

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.

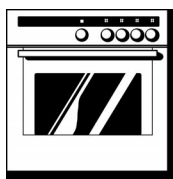
Pour que votre appareil reste longtemps en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-même aux petites pannes.

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

---



HE 160..

FR

---

5650 011 972

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>4</b>
Avant le branchement .....	4
Consignes de sécurité .....	4
Prenez soin de votre appareil .....	5
<b>Présentation de votre nouvel appareil</b> .....	<b>6</b>
Thermostat du four .....	6
Interrupteur de foyer .....	7
Ventilateur de refroidissement .....	7
Four et accessoires .....	7
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>10</b>
Faire chauffer le four .....	10
Nettoyage des accessoires .....	10
<b>Cuire</b> .....	<b>10</b>
Interrupteur de foyer .....	10
Réglages: .....	10
Tableaux .....	11
Table de cuisson .....	12
<b>Réglage du four</b> .....	<b>12</b>
Réglages .....	12
<b>Gâteaux et pâtisseries</b> .....	<b>13</b>
Conseils pour la pâtisserie .....	15
<b>Viande, volaille, poisson</b> .....	<b>17</b>
Viande .....	18
Volaille .....	19
Poisson .....	20
Conseils pour le rôtissage .....	20

# Table de matières

<b>Soufflés, gratins, tranches de pain à griller</b> . . . .	<b>21</b>
<b>Produits cuisinés surgelés</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Stérilisation</b> . . . . .	<b>23</b>
Préparation . . . . .	23
Réglages . . . . .	23
Stérilisation des fruits . . . . .	24
Stérilisation des légumes . . . . .	24
Sortez les bocaux . . . . .	24
<b>Entretien et nettoyage</b> . . . . .	<b>25</b>
Extérieur de l'appareil . . . . .	25
Joint d'étanchéité . . . . .	25
Table de cuisson . . . . .	25
Accessoires . . . . .	25
Four . . . . .	25
<b>Incidents et dépannage</b> . . . . .	<b>27</b>
Changer la lampe du four . . . . .	28
Remplacement du joint en lisière . . . . .	29
<b>Service après-vente</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Protection de l'environnement</b> . . . . .	<b>30</b>
Emballage et appareil usagé . . . . .	30
Economies d'énergie . . . . .	30
<b>Plats tests</b> . . . . .	<b>31</b>

---

# Remarques importantes

---

## Avant le branchement

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

---

## Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent. Les parois internes du four et les résistances chauffantes deviennent très chaudes.  
Éloignez les enfants.  
Risque de brûlures!
- ❑ Restez à proximité lorsque vous chauffez de la graisse ou de l'huile. De l'huile trop chaude peut s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Risque de brûlures! Appliquez un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Éteignez le foyer. Laissez le plat refroidir sur le foyer.

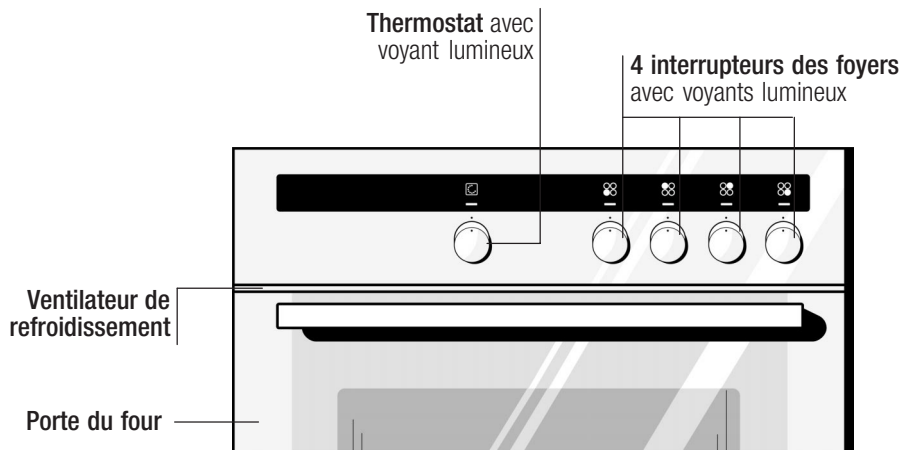
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec les foyers brûlants. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, électrocution!
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Elles pourraient s'enflammer lorsque vous allumez le four. Ne posez pas d'objets inflammables sur la table de cuisson. 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

