

## **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster**

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**HBA 78B7.0**

**fr**

**9000 408 568**

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                | <b>5</b>  |
| Avant l'encastrement .....                        | 5         |
| Indications pour votre sécurité .....             | 5         |
| Causes de dommages .....                          | 7         |
| <b>Votre nouveau four</b> .....                   | <b>8</b>  |
| Bandeau de commande .....                         | 8         |
| Touches .....                                     | 9         |
| Sélecteur rotatif .....                           | 9         |
| Affichage .....                                   | 10        |
| Contrôle de la température .....                  | 11        |
| Compartiment de cuisson .....                     | 12        |
| Accessoire .....                                  | 12        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....        | <b>15</b> |
| Premiers réglages .....                           | 16        |
| Chauffer le compartiment de cuisson .....         | 16        |
| Pré-nettoyage des accessoires .....               | 17        |
| <b>Allumer et éteindre le four</b> .....          | <b>18</b> |
| <b>Réglage du four</b> .....                      | <b>19</b> |
| Modes de cuisson .....                            | 19        |
| Régler le mode de cuisson et la température ..... | 21        |
| Recommandations de réglage .....                  | 23        |
| Régler le chauffage rapide .....                  | 24        |
| <b>Fonctions de temps</b> .....                   | <b>25</b> |
| Réglage de la minuterie .....                     | 26        |
| Réglage de la durée .....                         | 27        |
| Différer l'heure de la fin .....                  | 28        |

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| Réglage de l'heure .....                      | 31        |
| <b>Memory .....</b>                           | <b>32</b> |
| Enregistrer les réglages dans Memory .....    | 32        |
| Démarrer Memory .....                         | 32        |
| <b>Réglage fonctionnement continu .....</b>   | <b>33</b> |
| <b>Sécurité-enfants .....</b>                 | <b>34</b> |
| <b>Réglages de base .....</b>                 | <b>35</b> |
| Modifier les réglages de base .....           | 37        |
| <b>Arrêt automatique .....</b>                | <b>39</b> |
| <b>Autonettoyage .....</b>                    | <b>40</b> |
| Recommandations importantes .....             | 40        |
| Avant l'autonettoyage .....                   | 41        |
| Régler la position de nettoyage .....         | 42        |
| Après l'autonettoyage .....                   | 42        |
| <b>Entretien et nettoyage .....</b>           | <b>43</b> |
| Nettoyants .....                              | 43        |
| Décrocher et accrocher les supports .....     | 45        |
| Décrocher et accrocher la porte du four ..... | 46        |
| Enlever le recouvrement de la porte .....     | 48        |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....   | 49        |
| <b>Incidents et dépannage .....</b>           | <b>51</b> |
| Tableau de dérangements .....                 | 51        |
| Changer la lampe du four au plafond .....     | 53        |
| Remplacement de la lampe gauche du four ..... | 54        |
| Cache en verre .....                          | 55        |

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Service après-vente</b> .....                        | <b>55</b> |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> | <b>56</b> |
| Economiser de l'énergie .....                           | 56        |
| Elimination écologique .....                            | 56        |
| <b>Programmes automatiques</b> .....                    | <b>57</b> |
| Récipient .....   | 57        |
| Préparation du mets .....                               | 58        |
| Programmes .....  | 59        |
| Sélectionner le programme .....                         | 66        |
| Réglage individuel .....                                | 68        |
| Astuces concernant les programmes automatiques          | 68        |
| <b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....    | <b>69</b> |
| Gâteaux et pâtisseries .....                            | 69        |
| Conseils pour la pâtisserie .....                       | 75        |
| Viande, volaille, poisson .....                         | 76        |
| Conseils pour les rôtis et grillades .....              | 82        |
| Basse température .....                                 | 83        |
| Conseils pour la cuisson basse température .....        | 85        |
| Soufflés, gratins, toasts .....                         | 86        |
| Plats cuisinés .....                                    | 87        |
| Plats spéciaux .....                                    | 88        |
| Décongélation .....                                     | 89        |
| Déshydratation .....                                    | 90        |
| Mise en conserve .....                                  | 90        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....        | <b>92</b> |
| <b>Plats tests</b> .....                                | <b>93</b> |

---

# Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !  
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.  
Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

### **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

### **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

### **Autonettoyage**

Risque d'incendie !

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage.

Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !

Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

---

## Causes de dommages

**Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

**Eau dans l'enceinte de cuisson chaude**

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

**Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

**Jus de fruit**

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

**Refroidissement avec la porte du four ouverte**

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

### Joint du four fortement encrassé

Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

### Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

### Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

---

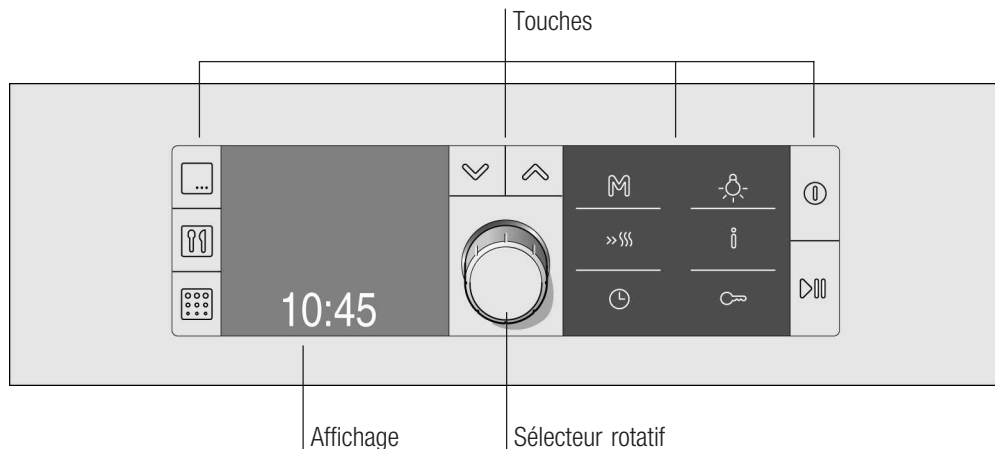
## Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

---

### Bandeau de commande














Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.





## Touches

Il y a de sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

| Symbole   | Fonction de la touche   |
|---|---|
|  | Sélectionner les modes de cuisson   |
|  | Sélectionner les programmes automatiques  |
|  | Sélectionner l'autonettoyage  |
|  | Descendre d'une ligne dans l'affichage  |
|  | Remonter d'une ligne dans l'affichage   |
|  | Pression brève = sélectionner Memory<br>Pression longue = enregistrer Memory                                |
|  | Enclencher le chauffage rapide  |
|  | Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps   |
|  | Eteindre et allumer la lampe du four  |
|  | Pression brève = interroger des informations<br>Pression longue = ouvrir et fermer le menu Réglages de base |
|  | Activer/désactiver la sécurité-enfants  |
|  | Allumer et éteindre le four   |
|  | Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement<br>Pression longue = annuler le fonctionnement          |

## Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

---



## Affichage

La visualisation est divisée en différentes zones :

- Libellé, apparaît uniquement avant le démarrage
- Zone de réglage
- Ligne d'état, apparaît après le démarrage

### Libellé



Dans la ligne supérieure s'affiche la fonction sélectionnée p.ex. les modes de cuisson, les programmes, les fonctions de temps etc.

Des flèches situées à droite de cette ligne indiquent dans quelle direction vous pouvez naviguer avec les touches  et .

Après le démarrage, le libellé sera masqué.

### Zone de réglage

Dans la zone de réglage apparaissent les valeurs de référence que vous pouvez modifier.

Les touches de navigation  et  permettent de passer d'une ligne à l'autre. La ligne dans laquelle vous vous trouvez actuellement est marquée par des parenthèses à gauche et à droite. Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier la valeur entre les parenthèses.

### Ligne d'état

La ligne d'état se situe en bas dans la visualisation. Elle apparaît après le démarrage et indique l'heure actuelle, les fonctions de temps qui s'écoulent ou la sécurité-enfants réglée.

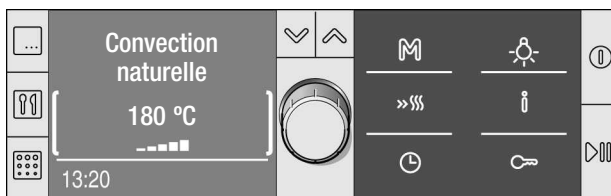
Avant le démarrage, vous obtenez des textes d'indication pour le réglage, si nécessaire.

## Contrôle de la température

### Phases de chauffe

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Après le démarrage, cinq barres apparaissent en-dessous de la température réglée. La température est atteinte lorsque la dernière barre est remplie.



Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**.

Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

### Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Lorsque toutes les barres sont remplies, la température dans le compartiment de cuisson est d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

---

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson.

Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de l'autonettoyage, la lampe s'éteint. Cela permet un réglage précis optimal.

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

Avec la touche  vous pouvez éteindre et allumer la lampe.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

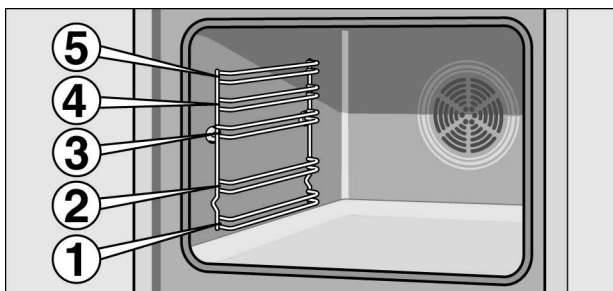
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

---

## Accessoire

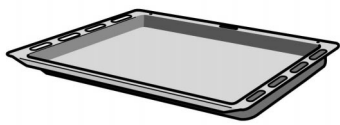
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

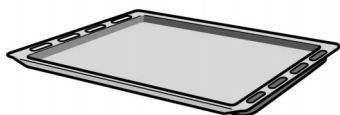
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



### Lèche-frite

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .

## Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HEZ 334000

pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Lèche-frite HEZ 332070

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Plaque à pâtisserie émaillée  
HEZ 331070

pour gâteaux et petits fours.

|  |  |
|--|--|
| Grille anti-éclaboussures<br>HEZ 325070              | pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.<br>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. |
| Grille d'insertion HEZ 324000                        | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.  |
| Couvercle pour la lèchefrite pro<br>HEZ 333001       | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.  |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion<br>HEZ 333070 | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.   |
| Pierre de cuisson HEZ 327000                         | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant.<br>La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.   |
| Cocotte universelle HEZ 390800                       | pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en email granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.  |
| Cocotte en métal HEZ 6000                            | La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique.<br>La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.   |
| Cocotte en verre HEZ 915001                          | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four.<br>Elle est idéale pour le rôtissage automatique.   |
| Poêle en verre HEZ 336000                            | Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.   |
| Plaque à pizza HEZ 317000                            | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.   |
| Filtre des fumées HEZ 329000                         | Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.   |
| Double rail télescopique<br>HEZ 338250               | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.   |

|  |   |
|--|---|
| Triple rail télescopique<br>HEZ 338352                                 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.   |
| Triple rail télescopique complet<br>HEZ 338356                         | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.  |
| <b>Articles Service après-vente</b>                                    | Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif. |
| Lingettes d'entretien pour surfaces en inox<br>numéro d'article 311134 | Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.   |
| Gel de nettoyage pour four et gril<br>numéro d'article 463582          | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.   |
| Chiffon à microfibrilles alvéolé<br>numéro d'article 460770            | Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrilles élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.  |
| Sécurité de porte<br>numéro d'article 612594                           | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.   |

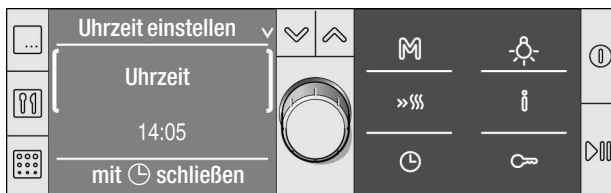
## Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

- Réglez l'heure.
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

## Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le libellé « Uhrzeit einstellen » (« Régler l'heure ») est affiché dans la ligne supérieure de l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.



### Régler l'heure et modifier la langue

1. Au moyen de la touche commuter à l'heure pré-réglée.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Monter au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de « Uhrzeit » (« Heure »).
4. Avec le sélecteur rotatif, commuter à « Sprache wählen: » (« Sélection langue: »).
5. Appuyer sur la touche .  
Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de « deutsch » (« allemand »).
6. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue souhaitée. 30 langues différentes sont possibles.
7. Appuyer sur la touche .  
L'heure et la langue sont validées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

Vous pouvez modifier à tout moment la langue. Voir le chapitre *Réglages de base*.

## Chauffer le compartiment de cuisson






Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.



Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Chauffez le compartiment de cuisson avec le réglage Convection naturelle et 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .  
L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche .  
Le libellé « Modes cuisson » est indiqué dans la ligne supérieure. Le réglage de référence Chaleur tournante 3D et 160 °C est indiqué dans la zone de réglage. Les parenthèses sont placées à gauche et à droite du mode de cuisson.
3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
4. Commuter à la température au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent maintenant à gauche et à droite de la température.
5. Régler le sélecteur rotatif sur 240 °C.
6. Appuyer sur la touche .  
Le fonctionnement démarre. Le libellé Modes cuisson est masqué. La ligne d'état avec l'heure apparaît en bas dans l'affichage.
7. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche .  
Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

---

## Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

# Allumer et éteindre le four

La touche ① sert à allumer et à éteindre le four.





## Mise en service

Appuyer sur la touche ①.

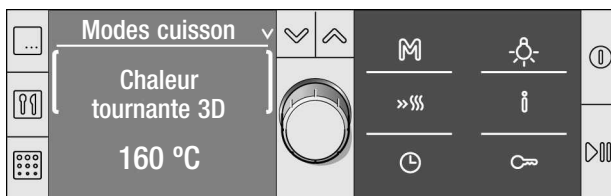
L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.



Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré :

- Touche  = modes de cuisson
- Touche  = programmes
- Touche  = autonettoyage
- Touche  = réglage Memory mémorisé

Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant les secondes suivantes, un réglage de référence s'affiche. A savoir, toujours le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C.



Vous pouvez sélectionner à tout moment un autre mode de fonctionnement.

Les réglages sont expliqués de façon détaillée dans les différents chapitres.

## Mise hors service

Appuyer sur la touche ①.

Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.

---

# Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

---

## Modes de cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

### Mode de cuisson et plage de temp.

### Application

---

Chaleur tournante 3D  
30-275 °C

Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur diffusée par le collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.

---

Convection naturelle  
30-300 °C

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

---

CuissonHydro\*  
30-300 °C

Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste comme vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson.

