

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.

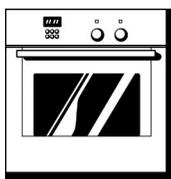
Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, le niveau d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

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



HBN 63.2 FN

FR

5650 004 644

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	5
Votre nouvelle cuisinière	6
Le bandeau de commande	6
Sélecteurs escamotables	8
Coupure automatique de sécurité	8
Les modes de cuisson	8
Ventilateur de refroidissement	10
Four et accessoires	10
Tournebroche	11
Avant la première utilisation	12
Régler l'heure	12
Faire chauffer le four	12
Nettoyage des accessoires	13
Réglage du four	13
Réglages	13
Le four doit s'éteindre automatiquement	14
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	15
Gâteaux et pâtisseries	16
Conseils pour la pâtisserie	18
Viande, volaille, poisson, soufflés	20
Tableau	22
Conseils pour les rôtis et grillades	23
Cuisson de menu	24

Table de matières

Produits cuisinés surgelés	25
Décongélation	25
Réveil	27
Réglages	27
Entretien et nettoyage	28
Extérieur de l'appareil	28
Joints	29
Accessoires	29
Autonettoyage par pyrolyse	29
Nettoyage manuel du four	32
Incidents et dépannage	33
Changer la lampe du four	35
Changer le joint de porte	36
Remplacement du joint en lisière	36
Service après-vente	37
Protection de l'environnement	38
Emballage et appareil usagé	38
Economies d'énergie	38
Plats tests	39

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!

- ❑ 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.

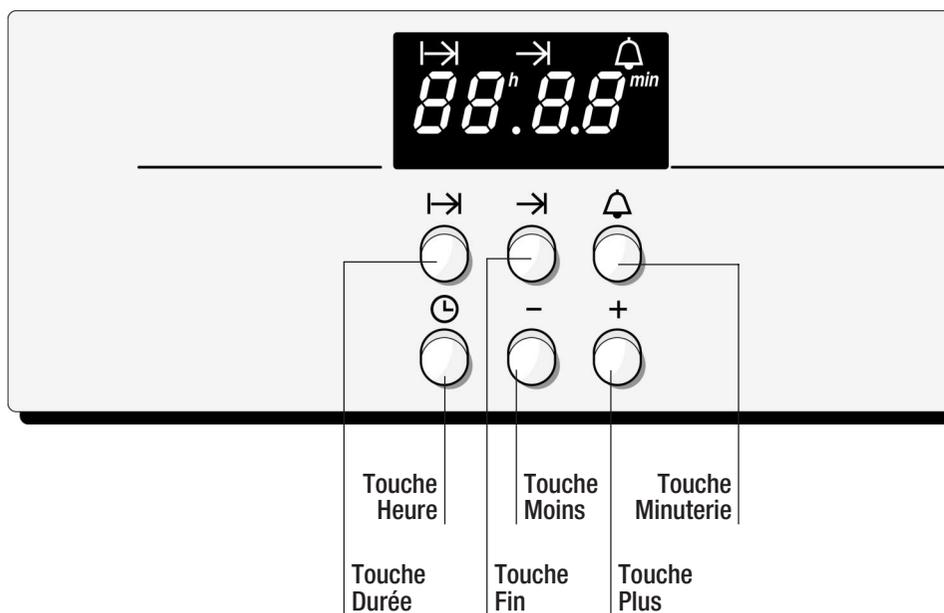
Prenez soin de votre appareil

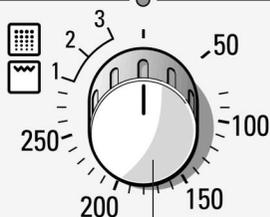
- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ 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





Sélecteur du mode de cuisson avec voyant lumineux

- = Lampe du four
- = Convection naturelle
- = Cuisson étuvée convection naturelle
- = Air pulsé
- = Gril air pulsé
- = Gril
- = Gril avec tournebroche
- = Autonettoyage par pyrolyse

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.

Thermostat avec voyant lumineux

50-280 = température en °C

Gril

- 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 mode gril et autonettoyage par pyrolyse.