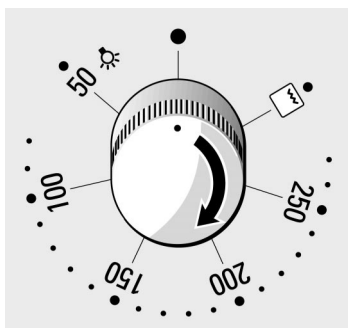
- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.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

# Présentation de votre nouvel appareil



De légères variations sont possibles suivant le type d'appareil

## Thermostat du four



Positions du thermostat

 = Lampe du four

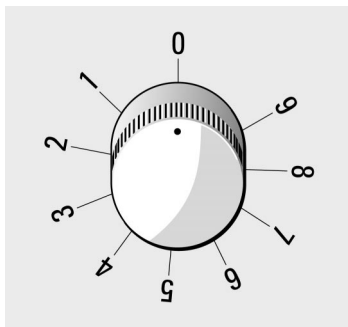
50-270 = Température en °C

 = Gril

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

---

## Interrupteur de foyer



Les interrupteurs de l'appareil vous permettent de régler en continu la puissance de chauffe des foyers.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Si un foyer est enclenché, le voyant s'allume.

---

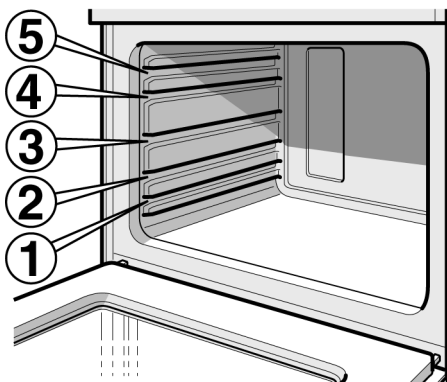
## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume et s'éteint tant que le four est chaud. Il peut lui arriver de se réenclencher même si le four est resté éteint assez longtemps.

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

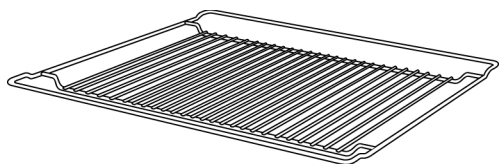
---

## Four et accessoires




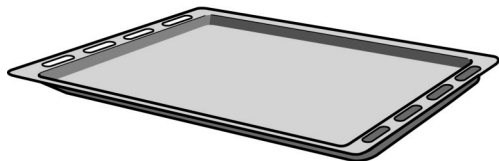
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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



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

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

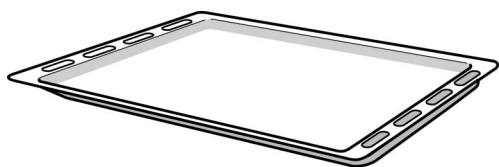


**Plaque émaillée HZ 23100** pour gâteaux et petits fours.

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

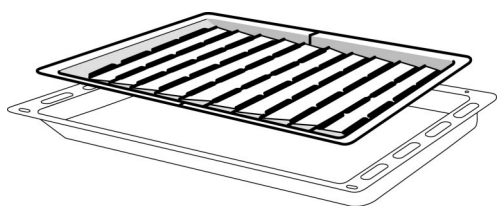
Vous pouvez vous procurer les **accessoires** chez votre revendeur. Veuillez-lui indiquer le numéro HZ.

### Accessoire en option



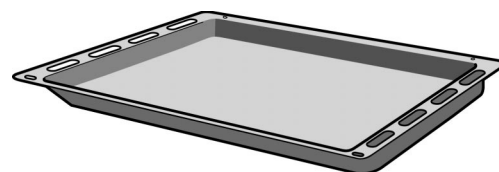
**Plaque à pâtisserie en aluminium HZ 23000**

pour gâteaux et petits fours. Enfournez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



**Grille anti-éclaboussures HZ 22500**

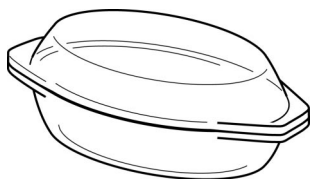
pour les poissons, toasts, saucisses ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèchefrite.



