

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 480.. EU

FR

5650 014 911

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	5
Votre nouvelle cuisinière	6
Le bandeau de commande	6
Sélecteurs escamotables	8
Coupure automatique de sécurité	8
Les modes de cuisson	8
Ventilateur de refroidissement	10
Four et accessoires	10
Avant la première utilisation	13
Régler l'heure	13
Faire chauffer le four	13
Nettoyage des accessoires	14
Réglage du four	14
Réglages	14
Le four doit s'éteindre automatiquement	15
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	16
Gâteaux et pâtisseries	18
Conseils pour la pâtisserie	21
Viande, volaille, poisson	23
Viande	24
Volaille	25
Poisson	26
Conseils pour les rôtis et grillades	26

Table de matières

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	27
Produits cuisinés surgelés	28
Décongélation	28
Déshydratation	29
Stérilisation	30
Préparation	30
Réglages	30
Réveil	32
Réglages	32
Entretien et nettoyage	33
Extérieur de l'appareil	33
Joint d'étanchéité	33
Accessoires	34
Four	34
Filtre des fumées	36
Incidents et dépannage	37
Changer les lampes du four	38
Service après-vente	41
Protection de l'environnement	42
Emballage et appareil usagé	42
Economies d'énergie	42
Plats tests	43

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!

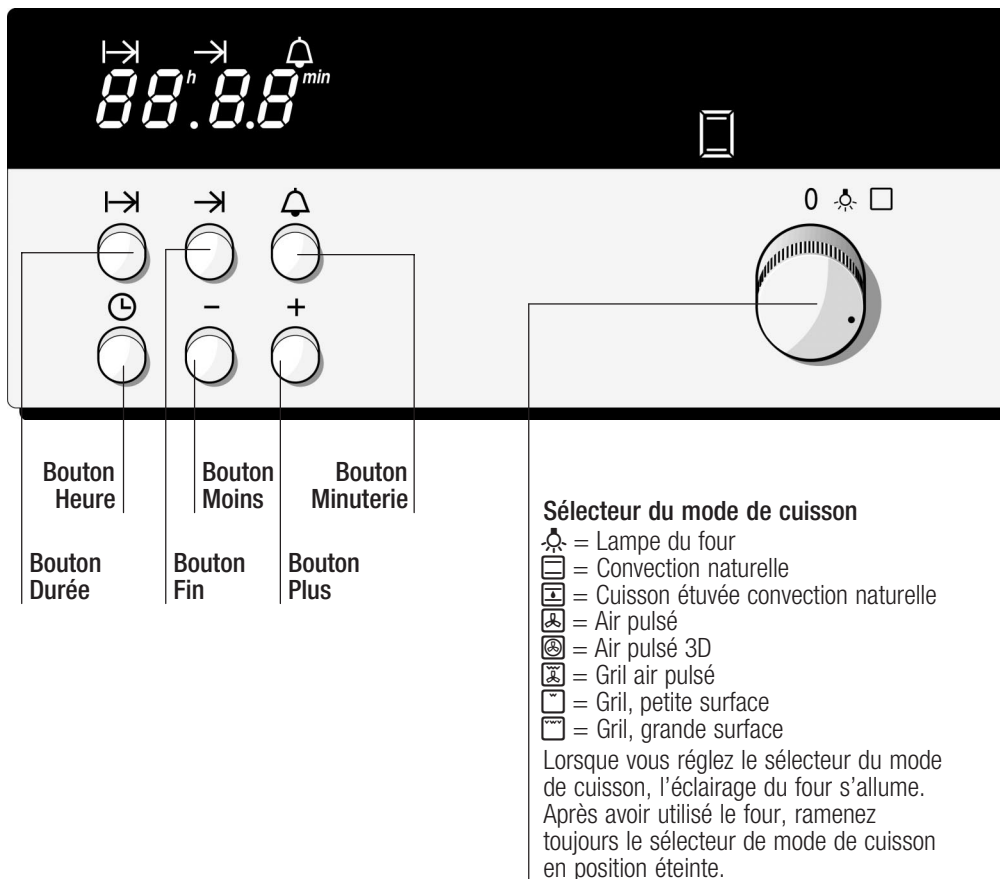
Prenez soin de votre appareil

- ❑ 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

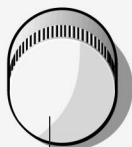
Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil



250

°C



Thermostat

50-300 = température en °C

20 °C = Décongeler avec air pulsé 3D

Gril, petite et grande surface

1 = Gril faible

2 = Gril moyen

3 = Gril puissant

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les pauses de chauffe. La lampe ne s'allume pas en mode gril.