---

Position Pizza  
30-275 °C


Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.


| <b>Mode de cuisson et plage de temp.</b>                                  | <b>Application</b>  |
|---|---|
| Chaleur intense<br>30-300 °C  | Pour des mets avec un fond croustillant.<br>La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.  |
| Chaleur de sole<br>30-300 °C  | Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux.<br>La chaleur est diffusée par la sole.  |
| Gril air pulsé<br>30-300 °C   | Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier.<br>La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
| Gril, grande surface<br>Position gril faible (1), moyen (2), puissant (3) | Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson.<br>Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.  |
| Gril, petite surface<br>Position gril faible (1), moyen (2), puissant (3) | Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités.<br>La partie centrale de la résistance du gril chauffe.                                       |
| Basse température<br>70-90 °C   | Pour la cuisson en douceur de morceaux de viande tendre.<br>La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.   |
| Décongélation<br>30-60 °C   | Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau.<br>Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.   |
| Préchauffage<br>30-70 °C  | Pour préchauffer de la vaisselle, p.ex. en porcelaine ou en verre.  |
| Maintien au chaud<br>60-100 °C  | Pour maintenir au chaud des mets cuits.   |
| Recommandations de réglage  | Recommandations de réglage pour de nombreux mets.   |

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

## Régler le mode de cuisson et la température

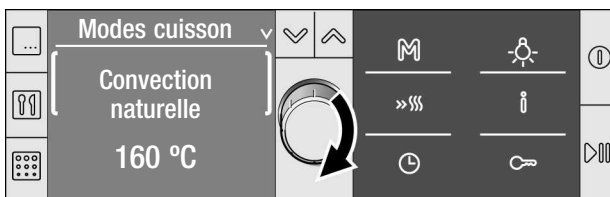
Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 185 °C


1. Appuyer sur la touche   
Le mode Chaleur tournante 3D et la température 160 °C apparaissent dans l'affichage comme réglage de référence.

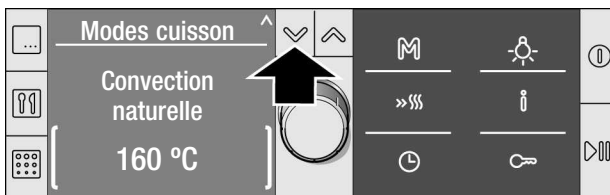
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage avec la touche .

Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante :

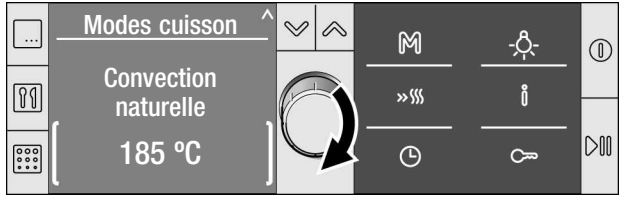
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.




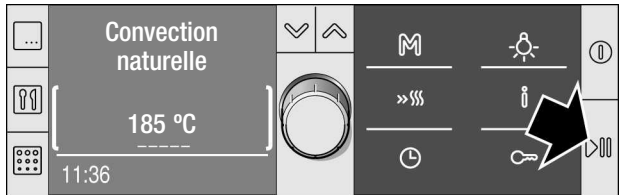
3. Commuter à la température au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent à gauche et à droite de la température de référence.




4. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.



5. Appuyer sur la touche . Le fonctionnement démarre. L'heure actuelle apparaît dans la ligne d'état.






6. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche  ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

### Conseils de réglage :

#### Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.


#### Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause.  clignote. Réappuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

#### Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

#### Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

## **Demander des informations**

Appuyer brièvement sur la touche **i**. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche **i**. Avant le démarrage, vous obtiendrez des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les accessoires. Après la mise en marche, vous pouvez demander la température de chauffe dans le compartiment de cuisson.

## **Réglage de la durée**

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Régler la durée*.

## **Différer l'heure de la fin**

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer la fin*.

---

## **Recommandations de réglage**

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies. Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglages, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

## **Sélectionner un plat**

1. Appuyer sur la touche **□**.  
Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Recommandations de réglage.  
La première catégorie de mets apparaît.
3. Avec la touche **✓**, passer à la catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.


Avec la touche **✓**, vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant.

Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation. Vous pouvez modifier la température, mais non pas le mode de cuisson.

**4.** Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule.

**La durée est écoulée**




Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. 00:00:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

**Conseils de réglage :**

**Modifier la température ou la position gril**

Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

**Modifier la durée**

Appuyer sur la touche , commuter à la durée avec le sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche  et modifier la durée avec le sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

**Demander des informations**

Appuyer sur la touche .

**Différer l'heure de la fin**

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

---

## Régler le chauffage rapide

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

**Modes de cuisson appropriés**

Chaleur tournante 3D  
Convection naturelle  
CuissonHydro  
Position Pizza  
Chaleur intense

**Températures appropriées**

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas en marche.



## Régler le chauffage rapide

Condition préalable : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Appuyer sur la touche »»» pour le chauffage rapide. Le symbole »»» apparaît à côté de la température réglée. Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque toutes les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole »»» s'éteint. Enfourez votre plat.

## Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »»». Le symbole s'éteint.

## Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.

Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche i.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

---

# Fonctions de temps

Le menu Fonctions temps est appelé au moyen de la touche ☹. Les fonctions suivantes sont possibles :




Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin

## Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement




1. Ouvrir le menu avec la touche .
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la fonction désirée.
3. Changer de ligne au moyen de la touche  et régler l'heure ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu avec la touche .


Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.

---



## Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .  
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Appuyer sur la touche  et régler le temps de marche de la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
3. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche .




L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole  pour la minuterie et le temps qui s'écoule sont affichés.

### Après écoulement du temps




Un signal retentit.  
Le temps est écoulé. L'affichage est sur  00:00.  
Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

### Conseils de réglage :

#### Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche .  
Appuyer sur la touche  et ramener le temps sur 00:00 avec le sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

#### Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche .  
Appuyer sur la touche  et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

## Réglage de la durée

Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

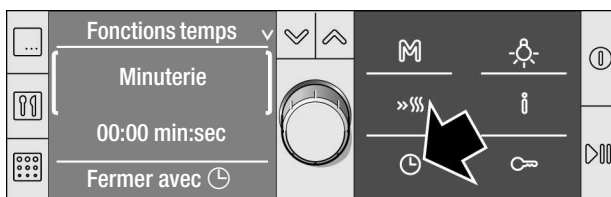
Condition préalable :

Un mode de cuisson et une température sont réglés.

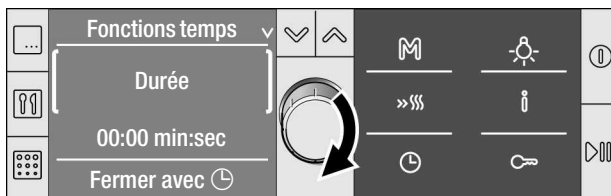
Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 180 °C, 45 minutes


1. Appuyer sur la touche .

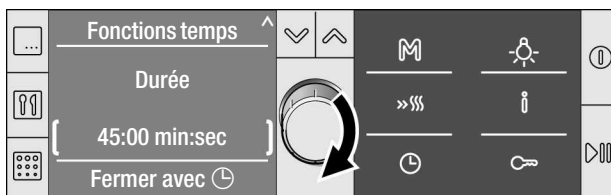
Le menu Fonctions temps s'ouvre.



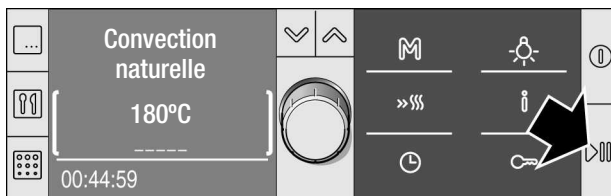
2. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche .
4. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche ⏸.  
Le menu Fonctions temps se ferme.
6. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche ⏸.  
La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.



## La durée est écoulée

Un signal retentit.

Le four ne chauffe plus. 00:00:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⏸.

## Conseils de réglage :

### Annuler la durée

Ouvrir le menu avec la touche ⏸. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ⏴ et régler la durée sur 00:00 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ⏸.

### Modifier la durée

Ouvrir le menu avec la touche ⏸. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ⏴ et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ⏸.

## Différer l'heure de la fin

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

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson et tous les plats des recommandations de réglage
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9H30. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10H15. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12H45. Reportez l'heure de la fin de 10H15 à 12H45. Le four se met en attente. Le fonctionnement commencera à 12H00 et terminera à 12H45.

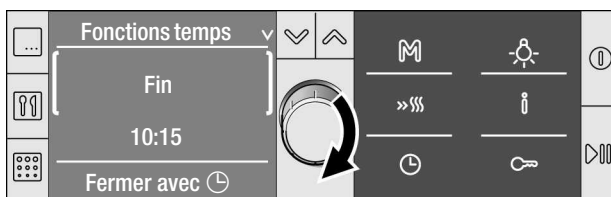
Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

## Différer la fin

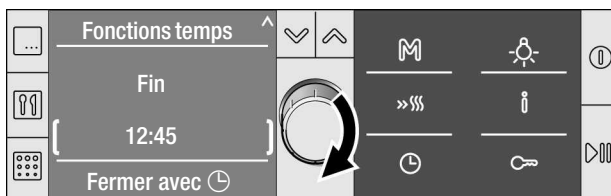
Condition préalable : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée doit être réglée.

Le menu Fonctions temps ⌚ est ouvert.

1. Commuter à la "Fin" au moyen du sélecteur rotatif. L'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé est affichée dans la deuxième ligne.

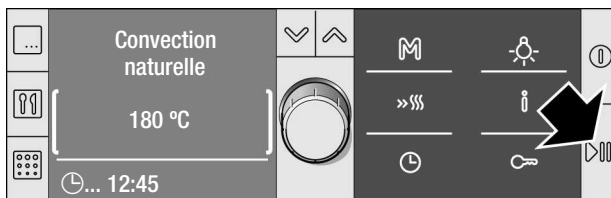


2. Appuyer sur la touche ✓.
3. Au moyen du sélecteur rotatif, différer la fin.



4. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche ⌚.