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

Sélecteurs escamotables

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

Coupe automatique de sécurité

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

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

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

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

Les modes de cuisson



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

Convection naturelle

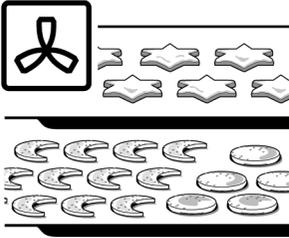
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

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



Cuisson étuvée convection naturelle

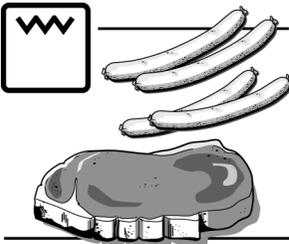
Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas. Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou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



Air pulsé

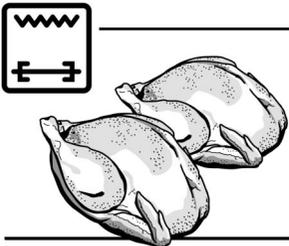
Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En mode air pulsé vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur deux niveaux. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule réussissent mieux avec ce mode de cuisson.

Choisissez une température de four inférieure de 20-30 °C à celle de la convection naturelle. Le mode air pulsé convient également à la décongélation.



Gril

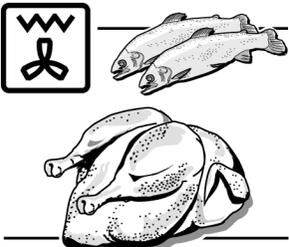
Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller des steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Gril avec tournebroche

La chaleur est diffusée sur le rôti ou la volaille uniquement par la voûte du four.

La volaille ou de gros rôtis tournent et deviennent croustillants tout autour.



Gril air pulsé

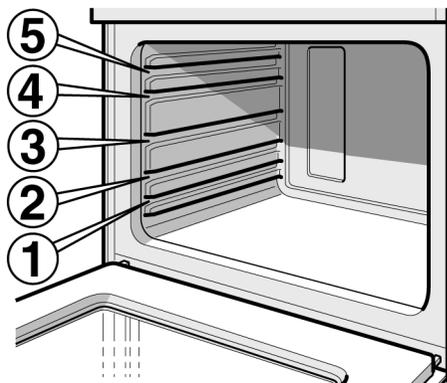
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

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

Ventilateur de refroidissement

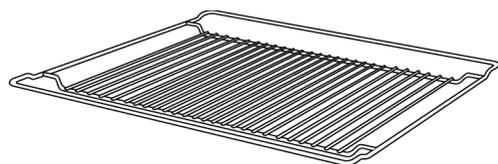
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne tant que le ventilateur est chaud. Suivant le type de poignée, l'air chaud s'échappe par le haut ou le bas de la poignée.

Four et accessoires



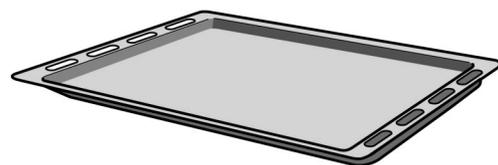
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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.



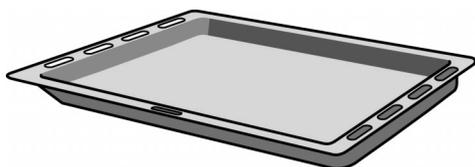
Grilles HEZ 3400 pour de la vaisselle, des moules à gâteau, pièces à griller et plats surgelés.

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



Plaque émaillée HEZ 3150 pour gâteaux et petits fours.

