

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 66E..

FR

5650 011 950

Table de matières

Remarques importantes	6
Avant le branchement	6
Consignes de sécurité	6
Prenez soin de votre appareil	7
Votre nouvelle cuisinière	8
Le bandeau de commande	8
Sélecteurs escamotables	12
Chauffage rapide	12
Sécurité-enfants	12
Coupure automatique de sécurité	13
Affichage de la chaleur résiduelle pour le four	13
Les modes de cuisson	14
Ventilateur de refroidissement	16
Four et accessoires	16
Avant la première utilisation	18
Réglage l'heure	18
Réglages de base	19
Modifier les réglages de base	20

Table de matières

Réglage du four	21
Réglages	21
Nettoyage des accessoires	22
Le four doit s'éteindre automatiquement	22
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	23
Exemple	25
Gâteaux et pâtisseries	26
Conseils pour la pâtisserie	29
Viande, volaille, poisson	32
Viande	33
Volaille	34
Poisson	35
Conseils pour les rôtis et grillades	35
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	36
Produits cuisinés surgelés	37
Plats spéciaux	38
Cuisson à feu doux	39
Vaisselle	39
Procédure	39
Conseils pour la cuisson à feu doux	39
Tableau	40
Conseils pour la cuisson à feu doux	40

Table de matières

Décongélation	41
Déshydratation	41
Stérilisation	42
Préparation	42
Réglages	43
Stérilisation des fruits	43
Stérilisation des légumes	43
Sortez les bocaux	44
Rôtissage automatique	44
Ce qu'il faut savoir sur la vaisselle	44
Programmes de rôtissage	45
Préparation du plat:	47
Combien de temps durera la cuisson ?	48
Réglages	49
Conseils sur le rôtissage automatique	51
Memory	53
Mémoriser le réglage	54
Programmer le réglage	55
Memory Démarrage	57
Réveil	58
Réglages	58

Table de matières

Entretien et nettoyage	59
Extérieur de l'appareil	59
Jointes	60
Accessoires	60
Autonettoyage par pyrolyse	61
Nettoyage manuel du four	64
Filtre des fumées	65
Incidents et dépannage	66
Changer les lampes du four	68
Changer le joint de porte	70
Remplacement du joint en lisière	71
Service après-vente	72
Protection de l'environnement	73
Emballage et appareil usagé	73
Economies d'énergie	73
Plats tests	74

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.
- ❑ Avant d'enclencher la pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four car elles pourraient s'enflammer.
- ❑ Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon à vaisselle par exemple).

Votre nouvelle cuisinière

Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil

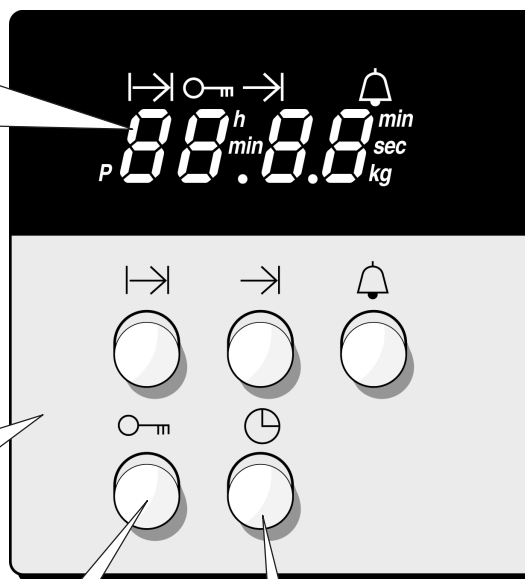
Zone d'affichage de l'heure

Lorsque vous appuyez sur une touche, le symbole correspondant s'allume dans la zone d'affichage pour confirmer l'opération. Pour le rôtissage automatique, vous pouvez voir l'heure, la durée, la fin, la minuterie, le programme et les poids. Le symbole de clé  est allumé lorsque la cuisinière est verrouillée.

Horloge électronique

Pour régler l'heure, la minuterie, la durée et la fin de la cuisson.

 = Touche Durée
 = Touche Fin
 = Touche Minuterie
 = Touche Heure



Touche Sécurité-enfants (clé)

Vous permet de verrouiller toute la cuisinière.

Touche Heure

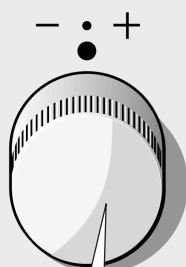
appuyez sur cette touche et, à l'aide du bouton rotatif, réglez l'heure.

Affichage texte en clair

L'affichage texte en clair existe en 19 langues.

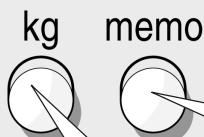
- Il vous donne des consignes de réglage.
- Il indique le mode de cuisson choisi.
- Il indique les plats pour chaque programme du rôtissage automatique.
- Il vous donne des consignes en cas de dérangement.
- Vous pouvez y voir les réglages de base.

français



Bouton rotatif avec voyant lumineux

Vous pouvez modifier le réglage pendant que le voyant lumineux clignote. Le réglage est mémorisé une fois que le témoin s'éteint.



Touche Poids

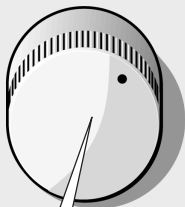
pour le rôtissage automatique

Touche Memo

pour mémoriser un plat préféré.

Zone d'affichage des modes de cuisson

Le symbole du mode de cuisson sélectionné s'allume.





Sélecteur du mode de cuisson pour le four

 = Lampe du four

 = Convection naturelle

 = Chaleur intense

 = cuisson étuvée convection naturelle

 = Air pulsé 3 D

 = Gril air pulsé

 = Gril, petite surface

 = Gril, grande surface

 = Autonettoyage par pyrolyse

P = Permet de sélectionner le rôtissage automatique, la fonction Mémoire ou la programmation de réglages de base.

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, l'éclairage du four s'allume.

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

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique que la température monte. Si vous avez réglé l'appareil sur gril ou pyrolyse, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Affichage du thermostat

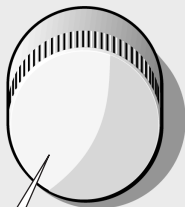
A l'indicateur s'affiche une proposition de température adaptée à chaque mode de cuisson, en l'occurrence la puissance 3 pour les grillades et la position 0 pour la pyrolyse. Vous pouvez modifier la valeur proposée à l'aide du thermostat.



Affichage du préchauffage rapide



°C



Thermostat du four

20-300 = température en °C

Gril, grande et petite surface

1 = Gril faible

2 = Gril moyen

3 = Gril puissant

Autonettoyage par pyrolyse

1 = Pyrolyse économique

2 = Pyrolyse moyenne

3 = Pyrolyse intensive

Les positions 1, 2 et 3 valent pour le gril et l'autonettoyage par pyrolyse.






Touche Chauffage rapide

Sélecteurs escamotables

Le thermostat et le bouton rotatif sont escamotables quelle que soit leur position. Le sélecteur de mode de cuisson ne s'escamote qu'en position «Arrêt». Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Vous pouvez tourner le thermostat, le bouton rotatif et les interrupteurs à droite ou à gauche.

Chauffage rapide

Vous pouvez utiliser le chauffage rapide avec les modes de cuisson suivants:

-  convection naturelle
-  chaleur intense
-  cuisson étuvée convection naturelle
-  air pulsé 3D
-  gril air pulsé

Réglez comme à l'habitude puis appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole du chauffage rapide s'allume.

Lorsque le chauffage rapide s'arrête, le symbole s'éteint et un bref signal sonore se fait entendre. Vous pouvez alors enfourner votre plat.

Annulation


Appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole s'éteint.



Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide s'arrête.
- Si la température du four n'est que peu inférieure à la température réglée pour le chauffage rapide, ce dernier ne s'enclenche pas. Le symbole ne s'allume pas.

Sécurité-enfants

Verrouiller le four

A l'aide de la touche Clé  vous pouvez verrouiller le four.

Le sélecteur du mode de cuisson doit être éteint. Appuyez sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'allume à l'affichage de l'heure. Cette opération demande environ six secondes (6 s).

Supprimer le verrouillage

Appuyez sur la touche Clé , jusqu'à ce que le symbole à l'affichage de l'heure s'éteigne.

Remarques

- ❑ La chaleur résiduelle est affichée même si vous verrouillez le four. Vous pouvez régler le réveil et l'heure sur le four verrouillé.
- ❑ Si vous désirez régler le four une fois que ce dernier a été verrouillé, le message «Appuyer sur la touche clé (6 s)» de l'affichage de texte en clair vous rappelle que vous devez d'abord supprimer le verrouillage.

Coupage automatique de sécurité

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

Le four s'éteint. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Four

Cinq minutes avant que le four s'éteigne, le message «Coupage de sécurité» apparaît à l'affichage de texte en clair. Une fois le four coupé, un signal sonore se fait entendre. Le texte reste affiché jusqu'à ce que vous éteigniez le sélecteur du mode de cuisson. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Désactiver la coupure de sécurité

La coupure automatique de sécurité est désactivée en programmant une durée. Si p.ex. vous désirez déshydrater des prunes, réglez une durée de 10 heures. Le four s'éteindra automatiquement au bout de 10 heures.

Affichage de la chaleur résiduelle pour le four

Si vous coupez le sélecteur du mode de cuisson, vous pouvez lire à l'affichage du thermostat la chaleur résiduelle régnant dans le four. Elle est affichée par pas de 5 degrés. Une fois la température redescendue à env. 60 °C, l'affichage s'éteint.

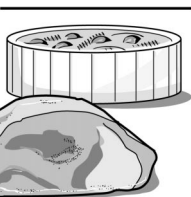
Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez garder dans le four des plats au chaud.

En cas de mets avec des durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle finira la cuisson de votre plat. Vous économiserez de l'énergie

Remarques

- ❑ Vous pouvez également éteindre l'affichage de la chaleur résiduelle. Pour cela, modifiez le réglage de base «Aff. chaleur résiduelle oui» en «Aff. chaleur résiduelle non».
- ❑ Il se peut que la température de la chaleur résiduelle affichée soit supérieure à la température réglée. Ces variations se produisent pour des raisons techniques.

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.

Préférez ce mode pour des soufflés. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.

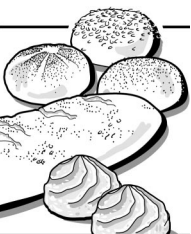
Avec la cuisson douce dans une plage de température comprises entre 70-120 °C, tous les morceaux de viande tendres seront particulièrement fondants.