## 5. Confirmer avec la touche ►|||.



Le réglage est validé. Le four est en position d'attente ☹... . L'heure de la fin est affichée dans la ligne d'état. Lorsque le fonctionnement démarre, la durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ☹.

### Conseils de réglage :

#### Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche ☹. Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ▼ et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ☹.

#### Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche ☹. Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ▼ et ramener l'heure de la fin à zéro au moyen du sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Fermer le menu avec la touche ☹.



---

## Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.




### Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le libellé « Régler l'heure » apparaît dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche  et modifier l'heure actuelle avec le sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche .  
L'heure est validée.

### Modifier l'heure

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche .  
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Commuter à l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche  et modifier l'heure avec le sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche .  
Le menu Fonctions temps se ferme. L'heure est modifiée.

### Masquer l'heure

Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez masquer l'heure. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Réglages de base*.

---

# Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

---

## Enregistrer les réglages dans Memory

Vous ne pouvez pas enregistrer l'autonettoyage.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré ou sélectionner un programme. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à l'apparition de « Memory validée ».

Le réglage mémorisé s'affiche dans la visualisation et peut être démarré à tout moment.

## Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

---

## Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.  
Les réglages enregistrés seront affichés.  
Si « Emplace.mémoire vide » apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory. Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous *Enregistrer Memory*.
2. Appuyer sur la touche **▷|||**.

Le réglage Memory démarre.

## Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment.

Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.







# Réglage fonctionnement continu

Avec ce réglage, le four maintient une température de 85 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

Condition préalable : Vous avez activé « Réglage fonction.continu oui » dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.

1. Appuyer sur la touche .  
Le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Réglage fonction.continu.
3. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche  et passer à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.
4. Appuyer sur la touche .
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Appuyer sur la touche .

Le réglage Fonctionnement continu démarre. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

**La durée est écoulée**


Le four ne chauffe plus.

**Conseils de réglage :**

**Différer l'heure de la fin**

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

**Annuler le réglage  
Fonctionnement continu**



Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

---

# Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.


## Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition du symbole . Ceci demande environ 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé.



## Verrouiller la porte du four

Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que la porte du four se verrouille en plus. Pour la procédure, consultez le chapitre *Réglages de base*.



Le porte du four se verrouille lorsque la température dans le compartiment de cuisson atteint env. 50 °C. Le symbole  s'affiche.

Si le four est éteint, la porte du four se verrouille dès que vous activez la sécurité-enfants.

## Supprimer le verrouillage

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

## Remarque

Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de  ou en appuyant longtemps sur la touche , régler la minuterie et désactiver le signal sonore.


# Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

## Remarque

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

| Réglage de base                                    | Possibilités  | Explication   |
|--|---|---|
| Sélection langue :<br>Français                     | 29 autres langues sont disponibles                                | Langue pour les textes affichés   |
| Durée du signal :<br>moyenne                       | moyenne = 2 minutes<br>courte = 10 secondes<br>longue = 5 minutes | Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée  |
| Sonorité des touches :<br>Off                      | On<br>Off   | Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche  |
| Luminosité de l'affichage :<br>Jour                | Jour<br>moyenne<br>Nuit   | Eclairage de l'affichage  |
| Contraste<br>– ○○○●○○○ +                           | p.ex. plus fort<br>– ○○○○●○○ +                                    | Contraste de l'affichage  |
| Affichage heure :<br>On                            | On<br>Off*  | Affichage de l'heure lorsque le four est éteint<br>* L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.  |
| Lampe du four lors fonction. :<br>On               | On<br>Off   | Eclairage dans le compartiment de cuisson   |
| Continuer fonct. apr.fermet.porte :<br>Automatique | Automatique<br>Off*   | Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four.<br>*Continuer le fonctionnement avec  |

| Réglage de base                                | Possibilités   | Explication  |
|--|--|--|
| Verrouiller porte si séc.-enfants :<br>non     | non<br>oui   | Verrouillage de la porte du four si la sécurité-enfants est activée.   |
| Régl. individuel :<br>– ○○○●○○○ +              | p.ex. résultat de cuisson<br>toujours plus intensif<br>– ○○○○●○○ + | Modifier le résultat de cuisson pour tous les programmes des programmes automatiques<br>à droite = plus intensif<br>à gauche = plus faible |
| Affichage Descript.boutons :<br>On             | On<br>Off  | L'affichage d'entrée apparaît après la mise en service du four   |
| Chaleur tourn. 3D<br>Temp. de réf. : 160 °C    | de 30 à max. 275 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| Convection natu.<br>Temp.de réf. : 160 °C      | de 30 à max. 300 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| CuissonHydro<br>Temp. réf. : 160 °C            | de 30 à max. 300 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| Position Pizza<br>Temp. de réf. : 200 °C       | de 30 à max. 275 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| Chaleur intense<br>Temp. de réf. : 190 °C      | de 30 à max. 300 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| Chaleur de sole<br>Temp. de réf. : 150 °C      | de 30 à max. 300 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| Gril air pulsé<br>Temp. de réf. : 190 °C       | de 30 à max. 300 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson   |
| Gril, gde. surface<br>Temp. de réf. : puissant | puissant<br>moyen<br>faible  | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson  |
| Gril tournebroche<br>Temp. de réf. : 250 °C    | de 30 à max. 300 °C  | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson.  |