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

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

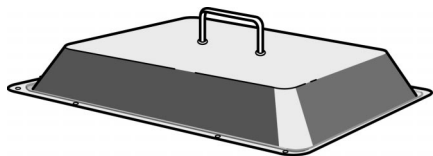




**Cocotte en verre HZ 9150** pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour le rôti automatique.

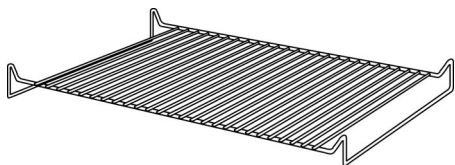


**Cocotte en métal HZ 26000**  
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôti automatique.

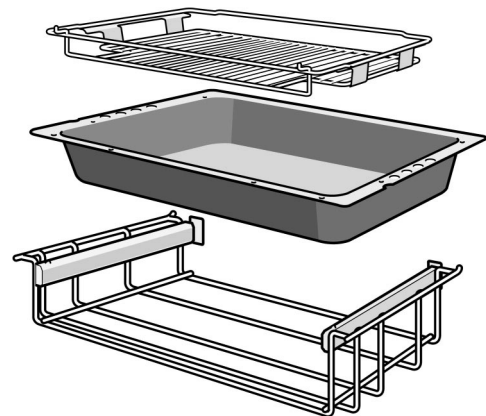


**Couvercle pour la lèche-frite pro HZ 24701**

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



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



**Lèche-frite pro avec défournement HZ 23700**

pour la préparation de grandes quantités. Elle se compose d'une lèche-frite 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

---

## 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 température sur 240 °C.

---

## Nettoyage des accessoires

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

---

# Cuire

---

## Interrupteur de foyer

Réglez la puissance de chauffe des foyers à l'aide de leurs interrupteurs.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Si un foyer est enclenché, le voyant s'allume.

---

## Réglages:

Pour chauffer rapidement et saisir les aliments, sélectionnez la position de chauffe 9. Ramenez ensuite le foyer sur la position de chauffe appropriée.

**Exemple:**

750 g de pommes de terre en robe de chambre  
(grosueur moyenne)  
250 ml d'eau, sel

Mettez les pommes de terre, l'eau et le sel dans une casserole appropriée. Placez cette dernière sur le foyer de 14,5 cm.

Réglez sur la position de chauffe 9. L'eau boue 4 à 6 minutes plus tard.

Ramenez le foyer sur la position de chauffe 4.

**Tableaux**

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets. Ils peuvent donc varier par rapport aux données du tableau.

	<b>Exemples</b>	<b>Position de chauffe</b>
Faire fondre	Chocolat, sauce d'enrobage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1–2
Réchauffer	Légumes (conserves)	3–4
	Bouillon	7–8
Réchauffer et maintenir au chaud	Ragoût (par ex. ragoût aux lentilles)	2
Cuire à l'étuvée	Poisson	5–6
Cuisson	Riz	3
	Pommes de terre en robe de chambre*	3–4
	Pommes de terre gros sel*	4–5
	Légumes, frais*	4–5
	Légumes, surgelés	4
	Bouillon de viande	4–5
Braisier	Rôti à braiser	3–4
	Paupiettes	3–4
Poêler	Crêpes épaisses (galettes)	6
	Poisson pané	6–7
	Escalope	7–8

\* Les sels minéraux et les vitamines se détruisent dans l'eau bouillante. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux.  
Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

---

## Table de cuisson

La table de cuisson a sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes supplémentaires sur son utilisation ainsi que des informations concernant l'entretien et le nettoyage.

---

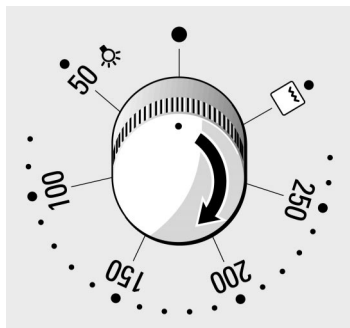
# Réglage du four

La température du four et le gril se règlent tout simplement au moyen du thermostat.