Sélecteurs escamotables

Le sélecteur du mode de cuisson est escamotable en position éteinte, le thermostat l'est en chaque position.

Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Les sélecteurs peuvent être tournés à droite ou à gauche.

Coupe automatique de sécurité

Si le réglage du four n'a pas été modifié plusieurs heures d'affilée, le four s'éteint automatiquement.

A l'affichage de la température apparaît un «5». Ce «5» demeure jusqu'à ce que vous ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

La durée au bout de laquelle le four s'éteint dépend de la température réglée ou de la position grill.

Les modes de cuisson

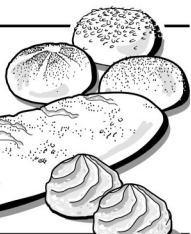


Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

Convection naturelle

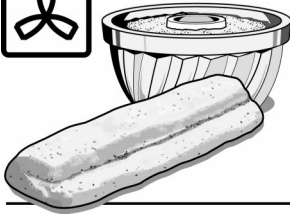
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Cela convient particulièrement aux gâteaux au fromage blanc et aux pizzas ainsi qu'aux 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.



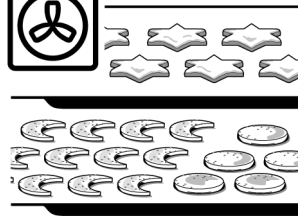
Cuisson étuvée convection naturelle

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 choux.



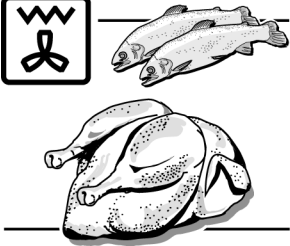
Air pulsé

Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. Le mode air pulsé est idéal pour faire cuire des gâteaux à pâte levée dans le moule (p.ex. sablé), de la pâtisserie moulée (p.ex. gâteau de Noël) et des tartes salées (p.ex. quiche) sur un niveau. Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.



Air pulsé 3D

Lors de ce mode de cuisson, la chaleur est produite par 3 résistances: chaleur de voûte, chaleur de sole et collier chauffant sur la paroi arrière du four. En mode air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. L'air pulsé 3 D est également idéal pour la désydratation et la stérilisation ainsi que pour la décongélation.



Gril air pulsé

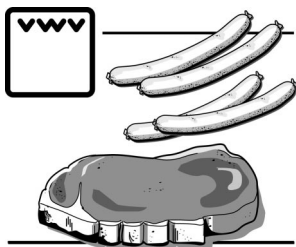
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

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



Gril, petite surface

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



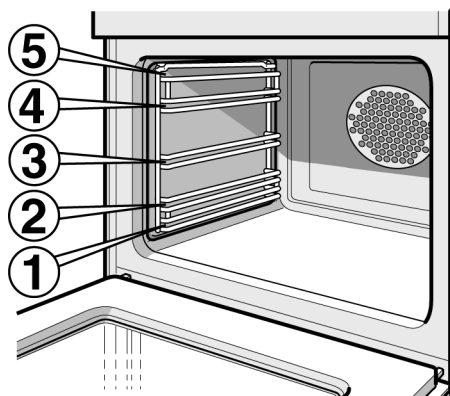
Gril, grande surface

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

Ventilateur de refroidissement

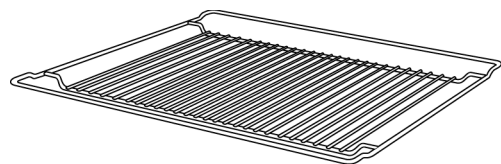
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne tant que le ventilateur est chaud. Suivant le type de poignée, l'air chaud s'échappe par le haut ou le bas de la poignée.

