroît.

**Une fois le temps de cuisson écoulé**, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche Durée I->.

Le fonctionnement automatique est désactivé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage se trouve encore sur 0.00, appuyez sur la touche Durée I->. L'heure s'affiche.

**Si le plat n'est pas encore complètement cuit**, réglez à nouveau comme décrit aux points **3** et **4**.

**Une fois que le plat est prêt**, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

### Correction

Avant que le four ne s'enclenche, vous pouvez corriger à tout moment l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche Fin →. Modifiez l'heure de fin à l'aide des touches + ou -.

### Effacement

Coupez le sélecteur de mode de cuisson.



## Remarque

- ❑ L'heure de fin de cuisson apparaît 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. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé. Toujours est-il que 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 économisez ainsi de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

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

Remarque: En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode cuisson étuvée convection naturelle . De la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte du four.

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
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

<b>Gâteau cuit sur la plaque</b>		<b>Hauteur</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée de cuisson, minutes</b>
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







\* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèche-frite à bords hauts.

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

<b>Pain et petits pains</b>		<b>Hauteur</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée, minutes</b>
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		270	8
				200	+40-50
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	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.

<b>Petites pâtisseries</b>		<b>Hauteur</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée de cuisson, minutes</b>
Petits fours	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		180-200	10-20
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite*	2+4		140-160	25-35
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèche-frite	1+3+4		140-160	30-40
Meringue	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		80-100	120-150
Pâte à chou	Plaque à pâtisserie en aluminium	1		210-230	30-40

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Macarons	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		120-140	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite*	2+4		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèche-frite	1+3+4		100-120	40-50
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie en aluminium	2		190-210	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + Lèche-frite*	2+4		190-210	25-35
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèche-frite	1+3+4		190-210	35-45

\* 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 indiqués dans la recette.

**Le gâteau est 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 a un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (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. 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.

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

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

**Le gâteau ne se démoule pas.**

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 mn. 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 ou de farine.

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

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 différence.

**Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.**

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.

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

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

**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 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 gril, 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 lèchefrite 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 gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position gril 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, gril	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	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
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 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 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

\* Enfourez 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

\* Enfourez la lèchefrite 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 précédent 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 et ajoutez moins de liquide.

### L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le gril air pulsé à la place de la convection naturelle. 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

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

\*\* Enfournez la lèche-frite au niveau 1.

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
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

Veuillez 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-baguette*	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 lèchefrite 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.

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

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

	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
<b>Aliments surgelés délicats</b> 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		Le thermostat reste éteint.
<b>Produits surgelés divers*</b> Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		80 °C

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

# 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.

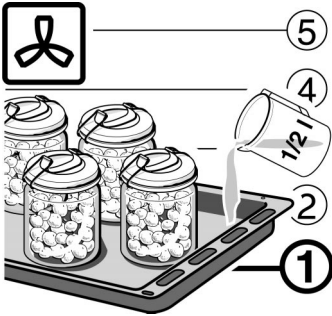
## Stérilisation


### Préparation

- Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux 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.
- 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. Enfourez la lèchefrite au niveau 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 140 et 150 °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

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 mn env.
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	réduisez le réglage	30 mn env.
Compote de pommes, poires, prunes	réduisez le réglage	35 mn env.

## Stérilisation des légumes

Baissez le thermostat sur 120 – 140 °C dès que de 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 mn env.
Betterave rouge	35 mn env.	30 mn env.
Choux de Bruxelles	45 mn env.	30 mn env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	60 mn env.	30 mn env.
Petits pois	70 mn env.	30 mn env.