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



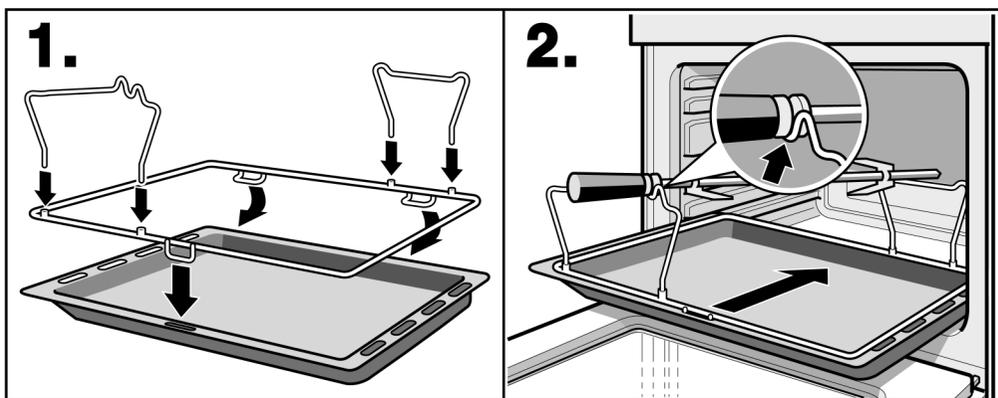
Lèche-frite pour gâteaux juteux, plats surgelés et gros rôtis. Si vous faites cuire la préparation directement sur la grille ou au tournebroche, vous pouvez aussi utiliser la lèche-frite pour récupérer le jus.

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

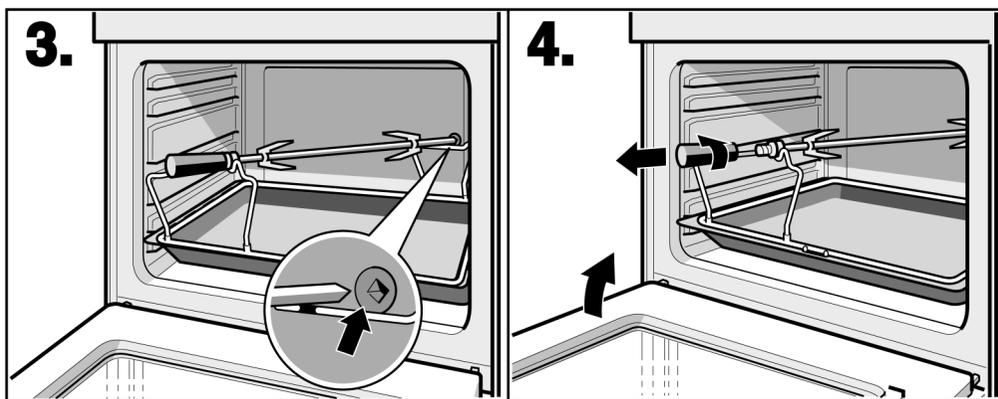
Tournebroche

pour les rôtis et les grosses volailles.

Installez le tournebroche comme ceci:



1. Sur la lèchefrite, posez le châssis du tournebroche.
2. Posez le tournebroche sur le châssis.



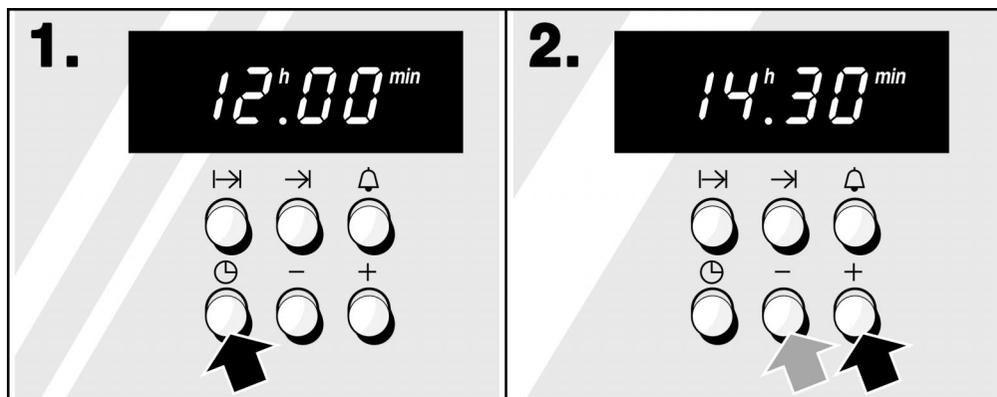
3. Enfourez la lèchefrite au niveau 1. Un orifice a été ménagé dans la paroi arrière du four. Faites-y encranter l'extrémité du tournebroche.
4. Dévissez la poignée puis fermez la porte du four.