Four et accessoires




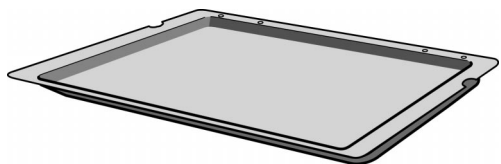
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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.

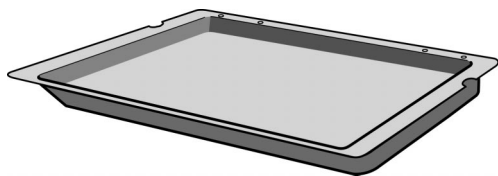


Grille HZ 21400 pour de la vaisselle, des moules à gâteau, pièces à griller et plats surgelés.

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



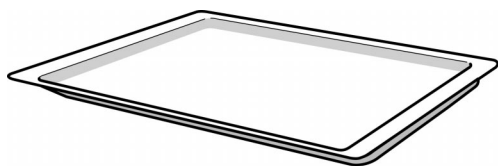
Plaqué émaillée à pâtisserie HZ 21100 pour gâteaux et petits fours fondants. Enfourez la plaqué à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.



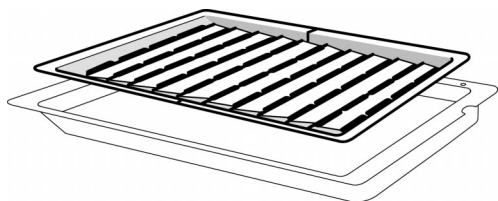
Lèche-frite HZ 21300 pour des gâteaux fondants, des plats surgelés et de gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille. Enfourez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.

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

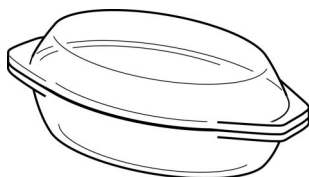
Accessoire en option



Plaque à pâtisserie en aluminium HZ 8030 pour gâteaux et petits fours. Enfourez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



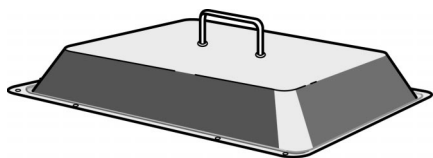
Grille anti-éclaboussures HZ 22500 pour les poissons, toasts, saucisses ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèche-frite.



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

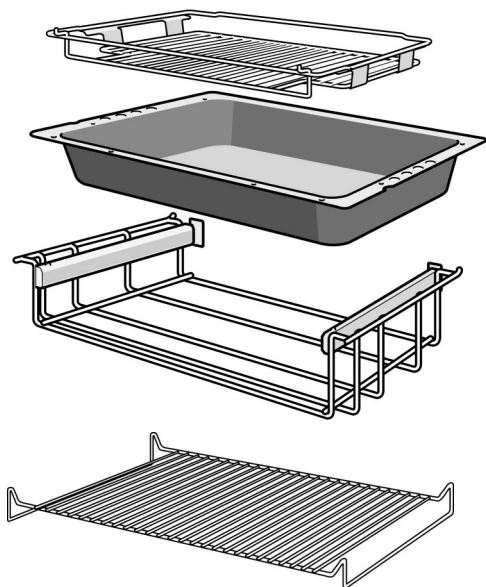


Cocotte en métal HZ 26000 elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique.



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.

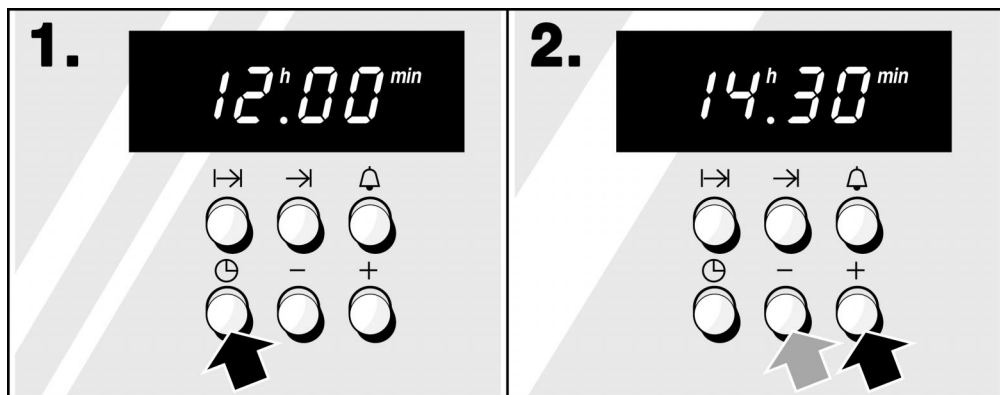
Grille HZ 22400 pour des grillades.
Placez toujours la grille dans la lèchefrite.
La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

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 -.