Chaleur intense

En raison de la forte chaleur provenant de la sole, les préparations à base de pâte comme par ex. les pizzas acquièrent un fond particulièrement croustillant. Vous n'avez plus besoin de précuire le fond des tartes au fromage et des tartes épicées comme les quiches lorraines.

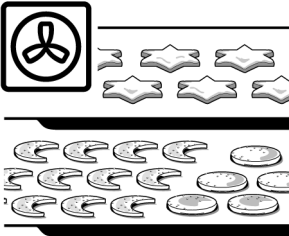
La chaleur intense constitue aussi le mode idéal pour cuire dans des moules en tôle blanche, en verre ou en porcelaine, car ils reflètent la chaleur ou freinent sa pénétration.



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

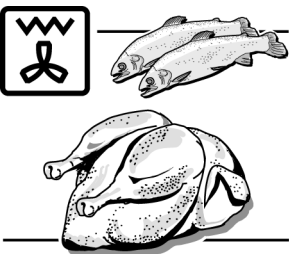
levée réussissent ainsi particulièrement bien. Ce mode de cuisson est également idéal pour de la pâte à choux.



Air pulsé 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur de voûte, de sole et celle de la résistance circulaire. Avec l'air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire les gâteaux et pizzas sur deux niveaux, les petits fours et la pâte feuilletée simultanément même sur trois niveaux. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule, les gâteaux à pâte feuilletée réussiront le mieux avec ce mode de cuisson. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle.

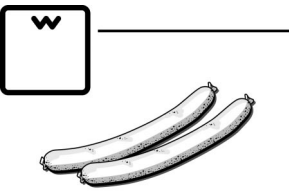
L'air pulsé 3D est idéal pour la stérilisation et la déshydratation ainsi que pour la décongélation dans une plage de 20-60 °C.



Gril air pulsé

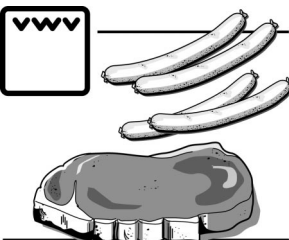
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

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. Vous économisez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



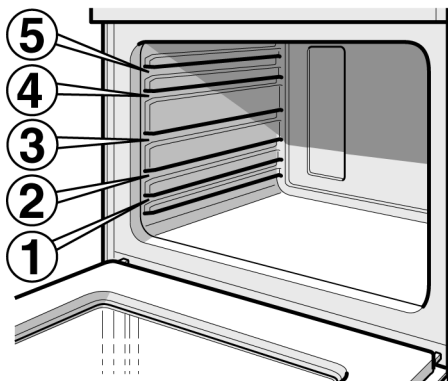
Gril - grande surface

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

Ventilateur de refroidissement

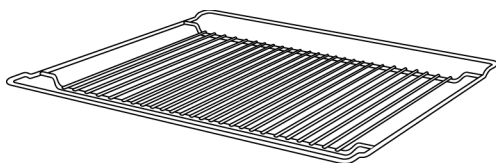
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne tant que le ventilateur est chaud. Suivant le type de poignée, l'air chaud s'échappe par le haut ou le bas de la poignée.

Four et accessoires



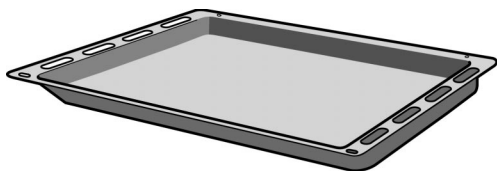
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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.



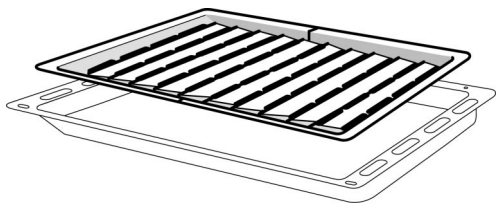
Grille HZ 23400 pour vaisselle, moules à gâteaux, rôtis, grillades et plats surgelés.

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

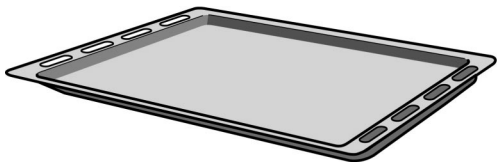


Lèchefrite HZ 23350 pour les gâteaux fondants, plats surgelés et gros rôtis.

Lorsque vous faites des grillades directement sur la grille, elle peut aussi servir à récupérer la graisse. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.



Grille anti-éclaboussures HZ 22550 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.

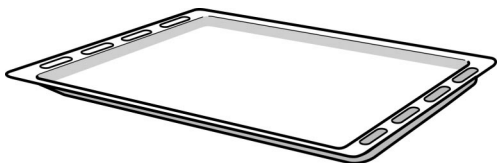


Plaque émaillée à pâtisserie HZ 23150

pour gâteaux et petits fours.
Enfournez la plaque à pâtisserie 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.

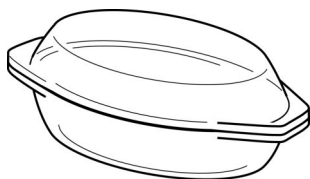
Accessoire en option



Plaque à pâtisserie en aluminium

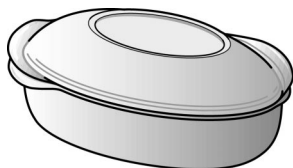
HZ 23000 pour gâteaux et petits fours.

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



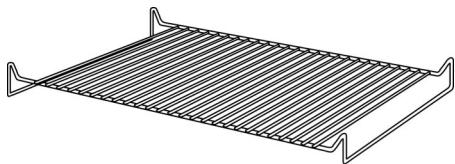
Cocotte en verre HZ 9150

pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour le rôtissage automatique.



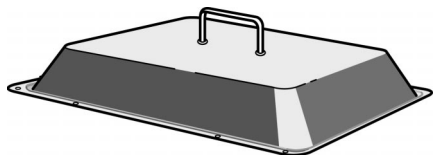
Cocotte en métal HZ 26000

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



Grille HZ 22400 pour des grillades.

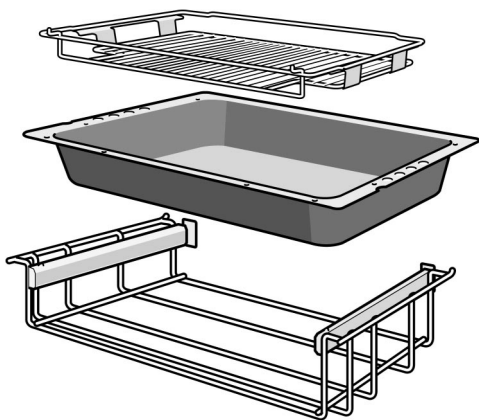
Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.



Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 24701

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

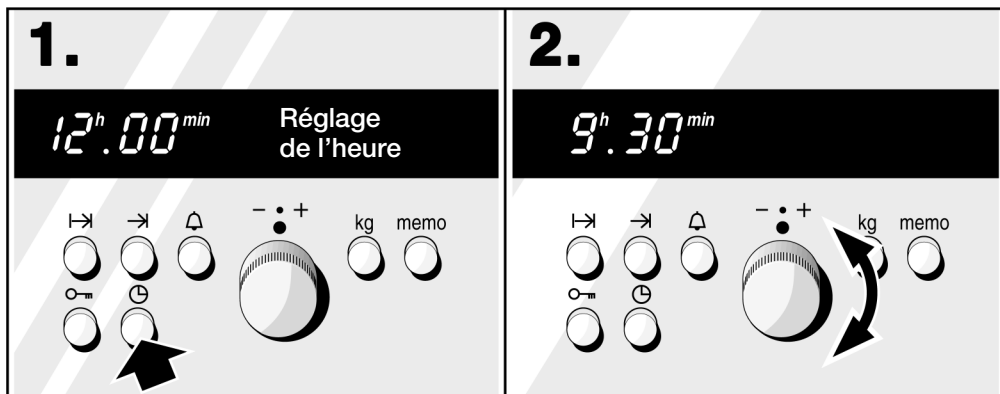
Lêchefrite pro avec défournement HZ 23700 pour la préparation de grandes quantités. Elle se compose d'une lêchefrite extra profonde, d'une grille et d'un dispositif télescopique de défournement. Avec la grille posée elle est idéale pour des grillades.



Avant la première utilisation

Réglage l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Réglage de l'heure».



1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.


2. Réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif.

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

Réglez l'heure en suivant les instructions des points 1 et 2.

Tant qu'une durée ou une fin de cuisson est réglée, vous ne pouvez pas modifier l'heure.

Remarques

- ❑ Si vous tournez rapidement le bouton, le réglage se fait par période de 10 minutes.
- ❑ L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé le réveil, une durée, une fin de cuisson ou le rôtissage automatique.
Si vous voulez savoir l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heure . L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes à l'affichage.

Réglages de base

Votre cuisinière présente différents réglages de base. Vous pouvez modifier individuellement chacun de ces réglages.

Réglage de base	Possibilités de modifications
La langue pour l'affichage de texte en clair est l'Allemand «deutsch»	Vous pouvez sélectionner 19 langues différentes pour l'affichage de texte en clair.
L'heure est affichée en permanence. «Aff. heure» «continu»	L'heure est affichée uniquement lorsque la cuisinière est allumée «Aff. heure». «pendant cuisson»
La chaleur résiduelle du four est affichée. «Aff. chaleur residuelle» «oui»	La chaleur résiduelle du four n'est pas affichée. «Aff. chaleur residuelle» «non»
Après l'écoulement d'une de cuisson ou d'un temps programmé à la minuterie, un signal sonore retentit pendant 10 secondes. «Avertisseur» «signal bref»	Vous pouvez modifier la durée du signal sonore. «Avertisseur» «signal mi-long» = 2 minutes «Avertisseur» «signal long» = 5 minutes
Entre les différentes étapes de réglage il y a un délai jusqu'à ce que les valeurs soient validées. Ce délai est de 10 secondes. «Durée réglage» «longue»	Vous pouvez modifier le délai. «Durée réglage» «courte» = 5 secondes «Durée réglage» «moyenne» = 7,5 secondes

Réglage de base

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que la température dans le four soit descendue à 80 °C.

«Ventilateur»

«Durée longue»

Possibilités de modifications

Vous pouvez modifier le temps de poursuite.