Avant la première utilisation

Régler l'heure

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

Réglez l'heure.



1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.

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

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

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

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

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

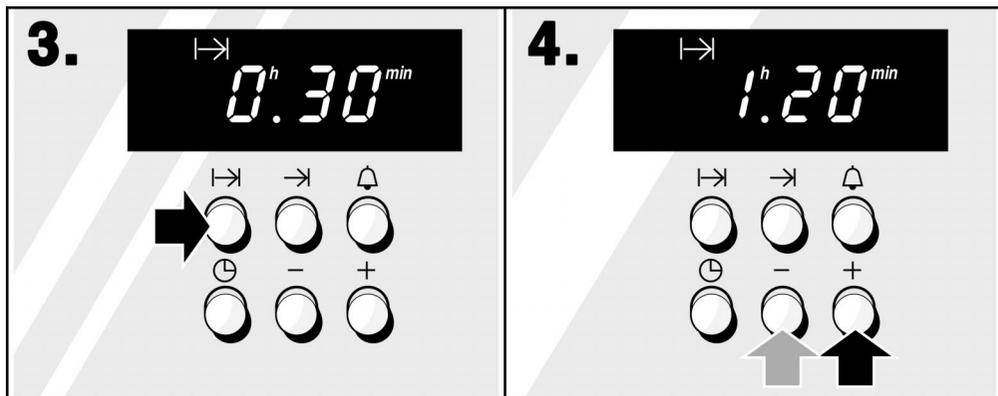
Remarque

Faire chauffer le four

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

Le four doit s'éteindre automatiquement

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



3. Appuyer sur la touche Durée I→.

4. Au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -, modifier la durée proposée. Le four se met en marche quelques secondes plus tard.

Après l'écoulement du temps

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

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

Si le mets n'est pas encore complètement prêt

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

Si le mets est prêt

éteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Correction

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

Effacement

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarques

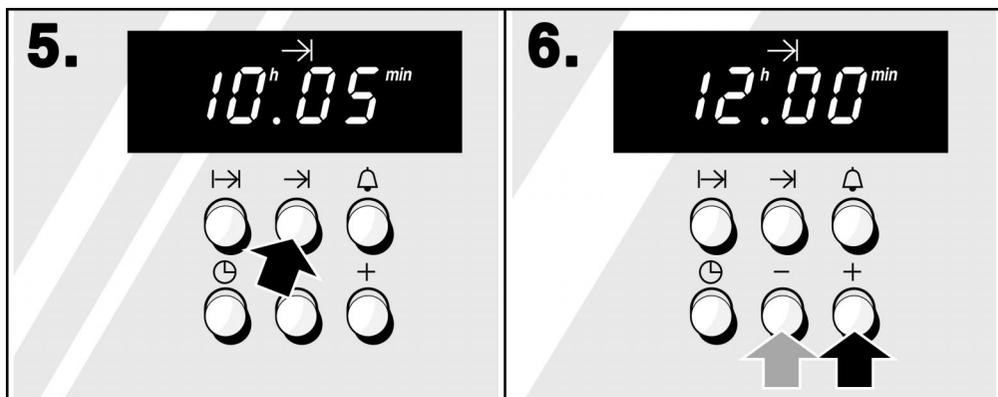
- ❑ A l'affichage de l'horloge électronique s'écoule une durée réglée au réveil. Vous voulez savoir combien de temps durera encore la cuisson au four. Appuyez sur la touche Durée I→. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- ❑ Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59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

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

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

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



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

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

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

Après l'écoulement du temps

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

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

Si le mets n'est pas encore complètement prêt

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

Si le mets est prêt

éteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Correction

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

Effacement

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

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

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. 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 grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Tarte	Moule à tarte	1		200-220	30-40
	Moule en fer blanc de 31 cm de diamètre	2+4		170-180	40-50
Quiche	Moule à tarte	1		170-180	40-50
	Moule en fer blanc de 31 cm de diamètre				
Cake*	Moule à cake	1		160-170	50-60
	Moule en fer blanc de 28 cm de diamètre.				