Remarque

- 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.

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

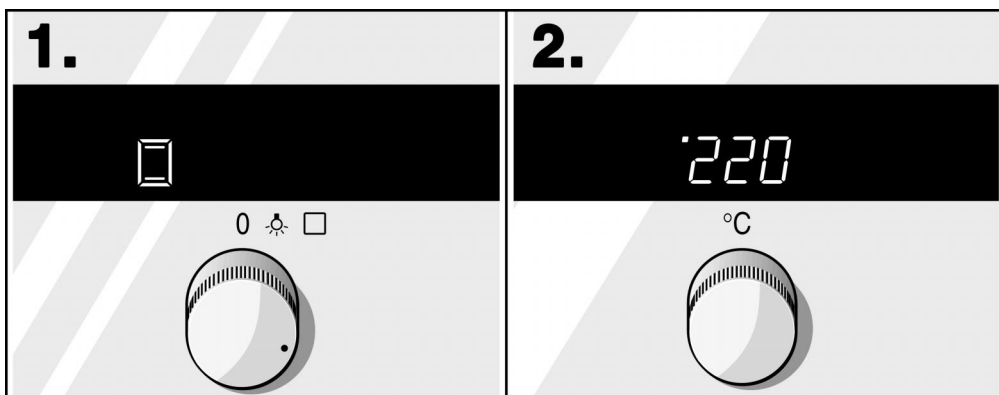
Avant la première utilisation, veuillez nettoyer soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

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.

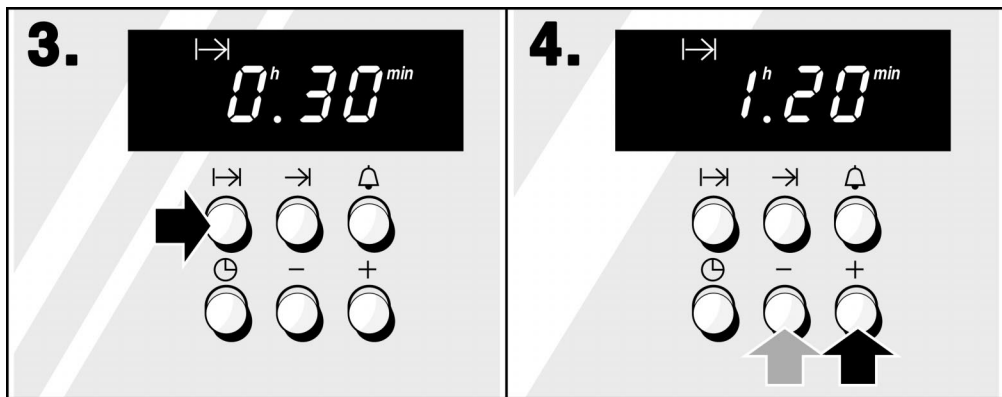
2. A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.

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. Le four se met en marche quelques secondes plus tard.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. 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