«Ventilateur»

«Durée courte» = 140 °C

«Ventilateur»

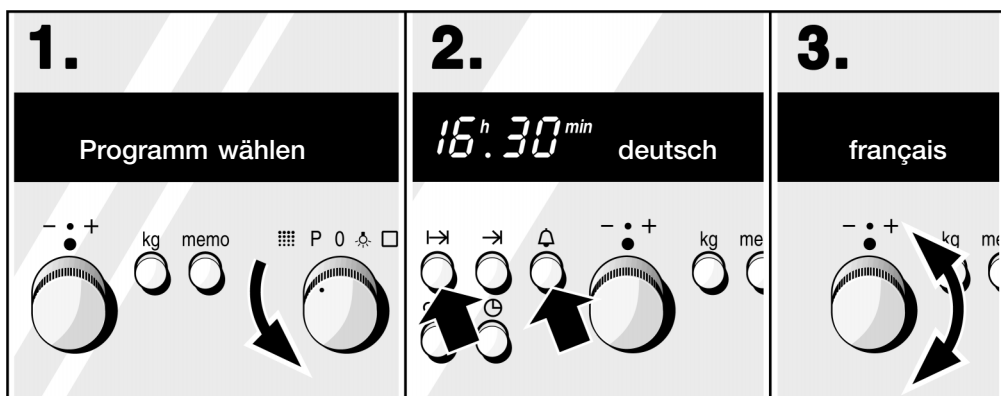
«Durée moyenne» = 110 °C

Modifier les réglages de base

Reportez-vous d'abord à la page précédente pour savoir quels réglages de base vous voulez modifier.

Les réglages de base apparaissent successivement à l'affichage en clair. Si vous ne voulez pas modifier un réglage, attendez que le réglage de base suivant apparaisse à l'affichage. Cela va plus vite si vous appuyez sur la touche «kg».

Modification des réglages de base:



1. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

2. Tout de suite après, appuyez simultanément sur les touches Durée **H→** et Minuterie **△** jusqu'à ce que la mention «deutsch» apparaisse à l'affichage de texte en clair.

3. A l'aide du bouton rotatif, réglez la langue désirée.

Au bout de quelques secondes s'affiche le réglage de base suivant «Aff. heure continu». Par le bouton rotatif, passez sur le réglage «Aff. heure pendant cuisson» ou attendez que le réglage suivant s'affiche.

Par le bouton rotatif, vous pouvez modifier tous les réglages de base.

Correction

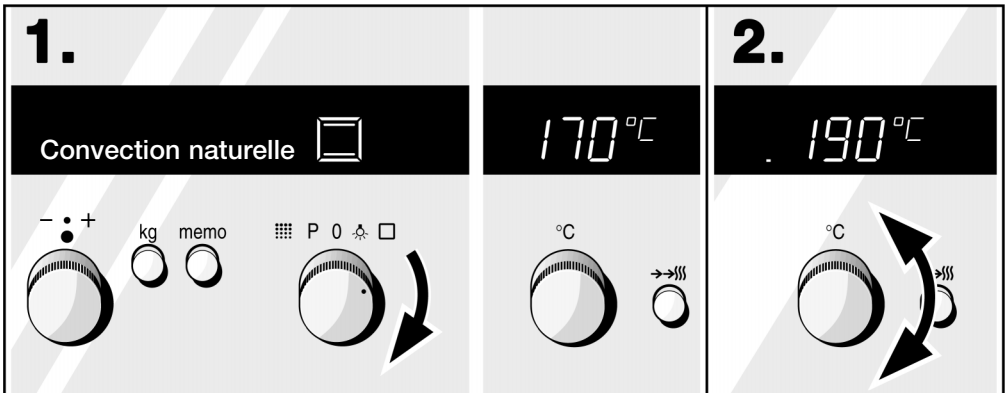
Coupez le sélecteur de mode de cuisson et recommencez depuis le début.

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. A l'affichage du thermostat apparaît la température proposée. Si vous ne modifiez pas cette valeur; le four se met en marche quelques secondes plus tard.

2. A l'aide du thermostat, modifiez la température proposée ou la position gril. Le four se met en marche quelques secondes plus tard.

Lorsque le mets est prêt

éteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Correction

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

Remarques

- Le thermostat vous permet de régler la température par pas de 1 degré entre 30-100 °C, par pas de 5 degrés à partir de 100-300 °C.
- Le témoin de chauffe indique que la température monte. Préchauffage: Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.
- Si vous avez réglé l'appareil sur le grill, grill air pulsé ou pyrolyse, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Nettoyage des accessoires

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

Le four doit s'éteindre automatiquement

Aucune durée ne doit avoir été réglée pour un foyer.

Réglages

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. Par le bouton rotatif, 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. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Bon appétit» ou «Décongélation terminée». Vous pouvez couper ce signal prématurément en appuyant sur la touche Fin →I.

Si le plat n'est pas encore cuit, appuyez sur la touche Durée I→I et, au moyen du bouton rotatif, réglez de nouveau une durée.

Lorsque 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→I puis corrigez la durée par le bouton rotatif.

Effacement

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarques

- ❑ A l'affichage de l'heure s'écoule une durée réglée à la minuterie. Vous voulez savoir combien de temps durera encore la cuisson. Appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes. L'heure à laquelle le plat sera prêt s'affiche pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche Fin →I.
- ❑ Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.

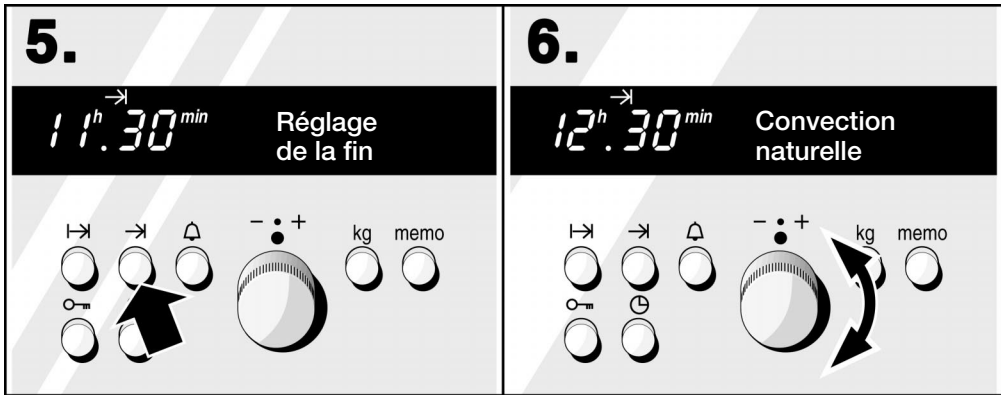
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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'allumera automatiquement et s'éteindra au moment voulu.

Réglages

Réglez suivant la description aux points **1-4**. Passez ensuite immédiatement au point **5**.



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

6. A l'aide du bouton rotatif, régler la nouvelle heure de fin.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage pour l'horloge électronique est affichée l'heure à laquelle le four doit s'allumer. Ensuite la durée s'écoule à rebours.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Bon appétit» ou «Décongélation terminée». Eteignez 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 →. Modifiez l'heure de fin de cuisson avec le bouton rotatif.

Effacement

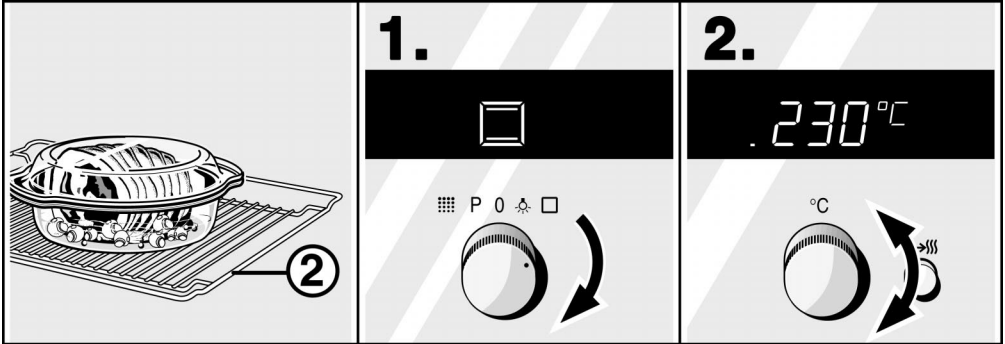
Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

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

Exemple

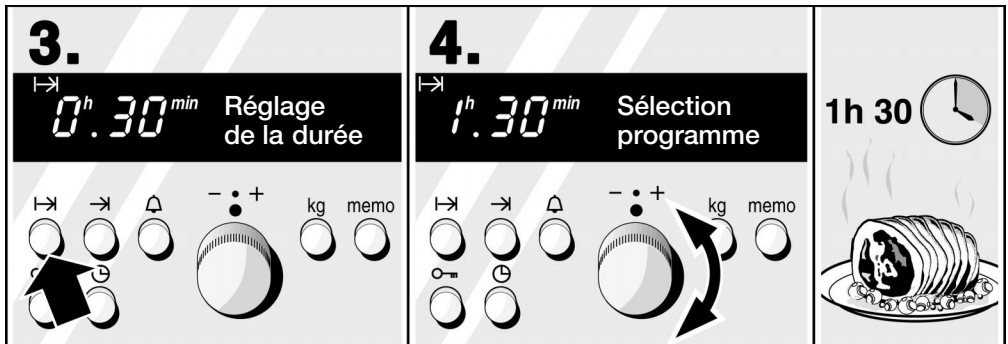
1 kg de rôti de boeuf à braiser dans le tableau «Viande», convection naturelle ☐, 230 °C, 90 minutes.



Placez la cocotte couverte avec 1 kg de rôti à braiser sur la grille, au niveau 2.

1. Par le sélecteur de mode de cuisson, réglez Convection naturelle ☐.

2. Réglez le thermostat sur 230 °C.

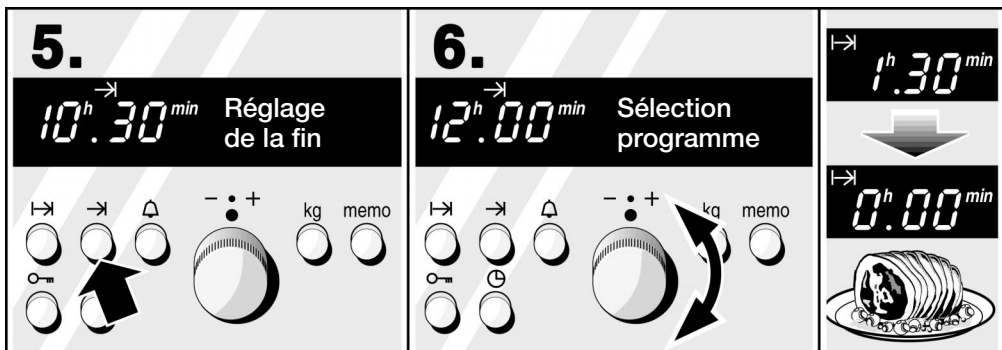


3. Appuyez sur la touche Durée I→I.

4. A l'aide du bouton rotatif, réglez 1 heure 30 minutes.

Le four s'éteindra automatiquement au bout de 1 heure 30 minutes.