* Si vous faites cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules côte-à-côte dans le four.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Pizza	Lèchefrite	3		210-230	25-35
Pâte feuilletée	Plaque émaillée	3		170-190	20-30
Meringue	Plaque émaillée	3		80-100	160-180
Gâteaux secs	Plaque émaillée	3		170-180	20-30
Macarons	Plaque émaillée	3		120-140	30 40

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Tarte	Moule à tarte	1		180 - 190	30 - 40
	Moule en fer blanc de 31 cm de diamètre	2 + 4		170 - 180	40 - 50
Quiche	Moule à tarte	1		160 - 170	40 - 50
	Moule en fer blanc de 31 cm de diamètre				
Cake*	Moule à cake	1		160 - 170	50 - 60
	Moule en fer blanc de 28 cm de diamètre.				

* Si vous faites cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules côte-à-côte dans le four.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Pizza	Lèche-frite	3		180 - 200	30 - 40
Pâte feuilletée	Lèche-frite	3		170 - 190	20 - 30
Meringue	Lèche-frite	3		80 - 90	120 - 150
Gâteaux secs	Lèche-frite	3		160 - 180	25 - 35
Macarons	Lèche-frite	3		120 - 140	30 - 40

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

Au gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de

10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le dessous du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (filets d'eau à l'intérieur).

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

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

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

Le gâteau ne se démoule pas.

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

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

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

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous des petits fours est trop cuit.

La fois suivante, enfournez la plaque émaillée au niveau 4.

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

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

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Suivant le type de poignée, elle s'échappe au-dessus ou en-dessous de la poignée. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est à un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson, soufflés

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Avec les gros rôtis et la volaille, utilisez le tournebroche et la lèchefrite.

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.

Retournez les morceaux de viande de plus de 1,5 kg à mi-cuisson. Une fois que le rôti est prêt, laissez-le reposer pendant 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande se répartit mieux ainsi.

Remarques concernant les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Pour les pièces à griller plates comme le poisson et les toasts, utilisez le réglage Grillades . Le gratin de pommes de terre réussit le mieux avec le réglage Gril air pulsé .

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.

Enfournez 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.

Conseils pour les grillades au tournebroche

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Avec le tournebroche, vous pouvez griller de plus gros rôtis, comme les rôtis roulés, et de plus grosses volailles.

Pour obtenir un rôti uniformément cuit et bien doré, veuillez respecter les consignes suivantes:

Embrochez le rôti de préférence au milieu de la broche. Fixez-le aux deux extrémité avec les fourches de retenue. La fourche de retenue arrière doit se trouver au moins à 7 cm de l'extrémité de la broche. De plus, vous pouvez le ficeler avec du fil de cuisine.

Pour les volailles, attachez le bout des ailes sous la poitrine et les cuisses à la carcasse avec du fil de cuisine. Cette précaution les empêchera de trop brunir.

Sur les grosses volailles, percez la peau sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.

Pour la température du four, reportez-vous aux indications figurant dans les tableaux. Si la température est trop élevée, l'extérieur de la viande et des volailles brunit trop et l'intérieur reste en grande partie cru.

Tableau

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

Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Plats	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif saignant	1 kg	ouvert	2		230-240	30
Rosbif à point	1 kg	ouvert	2		230-240	60
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	2		160-180	120
Rôti roulé de porc	2 kg	Tournebroche	1		240-250	120
Rôti à la broche	3 kg	Tournebroche	1		220-230	150
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250-270	70
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		240-250	90
Poisson grillé	300 g env.	Grille	4		Position 1-2	25
Tranches de pain à griller, dorer		Grille	5		Position 2	3-5
Gratin de pommes de terre		Moule à soufflé ou lèche-frite	2		150-170	60

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Bien que grillant au tournebroche, le rôti ou la volaille n'est doré(e) que sur un côté.

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

Fixez fermement le rôti/la volaille à l'aide des pinces fourchettes puis ficellez-le avec du fil de cuisine.

Cuisson de menu

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

Exemple 1:

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Plat sur la grille	2		180	90
Pommes de terre au four					
Grille 2 Tarte	Moule à pâtisserie sur la grille	4		180	Au bout de 45 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.