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarques

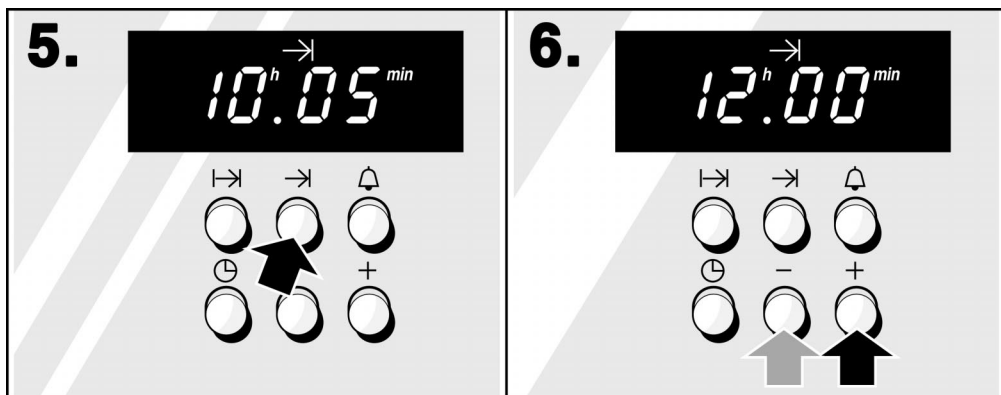
- ❑ A l'affichage de l'horloge électronique s'écoule une durée réglée au réveil. Vous voulez savoir combien de temps durera encore la cuisson au four. Appuyez sur la touche Durée I→. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- ❑ Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59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

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

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 gâteau sur la grille.





Tableaux

Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous préchauffez 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		160-180	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	50-60

* 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	3		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		180-200	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	3		180-200	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3		140-160	55-65
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		130-150	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		150-170	55-65
Pizza	Plaque	3		200-220	25-35
	Plaque + lèchefrite**	2+4		160-180	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		300	8
				200	+35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		300	8
				200	+40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	1 plaque	4		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	3		160-180	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	120-140
Pâte à choux	Plaque	2		220-240	30-40
Macarons*	Plaque	2		120-140	30-40
	Plaque + lèchefrite	2+4		100-120	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		100-120	40-50
Pâte feuilletée*	Plaque	3		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		170-190	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		170-190	35-45

* 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 toujours au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

** Vous trouverez des plaques à pâtisserie 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 point u.

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).

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 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.

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

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.


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 lèche-frite 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 la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. 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, grill	Durée, minutes
Rôti de boeuf 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		230-250	40
Steaks, bien cuits		Grille	5		Position 3	25
Steaks, à point		Grille	5		Position 3	20
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	1,5 kg		2		180-200	140
	2 kg		2		180-200	160
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		220-240	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		160-180	70
Saucisses	750 g env.	Grille anti-éclaboussures	4		Position 3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180-200	80
	2 kg		2		160-180	150
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		160-180	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 lèche-frite 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	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2		200-220	40-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		190-210	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2		160-180	120-140
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2		180-200	90-110

* Enfournez la lèche-frite 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 2	18-20
	1 kg	anti-éclaboussures*	2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		180-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille anti-éclaboussures*	4		Position 3	20-25

* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

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 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	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)		Moule à soufflé	3		170-190	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)		Plat à gratin, lèche-frite	3		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)		Plat à gratin, lèche-frite	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Brunir des toasts	4 toasts	Grille	5		Position 3	6-7
	12 toasts		5		Position 3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille**	4		Position 3	7-10
	12 toasts		4		Position 3	5-8

* 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 etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

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

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	2+4		50-80	5 env.
800 g de poires en quartier	2+4		50-80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2+4		50-80	10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2+4		50-60	3 env.

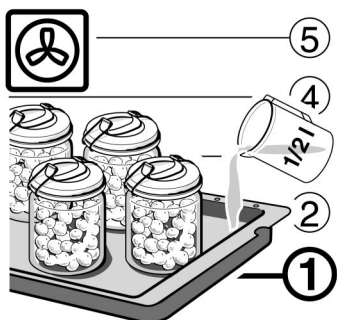
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.


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 140 et 150 °C.

Stérilisation des fruits

A l'aide des flèches, ramenez le thermostat sur 20 °C dès que des gouttelettes perlent dans les bocaux et que de petites bulles se forment à de courts intervalles (30 à 40 minutes après).

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. Eteignez le four au moyen de l'interrupteur principal ①.

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	
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

Au moyen des flèches, ramenez la température d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis ramenez-la à 20 °C

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	ensuite 20 °C
Cornichons	-	25 minutes env.
Betterave rouge	30 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	40 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	50 minutes env.	30 minutes env.
Petits pois	60 minutes env.	30 minutes env.