Il est 9H00. Vous avez des rendez-vous importants. Le rôti à braiser doit être prêt à 12H00. Réglez comme indiqué aux points 1-4 et passez ensuite immédiatement aux points 5 et 6.



5. Appuyez sur la touche Fin →. Le rôti serait prêt à 10H30.

6. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 12H00.

Le four s'allume automatiquement à 10H30 et s'éteint à 12H00.

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		140-160	60-70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée	Moule pour fond aux fruits	2		150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	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/ à kouglof	2		160-180	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		200-220	40-50






* 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 + lèche-frite**	2+4		160-180	35-45

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 fondante* (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		160-180	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		190-210	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		150-170	65-75
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		140-160	85-95
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		180-200	60-80
Pizza	Plaque	3		200-220	25-35
	Plaque + lèchefrite**	2+4		170-190	35-45

* 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)	Plaque	4		200-220	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	100-150
Pâte à chou	Plaque	2		220-240	30-40
Macarons*	Plaque	2		110-130	30-40
	Plaque + lèchefrite	2+4		110-130	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		110-130	40-50
Pâte feuilletée*	Plaque	3		180-200	20-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		180-200	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		180-200	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.


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 dessous du gâteau est trop clair.

Enfournez le plus bas ou utilisez la chaleur intense  la prochaine fois.

Vous voulez faire cuire les pâtisseries dans des moules clairs.

Les moules clairs ne conviennent pas aussi bien pour cuire les pâtisseries car ils réverbèrent la chaleur. Par conséquent, pour les pâtisseries requérant beaucoup de chaleur de sole, vous devriez utiliser la chaleur intense . Pour les autres pâtisseries telles que les gâteaux à pâte levée, vous pouvez aussi utiliser l'air pulsé 3D . La durée de cuisson s'allonge.

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 décolent 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

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

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

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

Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.


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

suisant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

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

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

La fois suivante, utilisez la lèche-frite parce qu'elle est plus profonde.

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.

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 à 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 bœuf à braiser (p.ex. haut de côte)	1 kg	fermé	2		230-250	90
	1,5 kg		2		230-250	100
	2 kg		2		230-250	110
Aloyau	1 kg	ouvert	2		220-240	70
	1,5 kg		2		210-230	80
	2 kg		2		200-220	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		240-260	40
Steaks, bien cuits		Grille	5		Position 3	25
Steaks, à point		Grille	5		Position 3	20
Viande de porc sans couenne (p.ex. collier)	1 kg	ouvert	2		220-240	100
	1,5 kg		2		210-230	140
	2 kg		2		200-220	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		190-210	160
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		230-250	80
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		190-210	70
Saucisses	750 g env.	Grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite	4		Position 3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		220-240	80
	2 kg		2		180-200	150
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		170-190	120

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
* 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.





Si vous grillez directement sur la grille, enfournez la lèche-frite à la hauteur 1. Pour protéger le four des éclaboussures, posez la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite de telle sorte que les deux pièces soient superposées au milieu. Pour badigeonner, vous pouvez insérer les deux parties l'une dans l'autre afin de mieux atteindre le jus du rôti.

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.

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

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

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

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille anti-éclaboussures*	2		200-220	40-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille anti-éclaboussures*	2		200-220	35-45
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		220-240	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		190-210	90-100

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Oie	3 kg	Grille	2		170-190	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille anti-éclaboussures*	2		190-210	90-110

* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

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 anti-éclaboussures*	3		Position 2	20-25
	1 kg		2		190-210	60-70
	1,5 kg		2		180-200	70-80
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille anti-éclaboussures*	4		Position 3	30-35

* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

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	Hauteur	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,	3		210-230	30-40
		lèche-frite	3		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)		Moule à soufflé ou	2		160-180	55-65
		lèche-frite	2		160-180	55-65
Brunir des toasts	4 toasts	Grille ou grille anti-éclaboussures**	5		Position 3	6-7
	12 toasts		5		Position 3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille ou grille anti-éclaboussures**	4		Position 3	7-10
	12 toasts		4		Position 3	5-8





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

** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

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*	Lèchefrite	3		180-200	40-50
Pommes frites	Grille anti-éclaboussures**	3		240-260	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguettes*	Grille	3		200-220	20-25

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

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

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.

Plats spéciaux

Ce four vous permet de régler des températures comprises entre 20 et 300 °C. Vos yaourts crémeux qui doivent chauffer à une température comprise entre 38 et 40 °C seront aussi bien réussis que vos pizzas croustillantes cuites entre 280 et 300 °C. Essayez!

	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Yaourt avec 1 litre de lait	Tasses sur la grille	1		38 - 40	6-8 h
Faites bouillir le lait (3,5 % de matières grasses) puis laissez sa température redescendre à 35 °C. Délayez dans le lait refroidi 1 à 2 cuillères à soupe de yaourt puis versez cette préparation dans des tasses. Préchauffez le four sur 60 °C pendant 5 minutes. Placez les tasses couvertes sur la grille à la hauteur 1.					
Pizza*	Moule à pizza	1		300	7-12 min.
Gâteau flambé* (pâte levée recouverte d'une garniture mince), préchauffez	lèche-frite	3		300	7-12 min.
Viande en croûte* Préchauffer sur 280 - 300 °C	Lèche-frite	2		170 - 190	110-120 min.
750 g à 1 kg de viande et le même poids de pâte à pain.					
2 kg de poisson entier, par ex. un saumon frais	Grille anti- éclaboussures**	2		280 - 300 95	10 min. 50-60 min.
Posez le poisson préparé sur la plaque-gril. Préchauffez le four sur 280 - 300 °C. Faites rôtir le poisson 10 minutes à cette température, puis ramenez cette dernière sur 95 °C.					
* Utilisez du papier sulfurisé uniquement si ce dernier supporte ces températures.					
** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.					

Lors de la décongélation de plats délicats, l'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque le four se trouve à une température de 20 °C. Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.


Cuisson à feu doux

La cuisson à feu doux convient idéalement à tous les morceaux de viande tendres, à cuire saignants ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante. Avantage: vous pouvez organiser votre menu en toute liberté car la viande ainsi cuite se maintient au chaud sans problème.

Vaisselle

Utilisez un récipient à bords bas, par ex. un plat de service en porcelaine.

Procédure

1. Par le sélecteur de mode de cuisson, choisissez la convection naturelle  puis réglez le thermostat sur 90 °C.
Préchauffez le four et faites chauffer en même temps une plaque déposée sur la grille au niveau 2.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis déposez-la immédiatement sur la plaque préchauffée.
3. Remettez dans le four la plaque avec la viande dessus puis poursuivez la cuisson. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de poursuite de cuisson de 90 °C convient idéalement.

Conseils pour la cuisson à feu doux

- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable.
- Saisissez la viande à une température très élevée et suffisamment longtemps.
- Pendant la cuisson supplémentaire dans le four, ne couvrez pas la viande.
- Vous n'avez plus à retourner les gros morceaux de viande.

- ❑ Après la cuisson à feu doux, vous pouvez découper immédiatement la viande. Vous n'avez pas besoin de la laisser reposer un certain temps.
- ❑ En raison de cette méthode de cuisson particulière, le cœur de la viande est toujours rose, ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

Tableau

Tous les morceaux de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson à feu doux. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

	Saisir sur un foyer (minutes)	Cuisson supplémentaire au four (en minutes)
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	1 - 2 sur toutes les faces	20 - 30
Petites escalopes, biftecks ou médaillons	1 - 2 par côté	35 - 50
Morceaux de viande moyens		
Filet entier (400 - 800 g)	sur toutes les faces 4 - 5	75 - 120
Côtes d'agneau (env. 450 g)	par côté 2 - 3	50 - 60
Côtelette double	sur toutes les faces 7 - 9	100 - 120
Gros morceaux de viande		
Filet entier (à partir de 900 g)	sur toutes les faces 6 - 8	120 - 150
Rôtis (600 g - 1 kg)	sur toutes les faces 8 - 10	120 - 150
Rôtis (1,1 - 2 kg)	sur toutes les faces 8 - 10	180 - 270

Conseils pour la cuisson à feu doux

La viande cuite à feu doux n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.

Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.

Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à feu doux.



Après la cuisson à feu doux, ramenez le thermostat sur 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures de temps.

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 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.

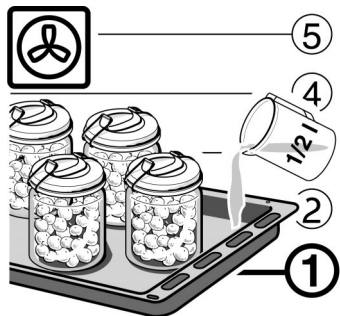
Stérilisation


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

Ramenez le thermostat sur 30 °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. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

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

Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis ramenez-le sur 30 °C

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	-	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.
Pois	60 minutes env.	30 minutes env.

Sortez les bocaux

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

Rôtissage automatique

Cuisson dans un récipient fermé

Le rôtissage automatique vous permet de réussir facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez pas besoin de tourner ni d'arroser la viande et le four reste propre.

Ce qu'il faut savoir sur la vaisselle

Le rôtissage automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Pour cette raison, utilisez toujours un récipient bien fermé par son couvercle.

Est appropriée

La vaisselle résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C). Utilisez de la vaisselle en verre et/ou en vitrocéramique. Si vous utilisez une cocotte en acier émaillée, en fonte ou en fonte d'aluminium injectée, ajoutez plus de liquide. Le plat dore plus facilement.

Veillez respecter les consignes du fabricant de votre vaisselle.

La viande peut gonfler pendant la cuisson, raison pour laquelle il faudrait laisser trois bons 3 cm entre le dessus de la viande et le couvercle.