Dans les tableaux suivants, vous trouverez le réglage approprié à de nombreuses recettes. Basez-vous au début sur ces valeurs et vous réussirez la cuisson.

---


## Réglages



### Température du four

Régler le thermostat à la température souhaitée. Le voyant lumineux s'allume. Il s'éteint dès que la température réglée est atteinte et se rallume lorsque le chauffage reprend.

### Gril

Positionnez le thermostat sur  grillade. Le voyant lumineux ne s'allume pas.

Lorsque le plat est prêt

ramener le thermostat en position éteinte.

# Gâteaux et pâtisseries

## Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Placez toujours le moule à gâteau sur la grille.

## Tableaux

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

La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse car une température basse permet d'obtenir des mets uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Vous trouverez des informations complémentaires dans «Conseils de cuisson» faisant suite au tableau.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur grille	Hauteur	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	170-190	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (par ex. des sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	1	160-180	60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1	190-210	25-35
Fonds de tarte en pâte levée	Moule pour fond aux fruits	1	160-180	20-30
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1	160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable foncé	1	180-200	70-90

<b>Gâteaux cuits dans des moules</b>	<b>Moule sur grille</b>	<b>Hauteur</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée de cuisson, en minutes</b>
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ Moule à kouglof	1	160-180	50-60
Tartes salées* (par ex. des quiches, tartes aux oignons)	Moule démontable	1	170-190	55-65

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

<b>Gâteau cuit sur la plaque</b>		<b>Hauteur</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée de cuisson, minutes</b>
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	3	180-200	20-30
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Plaque	3	180-200	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2	180-200	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	3	180-200	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	2	160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	2	160-180	90-100
Strudel, sucré	Plaque	2	170-190	55-65
Pizza	Plaque	3	200-220	25-35

\* En cas de gâteau aux fruits très fondant, ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie ou alors utilisez la lèche-frite plus profonde (accessoire en option) en l'enfournant à la hauteur 3.

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

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

Petites pâtisseries		Hauteur	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Petits fours	Plaque	3	160-180	10-25
Meringue	Plaque	2	80-100	120-150
Pâte à chou	Plaque	2	200-220	30-40
Macarons	Plaque	2	120-140	30-40
Pâte feuilletée	Plaque	3	190-210	25-35

## Conseils pour la pâtisserie

**Vous voulez utiliser votre propre recette.**

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

**Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.**

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

**Le gâteau s'affaisse au sortir du four.**

Au gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps indiqués dans la recette.

**Le gâteau est monté davantage au centre que sur les bords.**

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

**Le dessus du gâteau est trop cuit.**

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

**Le dessous du gâteau est trop cuit.**

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

**Le gâteau est trop sec.**

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

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

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

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

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

**Le gâteau ne se démoule pas.**

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

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

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

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

Si vous réduisez la température, les pâtisseries doreront uniformément.

Le papier sulfurisé qui dépasse de la plaque à pâtisserie peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier à la dimension de la plaque.

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

La fois suivante, utilisez la lèchefrite la plus profonde (Accessoire spécial).

**La cuisson de gâteaux aux fruits gorgés de jus produit de la condensation.**

La cuisson provoque un dégagement de vapeur d'eau. Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles adjacents, se condenser et former des gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit-là d'un phénomène physique.



---

# Viande, volaille, poisson

## Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat au centre de la 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, femez 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.

Disposez les pièces à griller directement sur la grille. Si vous n'avez qu'une seule pièce, vous obtiendrez de meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.




De plus, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1 pour récupérer le jus de viande et garder le four plus propre.

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.