Exemple 2:

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau* 1,3 kg	Plat sur la grille	2		180	90
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule à pâtisserie sur la grille	4		180	20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.

* 20 minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez aussi disposer les tomates autour du gigot.

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
Pommes frites	Grille ou lèche-frite	3		240-250	20-30
Pizza	Grille avec du papier sulfurisé	2		170-190	20-30
Pizza-baguette	Grille avec du papier sulfurisé	3		190-210	15-25

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

Décongélation

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

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

Les temps de décongélation dépendent de la nature et la 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		Le thermostat reste éteint.
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		80 °C

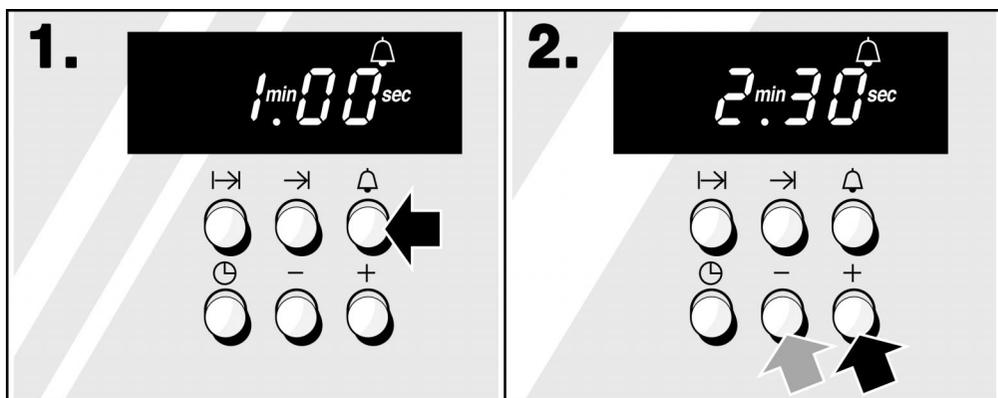
* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

Réveil

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

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

Réglages



1. Appuyez sur la touche Minuterie .

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

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

Après l'écoulement du temps

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

Appuyez sur la touche Minuterie .

Correction

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

Effacement

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

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

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

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

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

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

Appareils à façade en aluminium

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

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.

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.

Pendant la pyrolyse ventilée, vous pouvez faire nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée.

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, le gril ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
3	intensif	env. 2 heures
2	moyen	env. 1½ heure
1	économique	env. 1 heure

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.
- 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. Éloignez les enfants.

- Pendant la pyrolyse, la lampe du four reste éteinte.

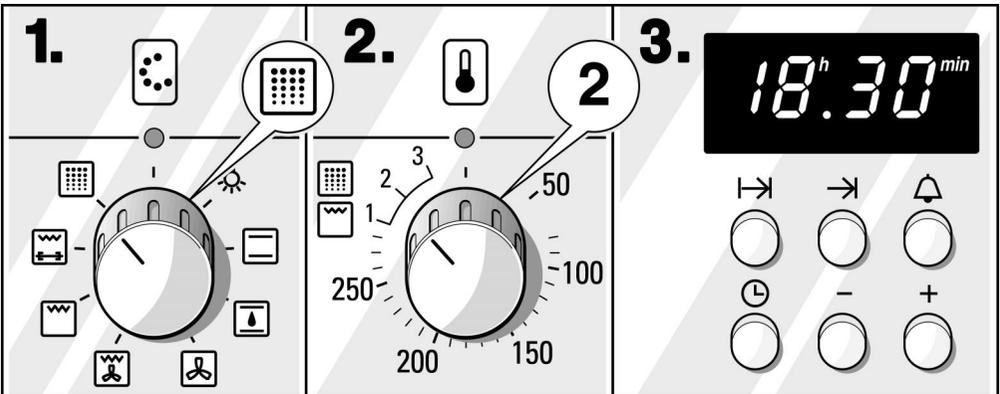
Accessoires

A la hauteur 2, vous pouvez enfourner soit la lèchefrite soit la plaque à pâtisserie émaillée, pour qu'elles soient nettoyées en même temps. Les grilles et le tournebroche avec châssis complet ne peuvent pas se nettoyer par pyrolyse.

Attention !