Choisissez un récipient à fond suffisamment grand pour que la viande recouvre environ les $\frac{2}{3}$ du fond. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

N'est pas appropriée

La vaisselle en aluminium clair ou brillant, en argile non vitrifiée et les plats de cuisson à poignée en plastique.

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Programmes de rôtissage

Plats frais	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Rôti de boeuf	Haut de côte, épaule, paleron, rôti de viande	01	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rosbif	Rosbif, haut de côte	02	0,5 - 2,5 kg	Non
Rosbif à l'anglaise	Rosbif, haut de côte	03	0,5 - 2,5 kg	Non
Rôti de porc	Collier, échine, gorge, épaule, noix, rôti roulé	04	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rôti en croûte	Epaule avec la couenne, poitrine	05	0,5 - 2,5 kg	Non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix, paleron, poitrine de veau farcie	06	0,5 - 2,5 kg	Oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	07	0,5 - 2,5 kg	Oui
Gigot d'agneau, saignant	Gigot désossé	08	0,5 - 2,5 kg	Non
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	09	0,5 - 2,5 kg	Non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dinde, de canard et d'oie	10	0,3 - 1,5 kg	Non
Filet de dinde	Rôti de blanc de dinde, rôti roulé	11	0,5 - 2,5 kg	Oui
Mouton, cerf	Epaule, collier, poitrine	12	0,5 - 2,5 kg	Oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	13	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rôti de viande hachée	«Rôti du pauvre»	14	0,3 - 3,0 kg	Non

Plats frais	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Ragoûts	Roulés, goulasch	15	0,3 - 3,0 kg	Oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,3 - 1,5 kg	Oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	17	0,5 - 1,5 kg	Non

Plats surgelés	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Rôti de boeuf	Haut de côte, épaule, paleron	18	0,5 - 2,0 kg	Oui
Rosbif	Rosbif, haut de côte	19	0,5 - 2,0 kg	Non
Rôti de porc	Collier, échine, gorge, épaule, noix, rôti roulé	20	0,5 - 2,0 kg	Oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix, paleron, poitrine de veau farcie	21	0,5 - 2,0 kg	Oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	22	0,5 - 2,0 kg	Oui
Gigot d'agneau, saignant	Gigot désossé	23	0,5 - 2,5 kg	Non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dinde, de canard et d'oie	24	0,3 - 1,5 kg	Non
Mouton, cerf	Epaule, collier, poitrine	25	0,5 - 2,0 kg	Oui
Chevreuril, petit gibier	Gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	26	0,5 - 2,0 kg	Oui

Quel poids voulez-vous régler?

Plats	Programmation
Rôti et volaille	Poids de la viande
Rôti de viande hachée	Poids total
Ragoûts:	
– de légumes (soupe de légumes)	Poids des légumes
– de viande	Poids de la viande

Plats	Programmation
Cuisses de volaille	Poids de la cuisse la plus lourde
Poisson	Poids total du poisson

Préparation du plat:

Viande

- Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.
- Pesez la viande fraîche ou surgelée. Il vous faut connaître ce poids pour régler le rôtissage automatique.
- Reportez-vous au tableau de rôtissage pour savoir si vous devez rajouter du liquide à votre plat. Le cas échéant, versez du liquide, par ex. du bouillon ou du vin, dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert.
- Assaisonnez la viande puis déposez-la dans le récipient.
- Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Poisson

- Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.
- Pesez le poisson. Il vous faut connaître ce poids pour régler le rôtissage automatique.
- Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.
- Poisson à l'étuvée: dans le récipient, versez du liquide sur env. 1/2 cm d'épaisseur (par ex. du vin et du jus de citron).
Poisson rôti: retourner dans la farine le poisson apprêté puis enduisez-le de beurre fondu.
- Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.



Remarque:

Le poisson sera mieux cuit si vous le posez sur le ventre dans votre plat.

Ragoût

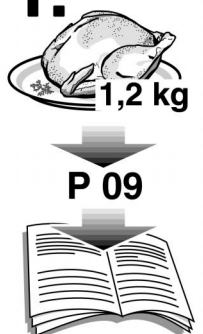
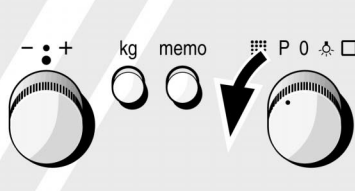
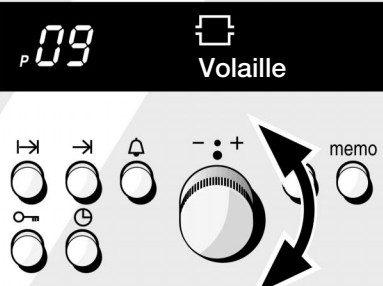
Vous pouvez combiner des variétés de viande et de légumes frais différents.

- Découpez la viande en dés de la grosseur d'une bouchée. Vous pouvez utiliser les pièces de volaille sans les découper.
- Les proportions viande/légumes doivent être comprises entre 1:1 et 1:2.
Par exemple, à 0,5 kg de viande, vous pouvez rajouter entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.
- Pesez la viande; si vous préparez un ragoût végétarien, pesez les légumes. Pour effectuer le réglage du rôti automatique, vous devez connaître le poids.
- Versez environ un huitième à un quart de litre de liquide.
- Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Combien de temps durera la cuisson ?

Si vous désirez connaître au préalable la durée de cuisson de votre plat, effectuez les réglages décrits aux points **1-5**. La durée de cuisson apparaît ensuite à l'affichage pour l'horloge électronique. Vous pouvez interrompre le programme en mettant le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Réglages



<p>1.</p>  <p>1,2 kg</p> <p>P 09</p>	<p>2.</p> <p>Sélection programme</p>  <p>- : + kg memo P 0 □</p>	<p>3.</p>  <p>09</p> <p>Volaille</p> <p>← → ⏰ - : + memo</p>
---	--	---

1. Sélectionnez le programme adapté dans le tableau de rôtissage.

2. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

3. Par le bouton rotatif, réglez le numéro de programme désiré.

Tournez le bouton rotatif à droite: les numéros de programme apparaissent par ordre croissant à partir du programme 01. Tournez le bouton rotatif à gauche: la mention «Memory» apparaît, suivie des numéros de programme par ordre décroissant.

<p>4.</p>  <p>1.0 kg</p> <p>Volaille</p> <p>← → ⏰ - : + kg memo</p>	<p>5.</p>  <p>1.2 kg</p> <p>Volaille</p> <p>← → ⏰ - : + kg memo</p>
---	---

4. Appuyez sur la touche «kg».

5. Par le bouton rotatif, réglez le poids de votre plat.

Après quelques secondes, la durée s'écoule visiblement à l'affichage de l'horloge électronique.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez couper ce signal prématurément en appuyant sur la touche Fin →I. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Bon appétit». Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Correction

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson et procédez à un nouveau réglage.

Remarques

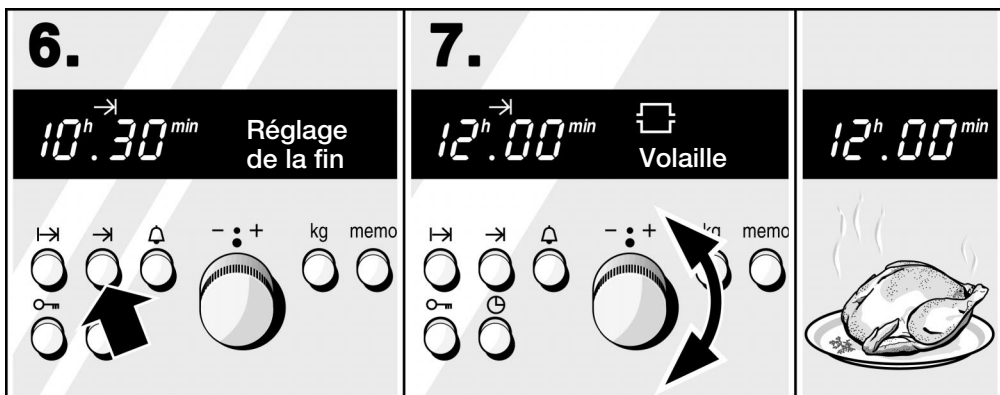
- ❑ A l'affichage de l'horloge électronique s'écoule une durée réglée au réveil. Vous voulez savoir combien de temps le rôtissage automatique va encore durer. Appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- ❑ Si pendant la cuisson vous voulez appeler le numéro de programme programmé ou le poids, appuyez sur la touche Poids «kg». L'information désirée s'affiche pendant quelques secondes.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non réfrigérés s'abîment facilement.

Réglez comme décrit aux points **1-5**, puis poursuivez comme décrit aux points **6** et **7**.



6. Appuyez sur la touche Fin →I. A l'affichage apparaît l'heure de la fin. C'est l'instant où le programme s'arrête. Reportez cet instant à plus tard.

7. A l'aide du bouton rotatif, réglez la nouvelle heure de fin.

Après l'écoulement du temps

Effacer le programme

Remarque

Le rôti automatique s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage pour l'horloge électronique se trouve l'heure à laquelle le four doit s'allumer. Ensuite la durée s'écoule à rebours.



un signal sonore se fait entendre. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Bon appétit». Le four s'éteint. La lampe du four s'éteint. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

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

Conseils sur le rôti automatique

Le poids de votre rôti/volaille ne se trouve pas dans la gamme de poids indiquée.

La gamme de poids a été volontairement restreinte car très souvent aucune cocotte suffisamment grande n'est disponible pour cuire les très gros rôtis. Faites rôti les gros morceaux avec la  convection naturelle ou  avec le gril à air pulsé.

Le rôti a l'air appétissant mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit et 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.

Le dessus du rôti est trop sec.

Utilisez des récipients dont les couvercles ferment bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Vous désirez braiser ou rôti simultanément plusieurs poulets et/ou cuisses de volaille.

Ceci convient uniquement aux cuisses de même grosseur. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Si vous voulez par exemple rôti 2 cuisses de dinde de 1,4 kg et 1,5 kg, réglez un poids de 1,5 kg.

Vous désirez préparer une volaille farcie.

Le rôti automatique convient uniquement aux volailles non farcies. La volaille farcie cuit mieux dans

Le ragoût a l'air appétissant mais la viande est insuffisamment dorée.

Les légumes du ragoût sont trop durs.

Vous voulez utiliser votre cocotte en inox.

Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect.

Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons entiers.


Vous voulez préparer un ragoût végétarien.