Sortez les bocaux

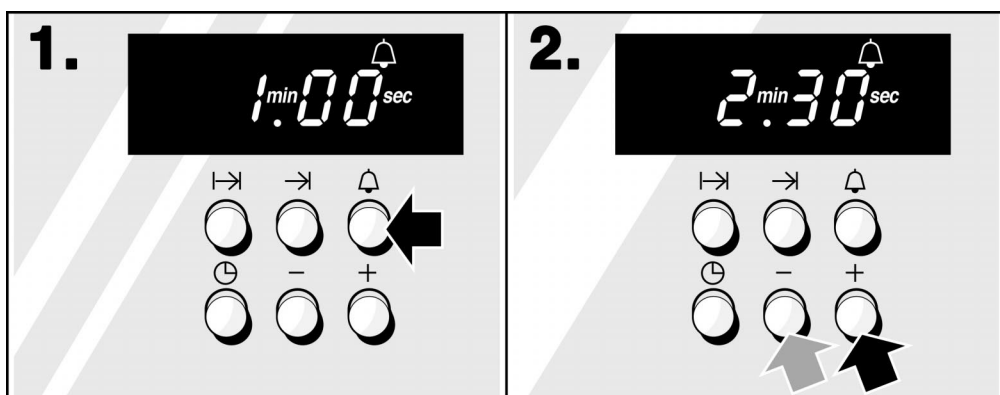
Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide. Ils pourraient se casser.

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 à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibras 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.

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

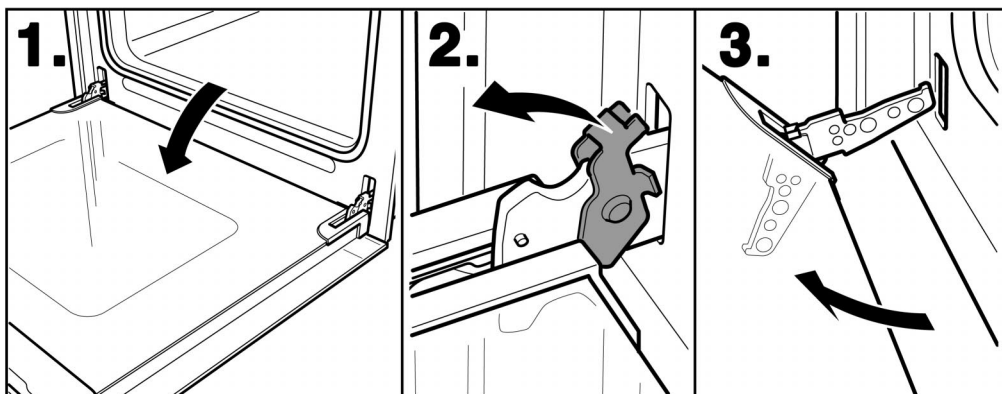
Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

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 .
- 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 voûte du four et la paroi arrière sont revêtues d'émail catalytique. Elles se nettoient 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 la sole du four légèrement salie et les parois latérales avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de vinaigre.

Si la sole du four et les parois latérales 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: Vaporisez le produit uniquement sur la sole du four et les parois latérales.
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.

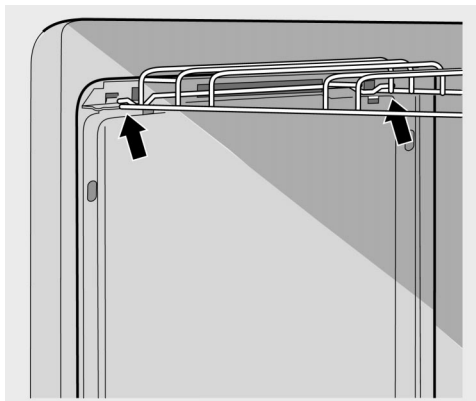
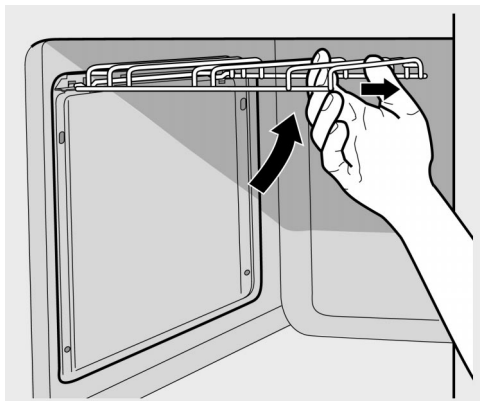
Remarques