- Enlevez du four les accessoires non appropriés et toute la vaisselle.
- Essuyez 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. Positionnez le sélecteur de fonction sur .

2. Par le thermostat, réglez la puissance de nettoyage. La pyrolyse s'enclenche quelques secondes plus tard.

Une fois la durée écoulée

l'affichage s'efface.

La porte du four se déverrouille une fois que la température est redescendue en-dessous de 300 °C.

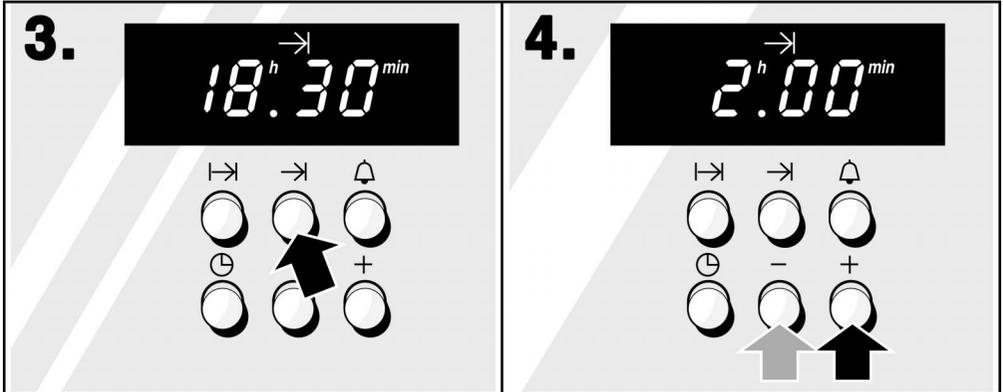
Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement.

Vous pouvez utiliser par ex. l'électricité au tarif de nuit. Réglez la pyrolyse automatique le soir. Programmez

par ex. 2 heures du matin comme heure à laquelle elle doit se terminer. Suivant la puissance de nettoyage, le four s'enclenchera et s'éteindra au bon moment.

Réglez suivant description aux points **1** à **2**.
Passez ensuite immédiatement au point **3**.



3. Appuyez sur la touche Fin →|. Reportez l'instant auquel la pyrolyse doit prendre fin.

4. Réglez l'heure de fin désirée par la touche Plus ou la touche Moins. La nouvelle heure de fin est validée quelques secondes plus tard.

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, 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 de l'horloge électronique. Pour connaître l'heure à laquelle la pyrolyse prend fin, appuyez sur la touche Fin →|.

Lorsque le four a refroidi

Essayez 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.

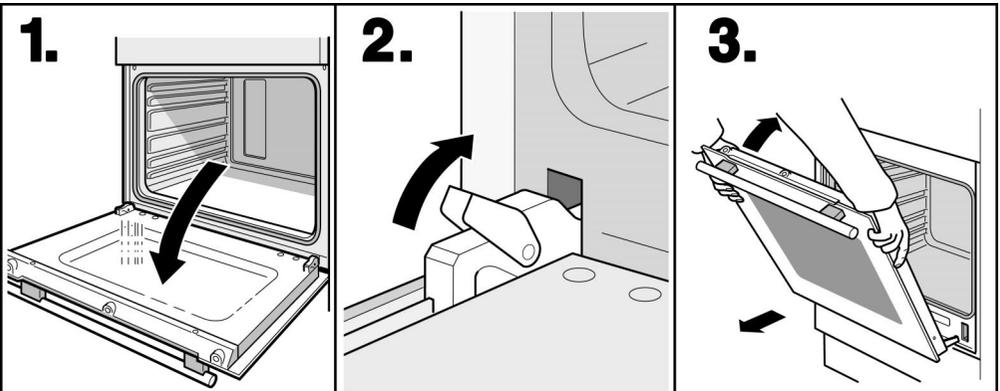
Il est impossible de recouvrir complètement d'émail les arêtes minces des plaques. Elles peuvent donc être rugueuses. Leur protection anticorrosion est néanmoins garantie.

Nettoyage manuel du four

Pour faciliter le nettoyage

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.