Vous voulez préparer de la viande surgelée.

un plat ouvert posé sur la grille. Consultez le tableau concernant les volailles.

Au ragoût suivant, disposez les dés de viande près des bords du récipient puis versez les légumes au milieu.

Pour les ragoûts, programmez normalement le poids de la viande. Les légumes seront ainsi croquants. Si vous désirez que les légumes soient plus tendres, programmez au ragoût suivant le poids des légumes et celui de la viande.

La vaisselle en acier inox ne convient pas toujours au rôtissage automatique car sa surface brillante réverbère fortement la chaleur. Le plat dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, retirez son couvercle en fin de programme puis passez la viande sous le gril réglé sur 3  pendant 8 à 10 minutes supplémentaires.

Le couvercle de votre cocotte ferme mal ou bien la viande a gonflé en rôtissant et a soulevé le couvercle. La fois suivante, utilisez un couvercle qui ferme bien et assurez-vous d'avoir un écart de 3 cm minimum entre la viande et le couvercle.

Ceci convient uniquement aux poissons de même grosseur. Réglez le poids total. Si vous voulez par exemple faire cuire deux truites de 0,6 kg et 0,5 kg, réglez un poids de 1,1 kg.

Pour préparer des soupes de légumes en utilisant la fonction de rôtissage automatique, choisissez des légumes fermes tels que des carottes, haricots verts, choux blancs, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que le dessus des légumes ne dore pas trop, recouvrez-les de liquide.

Assaisonnez la viande congelée comme s'il s'agissait de viande fraîche.

Impossible de reporter le démarrage du programme à une heure ultérieure. La viande préparée décongèlerait dans l'intervalle.

Memory

Avec la fonction « Memory », vous pouvez mémoriser les modes de cuisson, les températures et les durées de cuisson, puis les rappeler à tout moment. L'autonettoyage par pyrolyse ne peut pas être mémorisé.

La fonction « Memory » est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent. Vous pouvez mémoriser au total 3 réglages différents.

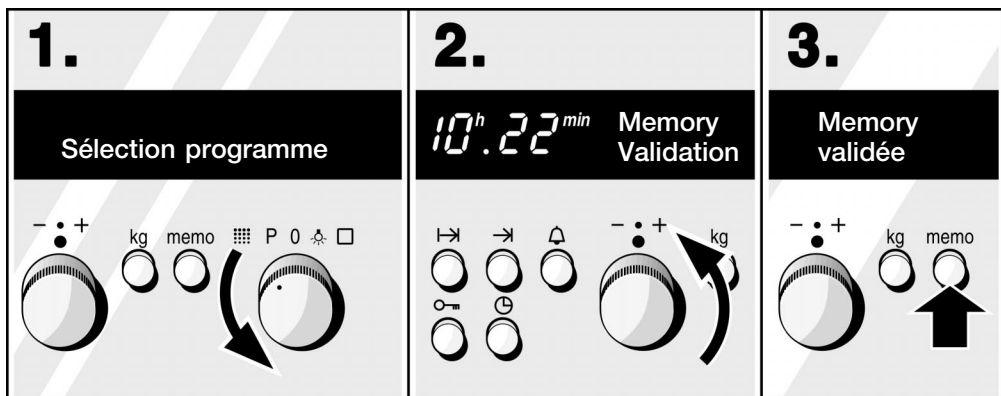
Pour mémoriser dans « Memory », vous avez deux possibilités.

- Mémoriser le réglage : si p.ex. vous avez bien réussi un plat compliqué, vous pouvez immédiatement après mémoriser tous les réglages effectués, sans modification.
- Programmer le réglage : Vous pouvez programmer les réglages par ex. de votre plat favori. Pour cela, vous introduisez les réglages nouvellement.

Mémoriser le réglage

Vous voulez mémoriser les réglages du dernier plat que vous avez préparé.

Aucune durée, aucun programme et aucun autonettoyage par pyrolyse ne doivent être réglés.



1. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur « P ».

2. Tournez le bouton rotatif à gauche jusqu'à ce que la mention « Memory Validation » s'affiche.

3. Appuyez sur la touche « memo ». La mention « Memory validée » s'affiche à titre de confirmation.

Lorsque « Memory validée » apparaît à l'affichage, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

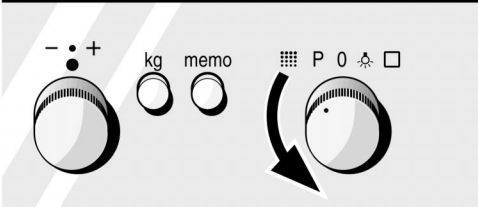
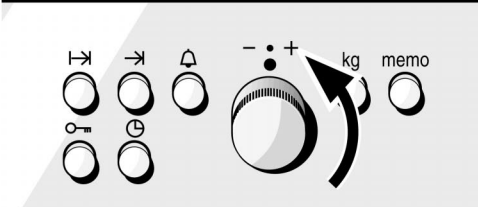
Si vous désirez mémoriser un plat avec plus de trois réglages, la place en mémoire est insuffisante. A l'affichage apparaît « Memory impossible ». Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Effacement

Si vous mémorisez un autre plat, ceci efface automatiquement les anciens réglages.

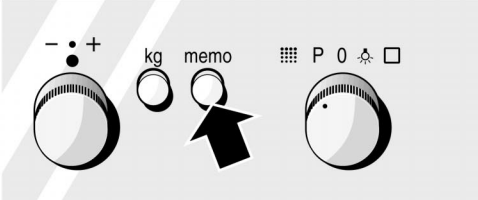
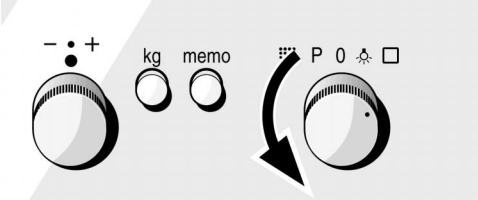
Programmer le réglage

Vous voulez programmer les réglages par ex. de votre plat favori. Pour ce faire, réglez les modes de cuisson, les températures et la durée pour chaque plat. Le four ne chauffe pas pendant la programmation.

<h2>1.</h2> <p>Sélectionner programme</p> 	<h2>2.</h2> <p>10^h.22^{min} Memory programmer</p> 
---	--

1. Positionnez le sélecteur de fonction sur «P».

2. Tournez le bouton rotatif à gauche jusqu'à ce que la mention «Memory programmer» s'affiche.

<h2>3.</h2> <p>Memory 1e étape programmer</p> 	<h2>4.</h2> <p>Memory 1e étape</p> 
--	---

3. Appuyez sur la touche «Memo». Maintenant, vous pouvez programmer la «1ère étape». Elle consiste à programmer le premier mode de cuisson, la température et la durée.

4. Réglez le mode de cuisson par le sélecteur. Ne tournez pas le sélecteur de mode de cuisson au-delà de «0».

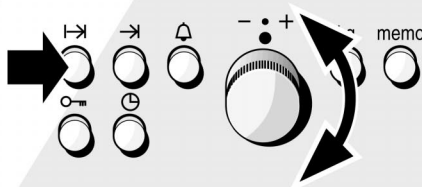
5.



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

6.

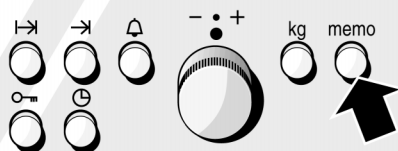
0h.45^{min} Memory 1e étape



6. Appuyez sur la touche Durée I->I puis, à l'aide du bouton rotatif, réglez la durée désirée.

7.

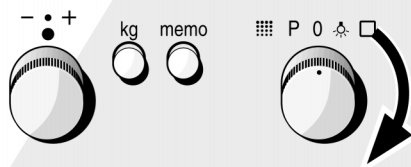
I->I 0h.45^{min} Memory 2e étape



7. Appuyez sur la touche Memo. Ce geste vous fait mémoriser la «1ère étape». L'appareil vous propose une «2ème étape» (réglez comme indiqué aux points 4 et 7). Vous pouvez régler et mémoriser trois étapes au total. La mention «Memory pleine» vous indique que vous ne pouvez plus mémoriser aucun réglage.

8.

Memory mémorisé



8. Une fois que vous avez fini, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte. Pour confirmer, la mention «Memory mémorisé» apparaît à l'affichage texte en clair.

Effacement:

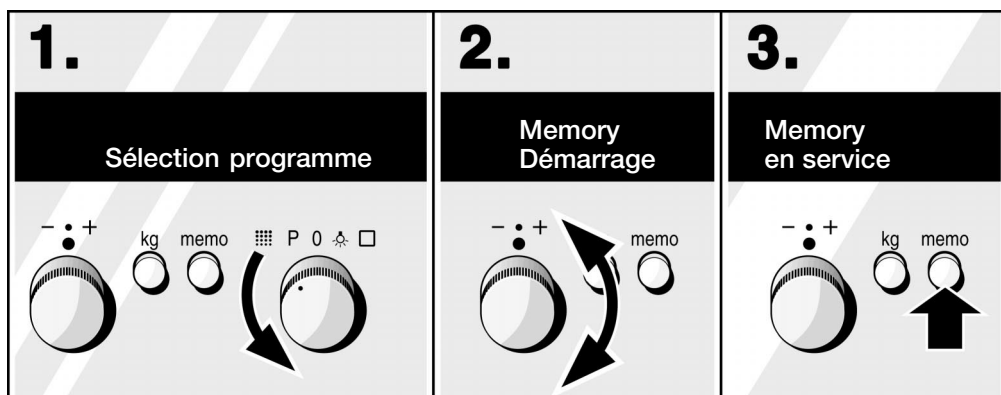
Si vous programmez nouvellement, ceci efface automatiquement les anciens réglages.

Remarque:

Si pendant la programmation vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur «0» ou au-delà de «0», ce geste interrompt la fonction Mémoire.

Memory Démarrage

Vous pouvez appeler facilement les réglages programmés ou mémorisés pour votre plat. Enfourez le plat dans le four.