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

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de boeuf à braiser (par ex. haut de côte)	1 kg		2	220-240	80
	1,5 kg	fermé	2	220-240	90
	2 kg		2	220-240	120
Aloyau	1 kg		2	200-220	70
	1,5 kg	ouvert	2	190-210	80
	2 kg		2	180-200	90
Rosbif, saignant*	1 kg	ouvert	2	250-270	50
Steaks, bien cuits		Grille ***	5		25
Steaks, saignants		Grille ***	5		20
Viande de porc sans couenne (par ex. collier)	1 kg		2	200-220	110
	1,5 kg	ouvert	2	190-210	130
	2 kg		2	180-200	150
Viande de porc avec couenne** (par ex. épaule, jarret)	1 kg		2	210-230	100
	1,5 kg	ouvert	2	200-220	120
	2 kg		2	190-210	140
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2	210-230	80
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2	170-190	70
Saucisses	750 g env.	Grille ***	4		15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2	200-220	100
	2 kg		2	180-200	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2	180-200	120

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

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

\*\*\* Enfourez en outre la plaque à pâtisserie au niveau 1.

## Volaille

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

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

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

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

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



A la fin, vous pouvez passer la volaille encore 2 à 3 minutes sous le gril.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2	200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2	200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2	200-220	50-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2	200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2	180-200	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille*	2	170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2	190-210	80-100

\* Enfournez également la plaque à pâtisserie au niveau 1.

## Poisson

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

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson grillé	de 300 g	Grille*	2		18-20
	1 kg			190-210	45-50
	1,5 kg			170-190	50-60
Poisson en tranches, par ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		20-25

\* Enfourez la plaque à pâtisserie à la hauteur 1.

## Conseils pour le rôtissage

**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.**

Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles adjacents et se condenser en gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit là d'un phénomène physique normal.

# Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Les soufflés épicés seront particulièrement croustillants si, en fin de cuisson, vous les passez 2 à 3 minutes sous le gril.

Plat	Vaisselle	Hauteur	Température °C, gril	Durée, minutes
Soufflés sucrés (par ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2	170-190	45-55
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (par ex. soufflés aux pâtes)	Moule à soufflé	3	200-220	35-45
	Lèche-frite*	3	200-220	30-40
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (par ex. gratins de pommes de terre)	Moule à soufflé	2	180-200	40-50
	Lèche-frite*	2	180-200	40-50
Tranches de pain à griller, dorer	Grille	5		4-5
Tranches de pain à griller, passer au four	Grille**	4		6-8

\* Accessoire en option

\*\* Enfourez la plaque à pâtisserie à la hauteur 1.

---

# Produits cuisinés surgelés

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

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

Plat		Hauteur	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Plaque émaillée	3	190-210	40-50
Frites*	Plaque émaillée	3	240-250	25-30
Pizza*	Grille	2	200-220	15-20
Pizza-baguettes*	Grille	3	200-220	15-20

\* Garnissez la plaque à pâtisserie ou la grille avec du papier sulfurisé. Assurez-vous que ce papier peut supporter les températures régnant dans le four.

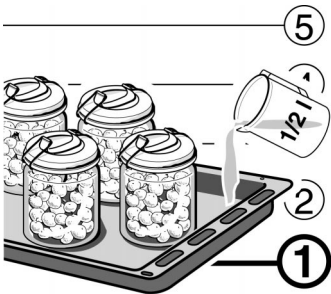
**Remarque:** Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la plaque à pâtisserie peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

# Stérilisation

## Préparation

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

## Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite (accessoire en option) à la hauteur 1. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite (accessoire en option).
3. Fermez le four.
4. Positionnez le sélecteur de température entre 140 et 150 °C.

## **Stérilisation des fruits**

Dès que des gouttes perlent dans les bocaux et que des bulles se succèdent rapidement à la surface – soit au bout de 30 à 40 minutes env. – éteignez le thermostat.

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.

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

## **Stérilisation des légumes**

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

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

<b>Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre</b>	<b>Chaleur résiduelle 120 - 140 °C</b>	<b>Chaleur résiduelle</b>
Cornichons	-	35 minutes env.
Betterave rouge	35 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	45 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	60 minutes env.	30 minutes env.
Pois	70 minutes env.	30 minutes env.

## **Sortez les bocaux**

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



---

# Entretien et nettoyage

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

---

## Extérieur de l'appareil

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

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

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

---

## Joint d'étanchéité

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

---

## Table de cuisson

Vous trouverez des consignes d'entretien dans la notice d'utilisation de la table de cuisson.