- 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.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La table ne fonctionne pas.	Fusible grillé/ Disjoncteur disjoncté	Vérifiez dans le boîtier à fusibles/ disjoncteurs si ceux du four sont en état de marche.
	Coupure de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le voyant lumineux au thermostat clignote en permanence toutes les 2 secondes.	Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages. La coupure de sécurité a été activée.	Couper le sélecteur de mode de cuisson.

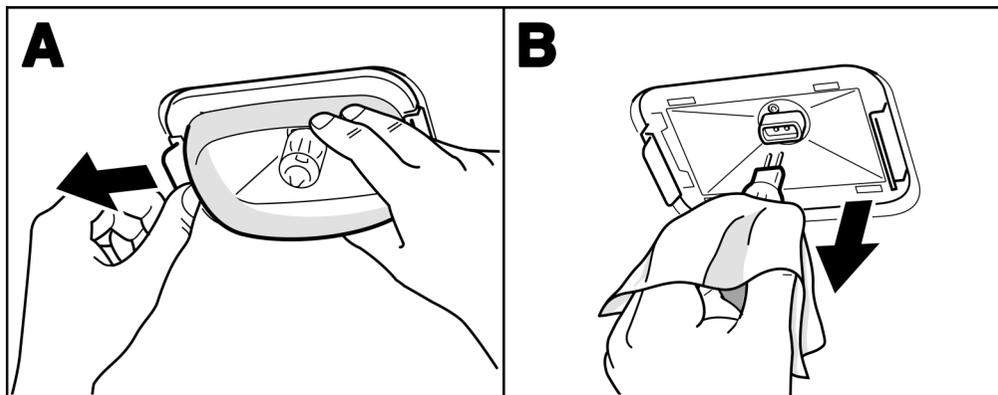
Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La porte du four refuse de s'ouvrir.	Coupure de courant.	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Faites démarrer à nouveau la pyrolyse. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux du thermostat s'allume et s'éteint plusieurs fois.	Défaut dans les circuits électroniques.	Prévenez le service après-vente.

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

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

Changer la lampe du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Vous trouverez l'ampoule halogène 20 watts appropriée dans le commerce spécialisé. 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.



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. Remplacer 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.

Changer le couvercle en verre

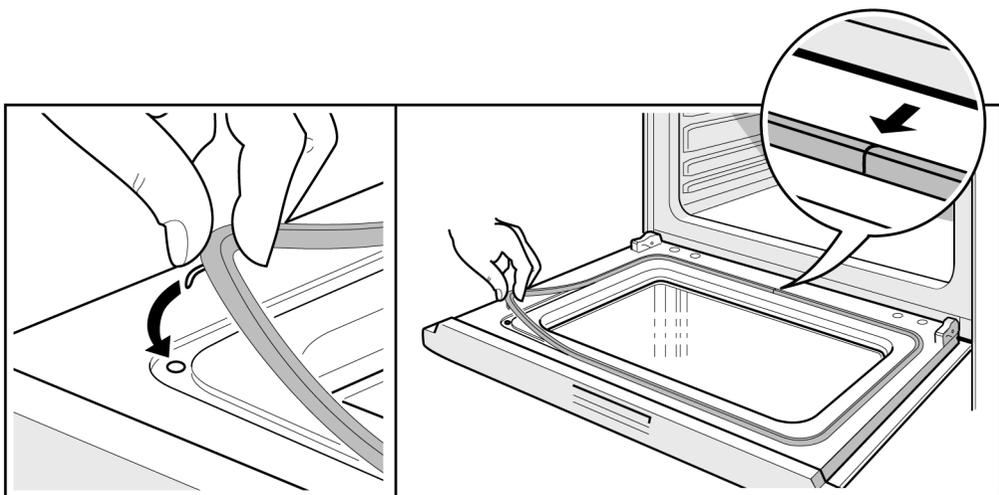
Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

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.

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque émaillée	3		170-190	20-30
	Plaque émaillée	3		150-170	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque émaillée	3		170-190	15-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulangier sur la plaque	Lêchefrite	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*	1		170-190	65-75
	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*	1+3		170-190	65-75

* Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la grille.

Griller

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

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

* Retournez-le à mi-cuisson.