1. Positionner le sélecteur du mode de cuisson sur "P".

2. Tourner le bouton rotatif à gauche jusqu'à ce que la mention "Memory Démarrage" s'affiche.

3. Appuyer sur la touche memo. 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. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention "Bon appétit". Pour couper ce signal prématurément, appuyez sur la touche Fin →. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Effacement

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarques

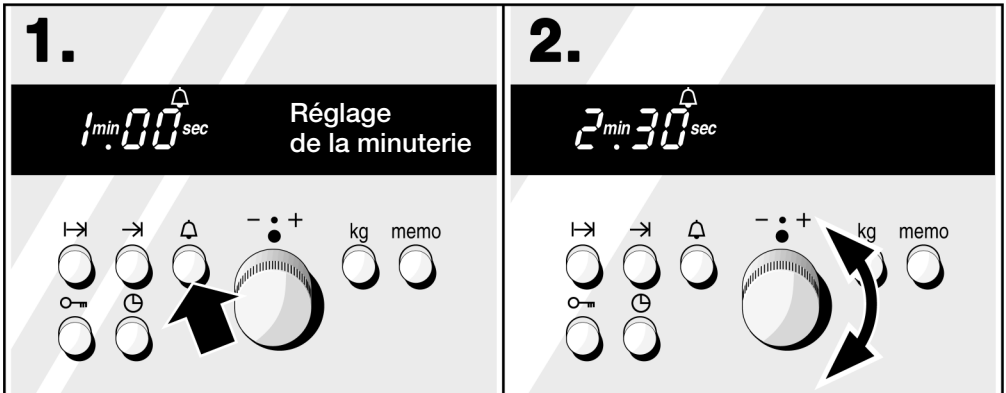
- Vous voulez savoir quels réglages de Memory sont mémorisés: effectuez les réglages comme décrit aux points **1** et **2**. Avec la touche Durée I→I vous pouvez appeler tous les réglages. Après le dernier réglage, la mention "Memory Démarrage" réapparaît à l'affichage de texte en clair.
- Vous pouvez faire allumer et éteindre automatiquement le four aussi en présence de la fonction Mémoire. effectuez les réglages comme décrit aux points **1** et **2**. Appuyez sur la touche Fin →I et réglez la nouvelle heure de fin de cuisson au moyen du bouton rotatif. Appuyez ensuite sur la touche memo.
- A l'affichage de l'heure s'écoule une durée réglée à la minuterie. Lorsque vous appuyez sur la touche

Durée I→I, la durée restante de la fonction Memory apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Réveil

Vous pouvez utiliser le réveil comme un réveil de cuisine. Il s'écoule indépendamment des autres réglages. Pour votre rôti à braiser, vous pouvez utiliser le rôtissage automatique et simultanément, avec le réveil, régler la durée de cuisson des pâtes. Le réveil émet un signal sonore particulier. Ainsi, vous pouvez entendre si la durée réglée au réveil ou p.ex. celle du rôtissage automatique est écoulée.

Réglages






1. Appuyez sur la touche Minuterie .

2. Réglez la durée souhaitée par le bouton rotatif.

Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'affichage de l'horloge électronique, la durée réglée au réveil 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  . Modifiez le temps par le bouton rotatif.
Effacement	Appuyez brièvement, deux fois de suite, sur la touche Minuterie  .
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes. <input type="checkbox"/> Si vous tournez le bouton rapidement, le réglage se fait par périodes plus longues.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

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

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

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

Appareils en inox

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

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

Appareils à façade en aluminium

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

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

Joint

Vous pouvez retirer les joints situés contre la porte du four et contre le four, et les nettoyer avec du produit à vaisselle (pas dans le lave-vaisselle). N'utilisez jamais de détergents agressifs ou récurants.

Accessoires

Mettez les accessoires à tremper immédiatement après utilisation dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Faites tremper la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite ou nettoyez-la au lave-vaisselle. Pendant la pyrolyse, vous pouvez laisser dans le four la lèchefrite avec la grille anti-éclaboussures ou une plaque à pâtisserie pour qu'elles se nettoient également.


Autonettoyage par pyrolyse

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

Vous avez le choix entre les puissances de nettoyage suivantes.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure
2	moyenne	env. 1½ heure
3	intensive	env. 2 heures

Ce qu'il faut savoir

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 250 °C. Vous pouvez ouvrir à nouveau la porte seulement lorsque la température est redescendue en-dessous de 300 °C une fois le nettoyage terminé.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois la pyrolyse enclenchée. Ce geste pourrait interrompre l'opération.
- L'extérieur du four devient plus chaud que lors du fonctionnement normal. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.
- Pendant la pyrolyse, la lampe du four reste éteinte. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.
- Si le symbole  de la pyrolyse clignote, cela signifie que la porte du four n'est peut-être pas correctement fermée. La pyrolyse s'interrompt. Fermez correctement la porte du four.

Accessoires

Vous pouvez enfourner la lèchefrite avec la plaque-gril ou une plaque à pâtisserie à la hauteur 2 pour qu'elles se nettoient simultanément.

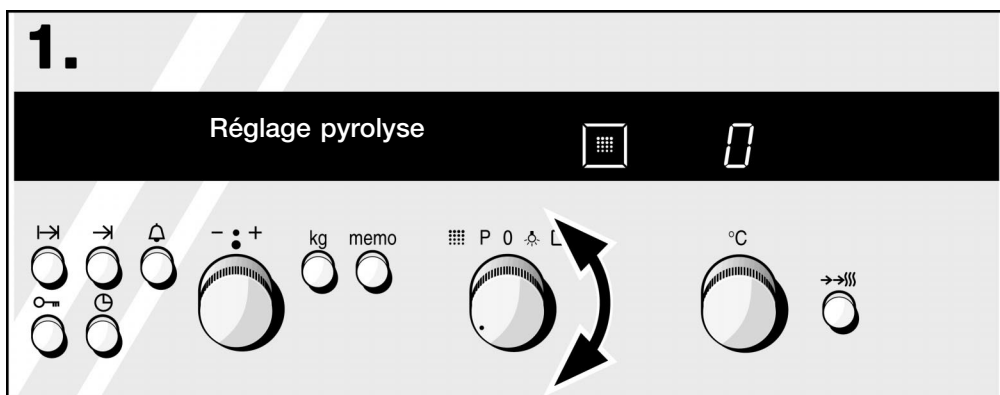
La pyrolyse ne convient pas à la grille.

Attention !

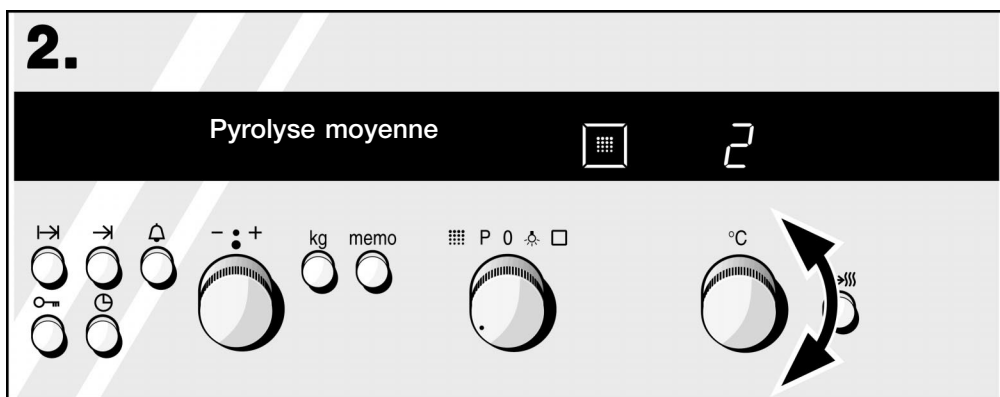
- Enlevez du four les accessoires non appropriés et toute la vaisselle.

- ❑ Essayez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !
- ❑ Nettoyez la porte et les bords du four près du joint de porte. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

Réglages



1. Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur . Un zéro clignote à l'affichage.



2. A l'aide du thermostat, réglez la puissance de nettoyage souhaitée. La pyrolyse démarre quelques secondes plus tard.

Après l'écoulement du temps

la puissance de nettoyage s'éteint à l'affichage. A l'affichage texte en clair apparaît la mention «Pyrolyse».

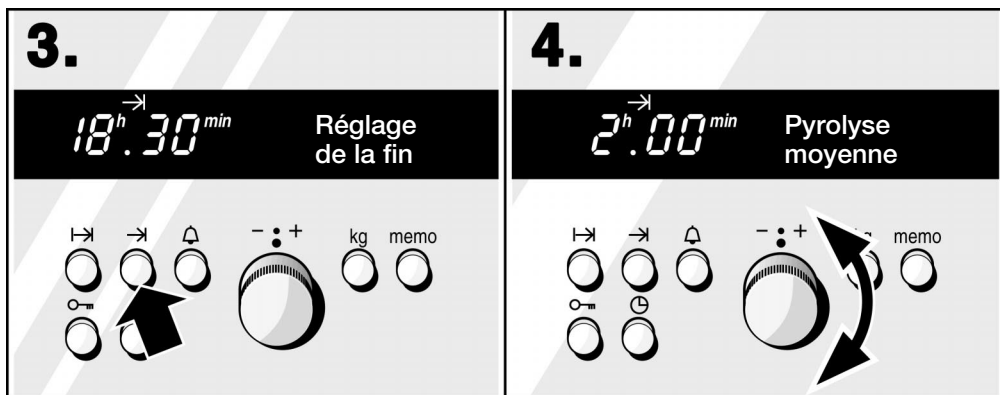
La porte du four se déverrouille une fois la température redescendue en-dessous de 300 °C. A l'affichage, le symbole  clignote.

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

La pyrolyse doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

De cette manière, vous pouvez profiter des tarifs nocturnes, plus avantageux, de l'électricité.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points **1** et **2**. Passez ensuite immédiatement au point **3**.



3. Appuyez sur la touche Fin →. Maintenant vous reportez l'instant auquel la pyrolyse doit prendre fin.


4. A l'aide du bouton rotatif, réglez l'heure de fin désirée. Au bout de quelques secondes, la nouvelle heure de fin est mémorisée.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement.

Effacement

Si vous coupez le sélecteur de mode de cuisson, tout le réglage s'efface.

Remarques

- Après que la pyrolyse a commencé, il est impossible de modifier la puissance de nettoyage.
- Pour savoir combien de temps encore doit durer la pyrolyse, appuyez sur la touche Durée . La durée restante s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage pour l'horloge électronique. Pour connaître l'heure à laquelle la pyrolyse prend fin, appuyez sur la touche Fin →.
- Lors du nettoyage automatique par pyrolyse, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Lorsque le four a refroidi

Essuyez les restes calcinés avec un chiffon humide.

N'oubliez pas

En cas d'utilisation normale, un nettoyage par pyrolyse tous les 2 ou 3 mois suffit. Une pyrolyse consomme seulement entre 2,2 et 4,1 Kilowatts/heure.