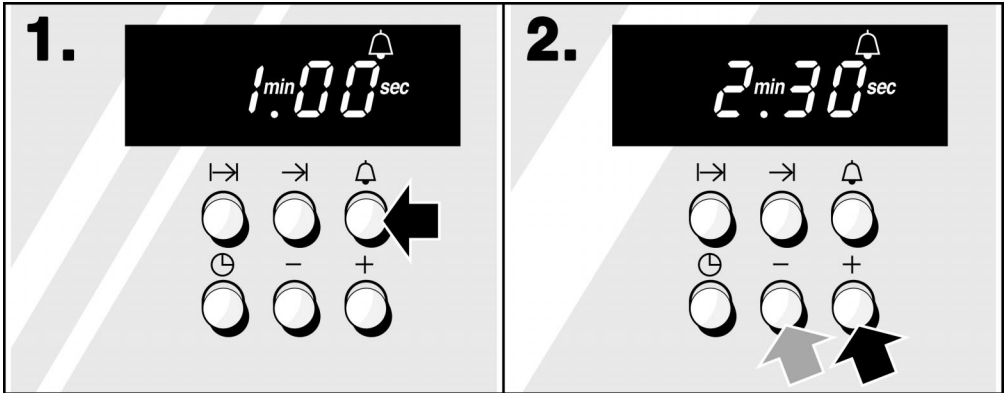
## Sortir les bocaux

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

## Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie à tout moment, même si une durée ou fin de cuisson est déjà programmée. La durée réglée est toujours visible à l'indicateur. La minuterie possède un signal sonore particulier. Vous pouvez ainsi savoir si le temps écoulé correspond à celle-ci ou, par exemple, à une durée de cuisson.


## Réglages




1. Appuyez sur la touche Minuterie .

2. Réglez l'heure désirée par la touche + ou la touche -.

Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'indicateur de l'heure, le temps programmé se décompte.

**Une fois le temps programmé écoulé**, un signal sonore retentit et le symbole Minuterie clignote. Appuyez sur la touche Minuterie .

### Correction

Appuyez sur la touche Minuterie . Modifier le temps par la touche + ou -.

### Effacement

Appuyez sur la touche Minuterie  deux fois de suite.

### Remarque

Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes.



---

# Entretien et nettoyage

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

---

## Extérieur de l'appareil

Essuyer 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-la 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. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

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

---

## 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

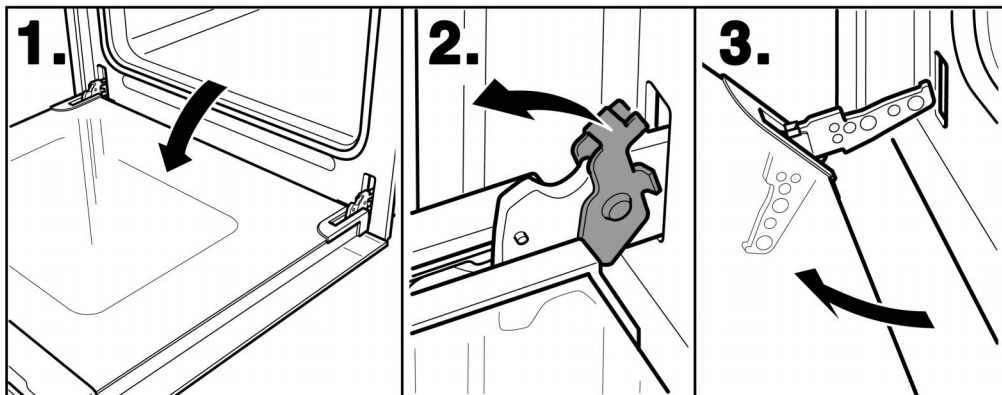
Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

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 des surfaces émaillées

Si le four est peu sale, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre.

Si le four est très sale, utilisez de préférence un produit nettoyant pour four.

- Utilisez le produit nettoyant pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.
- Vaporisez le produit puis laissez agir. Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant 2 minutes au plus, mais pas plus longtemps car 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 ainsi que les plaques sont émaillés. Cet émail a été cuit à de très hautes températures. C'est pourquoi de légères différences de nuance peuvent apparaître.

Il est impossible de recouvrir complètement d'émail les arêtes minces des plaques. Elles peuvent donc être rugueuses. Leur protection anticorrosion est néanmoins garantie.

---

# Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La cuisinière ne fonctionne pas	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le voyant lumineux au thermostat clignote en permanence toutes les 2 secondes.	Vous avez utilisé l'appareil pendant longtemps sans modifier ses réglages. La coupure de sécurité a été activée.	Couper le sélecteur de mode de cuisson.
Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux au thermostat s'allume et s'éteint plusieurs fois.	Défaut dans le circuit électronique.	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.

## Remplacement de l'ampoule située contre la voûte du four



## Changer le couvercle en verre

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.

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 agréé le plus proche dans le livret joint à la notice d'utilisation ou appelez le SAV général qui vous renseignera.

## 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 grâce à 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 + lèche-frite*	2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèche-frite	1+3+4		140-160	35-45

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque à pâtisserie en aluminium	3		190-210	15-25
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite*	2+4		150-170	25-35
	2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèche-frite	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	Lèche-frite	3		170-190	40-50
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite*	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 lèche-frite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie. 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 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.