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

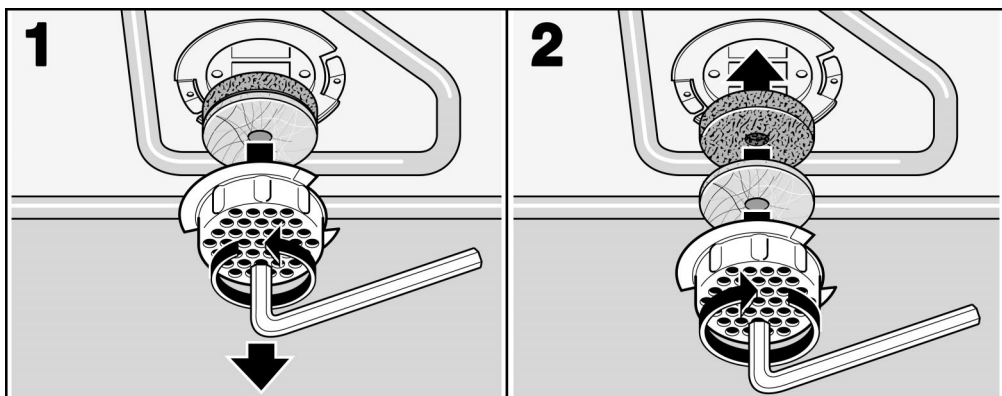
Décrochez puis sortez les châssis du four. Nettoyez-les avec du produit et une éponge à vaisselle. Pour venir à bout des salissures tenaces, utilisez des éponges à dos récurant. Une fois le nettoyage terminé, raccrochez les châssis.



Filtre des fumées

La voûte du four est équipée d'un filtre des fumées. Celui-ci retient aussi les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit ainsi les odeurs de cuisson.

Il est nécessaire de nettoyer le filtre de temps en temps.



Procédez de la manière suivante

1. A la main ou avec une clé à fourche (6 mm), tourner le filtre vers la gauche et l'enlever, fig. 1.

2. Retirer les deux cartouches de filtre.

Vous pouvez nettoyer le filtre et la cartouche filtrante mince avec du produit à vaisselle ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle. Il ne faut jamais nettoyer la seconde cartouche filtrante, plus épaisse. Son revêtement s'endommagerait.

3. Remonter le filtre et les cartouches de filtre. Dans le filtre, introduisez d'abord la cartouche mince et ensuite la cartouche plus épaisse.

4. A la main ou avec une clé à fourche, tourner le filtre vers la droite et le serrer.

Le filtre doit être mis en place comme illustré sur la fig. 2. Ce n'est qu'ainsi qu'il pourra être refixé.

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 table ne fonctionne pas	Fusible grillé/Disjoncteur disjuncté	Vérifiez dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs si ceux du four sont en état de marche.
	Coupure de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Le symbole du mode de cuisson réglé clignote.	Coupure de courant.	Coupez le sélecteur de mode de cuisson et recommencez depuis le début.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Coupure de courant.	Réglez à nouveau l'heure.
Messages de défaut «Er1» ou «Er4» à l'affichage de température.	La sonde de température est tombée en panne.	Prévenez le service après-vente.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
Message de défaut «Er2» à l'affichage de température.	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs, retirez les fusibles/coupez les disjoncteurs puis raccordez l'appareil correctement.

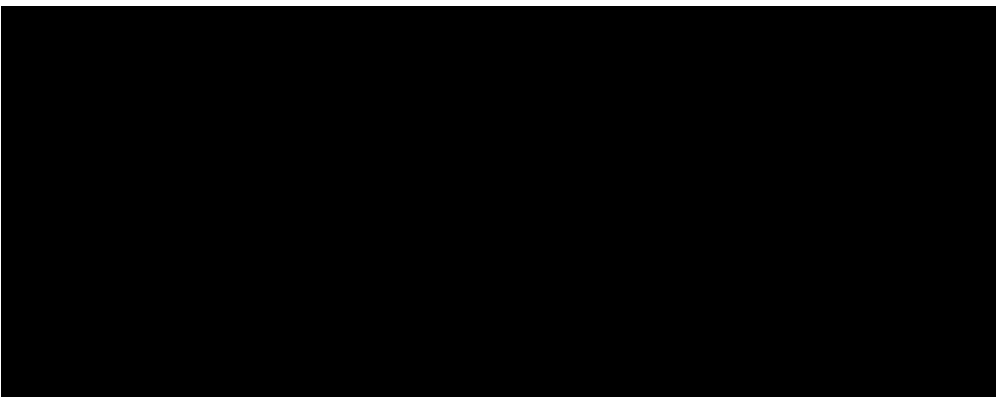
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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