L'émail spécial très résistant à la chaleur et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer au bout d'un temps assez long. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des détergents agressifs.


Le four est émaillé. Cet émail a été cuit sur le métal à de très hautes températures, raison pour laquelle 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.

Nettoyage manuel du four

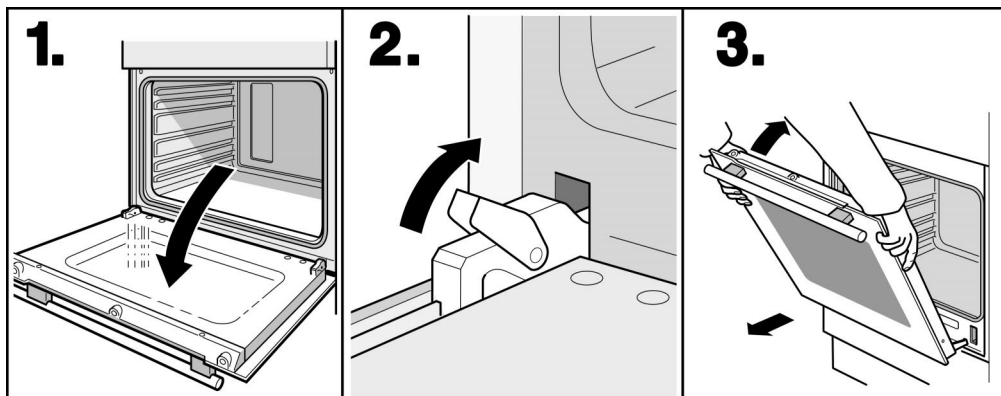
Si vous souhaitez nettoyer le four vous-même sans recourir au nettoyage par pyrolyse, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre. N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

Pour faciliter le nettoyage

Vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, réglez le sélecteur de fonction sur .

Vous pouvez enlever la porte du four:

- 1.** Ouvrez la porte du four en grand.
- 2.** Faites pivoter les deux taquets de verrouillage vers le haut jusqu'à la butée.
- 3.** Fermez la porte de façon à pouvoir la démonter en la tirant vers le haut.



Au cas où vous utiliseriez du produit nettoyant pour four, veuillez respecter les instructions suivantes:

- 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, 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.


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.

Pendant la pyrolyse, le filtre des fumées est automatiquement nettoyé lui aussi.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La cuisinière ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	L'appareil est verrouillé.	Appuyez sur la touche clé jusqu'à ce que le symbole de la clé disparaisse de l'affichage.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Trois zéros et  clignotent à l'affichage.	Panne de courant	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Réglez l'heure puis faites démarrer à nouveau la pyrolyse. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
Le symbole du mode de cuisson réglé clignote.	Panne de courant	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur 0 puis réglez à nouveau le mode de cuisson.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas. Les affichages fonctionnent mais un carré est allumé dans le coin supérieur gauche de l'affichage du thermostat.	L'appareil se trouve en mode Démonstration	Coupez les fusibles du four situé dans le boîtier à fusibles. Attendez env. 20 secondes. Réenclenchez les fusibles. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyez pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré présent à l'affichage s'efface.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La porte du four refuse de s'ouvrir.	La pyrolyse marche.	Attendre la fin du programme.
	La pyrolyse a été interrompue par exemple par une coupure de courant.	Attendez que le four ait refroidi.
	Après la pyrolyse, vous avez coupé trop tôt le sélecteur de mode de cuisson.	Attendez que le four ait refroidi.
A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Coupure de sécurité».	Vous avez utilisé l'appareil pendant longtemps sans modifier ses réglages.	Coupez le sélecteur de mode de cuisson.
Le message de défaut «Er1» ou «Er4» apparaît à l'affichage du thermostat.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage du thermostat apparaît le message de panne «Er2» et un signal sonore retentit.	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs, retirez les fusibles/coupez les disjoncteurs puis raccordez l'appareil correctement.
Le message de défaut «Er3» apparaît à l'affichage du thermostat.	Circuits électroniques surchauffés.	Le ventilateur de refroidissement marche. Une fois que l'appareil a refroidi, l'affichage «Er3» s'efface et l'appareil continue de chauffer.
Le message de défaut «Er5» apparaît à l'affichage du thermostat. Le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position «P».	L'horloge est défectueuse.	Appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans horloge.
Le message de défaut «Er6» apparaît à l'affichage du thermostat. Vous avez réglé la pyrolyse.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Coupez le sélecteur de mode de cuisson. Appelez le service après vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
Le message de défaut «Er7» apparaît à l'affichage du thermostat. Le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position «P».	La commande électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message de défaut «E10» apparaît à l'affichage du thermostat.	La commande électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.

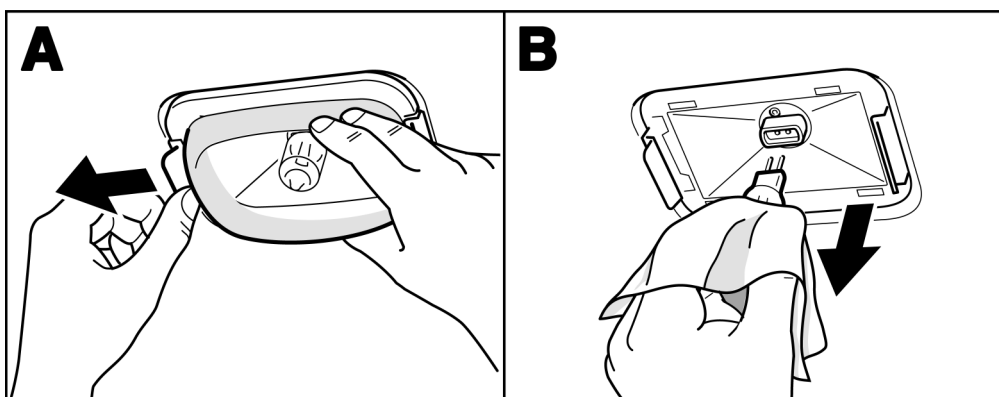
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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

Changer 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. Lorsque vous changez l'ampoule, veillez à ne pas toucher l'ampoule halogène avec la main. Utilisez un chiffon sec, ceci prolonge la durée de vie de l'ampoule.

Lampe du four au plafond

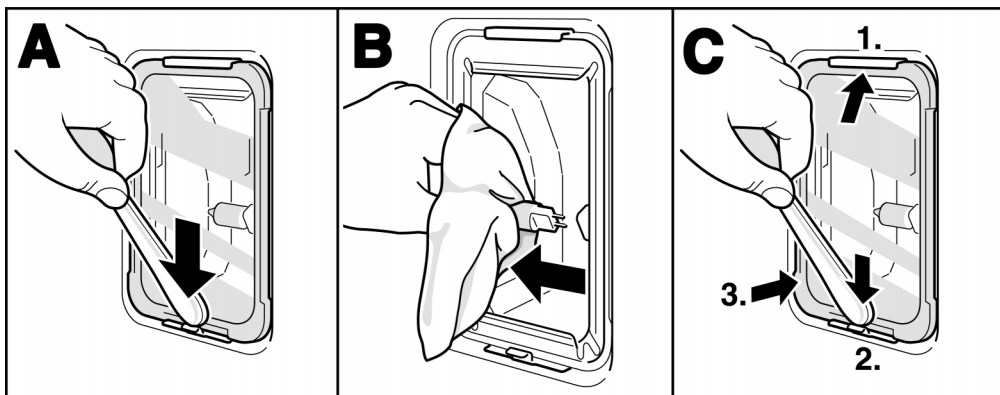


Procédez de la manière suivante

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 torchon à vaisselle.
7. Réenclencher le fusible et remettre l'horloge à l'heure.

Changer le couvercle en verre

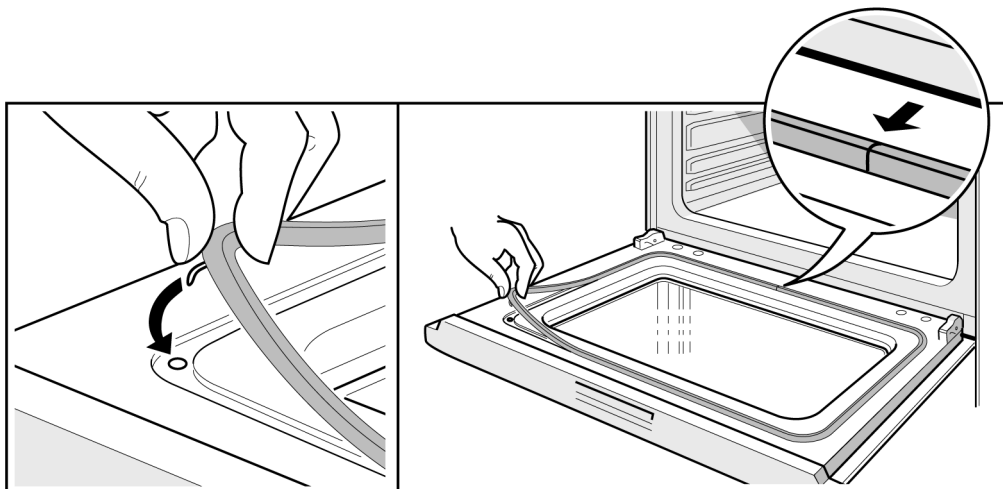
Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

Changer le joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Vous pouvez vous procurer des joints de remplacement auprès du service après-vente. Indiquez le E-Nr. et le FD de l'appareil.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez l'ancien joint de porte.
3. 6 crochets sont fixés contre le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrochez le nouveau joint à l'intérieur de la porte du four puis poussez pour l'enfoncer.

Remarque: Pour des raisons techniques, la jointure des deux extrémités du joint doit être centrée en bas.



Remplacement du joint en lisière

A gauche et à droite du four se trouve un joint qui est fixé en haut et en bas respectivement avec un crochet. Vous pouvez changer ce joint.

Vous pouvez vous procurer des joints de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez 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	15-30
	Plaque	3		160-180	15-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	40-50
Petits gâteaux* 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque	3		170-190	15-25
	Plaque	3		150-170	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		150-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque*	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite	2+4		160-180	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1+3 décalés en diagonale		170-190	70-80
	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1 au milieu l'un à côté de l'autre		190-210	70-80

* 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	30-120 sec.
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		Position 3	25-30

* Retournez-le à mi-cuisson.