---

## Accessoires

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


---

## Four

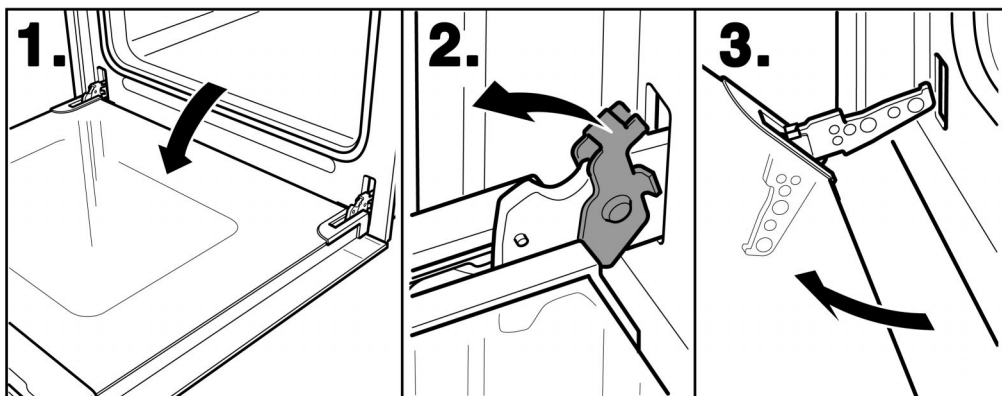
Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

## Pour faciliter le nettoyage

- Vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, réglez le thermostat sur .
- Vous pouvez enlever la porte du four:
  1. Ouvrir complètement la porte du four.
  2. Pivoter les deux leviers de verrouillage vers le haut jusqu'en butée.
  3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée par le haut.

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



## Nettoyage des surfaces émaillées

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

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

- Utilisez le produit nettoyant pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.
- Vaporisez le produit puis laissez agir. Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant 2 minutes au plus, mais pas plus longtemps car l'émail se tacherait.
- Essuyez entièrement le four.

## Couvercle en verre de la lampe du four

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

## Remarques

Le four ainsi que les plaques sont émaillés. Cet émail a été cuit à de très hautes températures. C'est pourquoi de légères différences de nuance peuvent apparaître.

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

---

# Incidents et dépannage

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

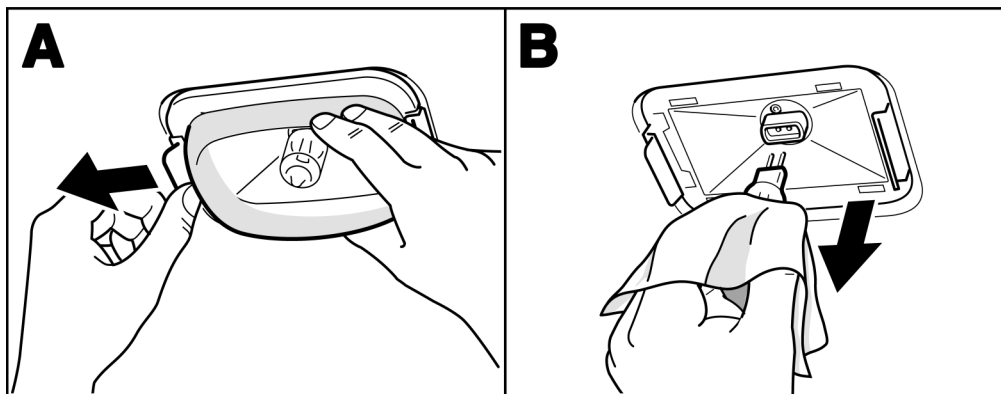
Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La cuisinière ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

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

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

## 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. 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.

## 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.

---

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

## Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

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

E-Nr.	FD
-------	----

Service après-vente 📞
-----------------------

---

# Protection de l'environnement

---

## Emballage et appareil usagé

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

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

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

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

---

## Economies d'énergie

- Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud, le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux gâteaux côte à côte (gâteaux dans des moules à cake).
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie grâce à la chaleur résiduelle.

# Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

## Cuire



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

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	3	160-180	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque	3	170-190	15-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable	1	160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque	3	180-200	40-50
Tourte aux pommes	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*	1	210-230	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	Position de gril	Durée, minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		1-2
Beefburger 12 pièces	Grille*	4		25-30

\* Enfourez la plaque à pâtisserie à la hauteur 1.