Changer les lampes du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Vous trouverez les ampoules halogènes appropriées dans le commerce spécialisé. Pour l'éclairage du plafond, vous avez besoin d'une ampoule de 20 watts, pour le côté une ampoule de 10 watts. La puissance watt est indiquée également sur le couvercle en verre.

Lampe du four au plafond

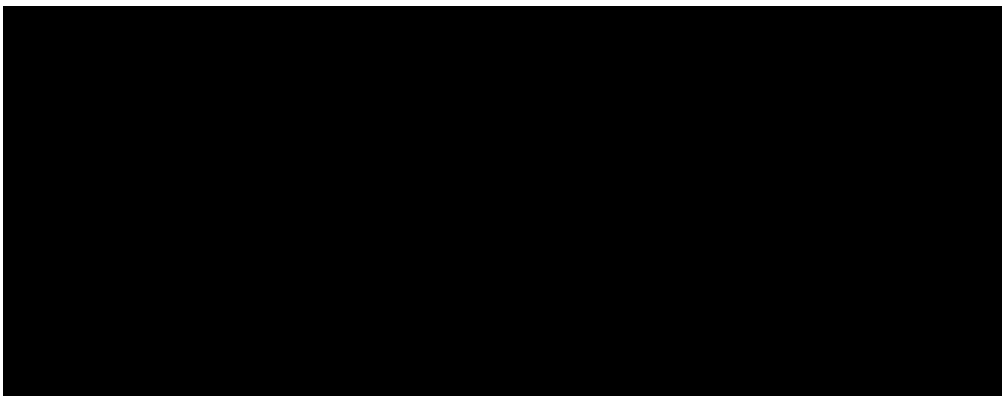


Procédez de la manière suivante

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.

3. Enlever le couvercle en verre.
Pour ce faire, pousser la languette métallique vers l'arrière avec le pouce, figure A, puis enlever le couvercle en verre.
4. Remplacement de la lampe du four.
Retirer l'ampoule - ne pas la tourner - figure B.
Mettre en place l'ampoule de rechange. Respecter la position des tiges-contacts. Enfoncer complètement l'ampoule neuve.
5. Remettre en place le couvercle en verre.
Insérer le couvercle en verre d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon à vaisselle.
7. Réenclencher le fusible et remettre l'horloge à l'heure.

Lampe du four à droite



Procédez de la manière suivante

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre.
Pour ce faire, pousser la languette métallique vers le bas avec un manche à cuillère - figure A - et enlever le couvercle en verre.

4. Remplacement de la lampe du four.
Retirer l'ampoule - ne pas la tourner - figure B.
Mettre en place l'ampoule de rechange. Respecter la position des tiges-contacts. Enfoncer complètement l'ampoule neuve.
5. Remettre en place le couvercle en verre.
L'inscription sur le verre doit se trouver à l'arrière.
Insérer le couvercle par le haut. En bas, pousser la languette vers le bas avec un manche à cuillère.
Le verre s'encliquete - figure C.
6. Enlever le tourchon à vaisselle.
7. Réenclencher le fusible et remettre l'horloge à 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.



	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs*	Plaque	3		170-190	10-25
	Plaque	3		150-170	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	30-40
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	35-45
Petits gâteaux* 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque	3		180-200	15-25
	Plaque	3		150-170	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	20-30
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		150-170	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque*	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1+3 décalés en diagonale		170-190	70-90
	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1 au milieu l'un à côté de l'autre		170-190	65-80

* 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 ou les grilles dans le commerce spécialisé.

Griller

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

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

* Retournez-le à mi-cuisson.