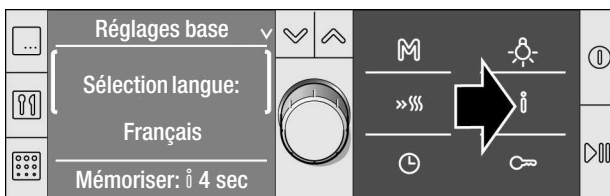
| Réglage de base                               | Possibilités                               | Explication  |
|---|--|--|
| Gril, pte surface<br>Temp. de réf. : puissant | puissant<br>moyen<br>faible                | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson                                      |
| Basse température<br>Temp. de réf. : 80 °C    | de 70 à max. 90 °C                         | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Décongélation<br>Temp. de réf. : 30 °C        | de 30 à max. 60 °C                         | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Préchauffage<br>Temp. de réf. : 50 °C         | de 30 à max. 70 °C                         | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Maintien chaud<br>Temp. de réf. : 70 °C       | de 60 à max. 100 °C                        | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Durée poursuite ventilateur :<br>moyenne      | courte<br>moyenne<br>longue<br>très longue | Longueur de la durée de poursuite du ventilateur   |
| Syst. nettoyage :<br>non                      | non<br>oui                                 | Réglage si l'appareil est équipé d'une voûte et de parois latérales autonettoyantes = système de nettoyage |
| Rail télescopique :<br>non                    | non<br>oui                                 | Réglage si l'appareil est équipé de rails télescopiques  |
| Réglage fonction.continu :<br>non             | non<br>oui                                 | Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu  |
| Restaurer les réglages usine :<br>non         | non<br>oui                                 | Remettre toutes les modifications aux réglages de base   |

## Modifier les réglages de base

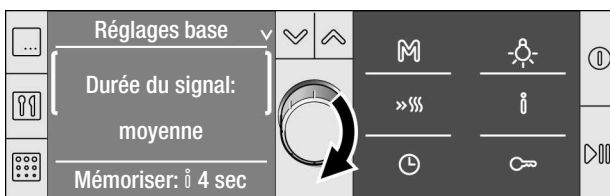
Condition préalable : Le four doit être éteint.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base de la durée du signal sonore de moyenne à courte.

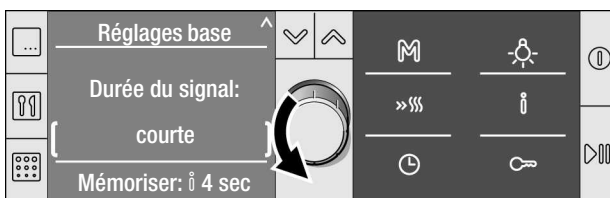
1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à l'apparition du libellé "Réglages base" et du premier réglage de base "Sélection langue".



2. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base désiré.



3. Commuter à la ligne suivante au moyen de la touche **∨**.
4. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, changer de ligne avec la touche **∧** et régler comme décrit sous le point 2 à 4.

5. Maintenir la touche **i** appuyée, jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Cela demande environ quatre secondes.  
Toutes les modifications sont mémorisées.

**Annuler**

Appuyer sur la touche **Ⓧ**. Les modifications ne sont pas mémorisées.

---

# Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée.

## La coupure s'active

Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage. Le moment où cette coupure s'active dépend de la température réglée ou de la position gril.

Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez effectuer un nouveau réglage.

## Remarque

Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.

# Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

## Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir entre trois positions de nettoyage.

| Position | Degré de nettoyage | Durée                      |
|----------|--------------------|----------------------------|
| 1        | économique         | env. 1 heure et 15 minutes |
| 2        | moyen              | env. 1 heure et 30 minutes |
| 3        | intensif           | env. 2 heures              |

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la position de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'env. 2,5 - 4,7 kWh.

## Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson est un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint.

N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.



Risque d'incendie !

L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four reste dégagé. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois l'autonettoyage enclenché. Cela risque d'interrompre le nettoyage.

La lampe située dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant l'autonettoyage.



## Avant l'autonettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Enlevez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson.

Pour savoir comment décrocher les supports, consultez le chapitre *Entretien et nettoyage*.

Un signal sonore retentit si vous n'avez pas retiré les supports. L'autonettoyage ne démarrera pas.



Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

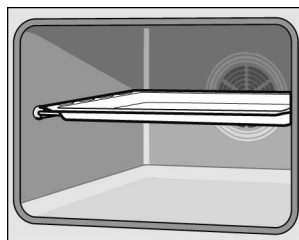
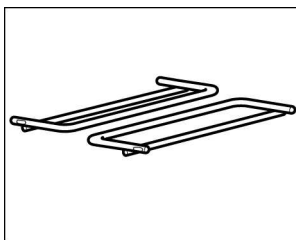
Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas nettoyer le joint.

### Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Si vous voulez nettoyer avec l'autonettoyage vos accessoires fournis, vous pouvez acheter des supports d'accessoires auprès du service après-vente. Les supports d'accessoires permettent de nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie avec l'autonettoyage. Essuyez l'accessoire avec un chiffon humide. La grille n'est pas appropriée à l'autonettoyage.

Les supports d'accessoires s'engagent à gauche et à droite.

Vous pouvez vous procurer les supports d'accessoires auprès du service après-vente ou sur Internet sous la référence 466546.






Risque de préjudice sérieux pour la santé !  
Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.


---


## Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche .  
La position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence.


Vous pouvez démarrer immédiatement l'autonettoyage avec la touche .

Si vous souhaitez modifier la position de nettoyage :

2. Sélectionner la position de nettoyage souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Démarrer le nettoyage avec la touche .

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole  pour le verrouillage s'allume.

### A la fin du nettoyage

Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte du four.

### Conseils de réglage :

#### Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de . Tant que le symbole  est allumé, la porte du four est verrouillée.

#### Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

#### Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit.  
Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer la fin*.

---

## Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

---

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

---

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

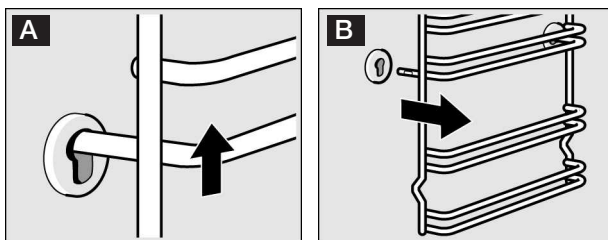
| Niveau                             | Nettoyants  |
|------------------------------------|---|
| Façade du four                     | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.  |
| Inox                               | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes.<br>Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Vitres du four                     | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de racloir à verre.  |
| Recouvrement de la porte           | Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) :<br>Respecter les indications des fabricants.   |
| Compartiment de cuisson            | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette.<br><br>En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.<br><br>Utiliser de préférence l'autonettoyage.<br>Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !   |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette.   |
| Supports                           | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.   |
| Accessoire                         | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.   |

## Décrocher et accrocher les supports

### Décrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

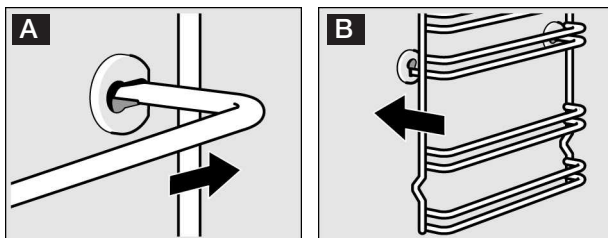
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



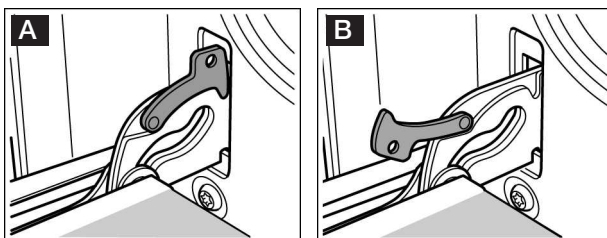
Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

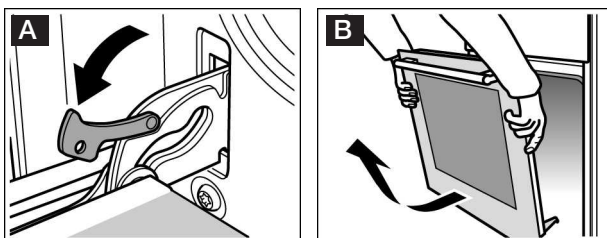
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

### Décrocher la porte

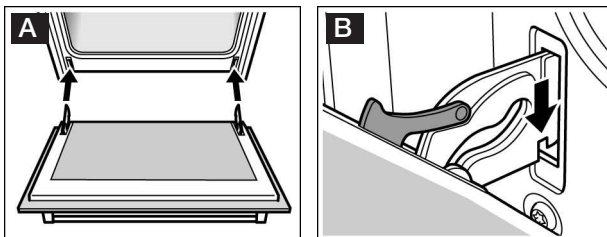
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



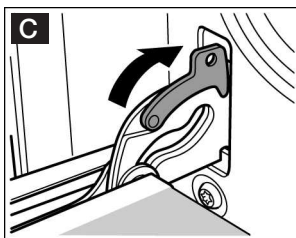
## Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C). Fermer la porte du four.

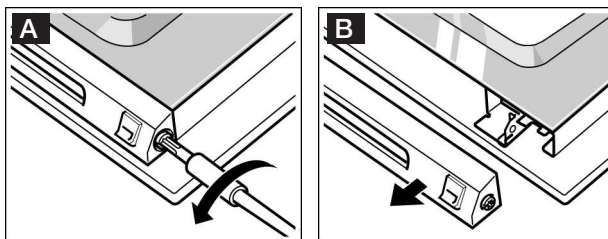


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

## Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Enlever le recouvrement. (Fig. B)



Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyeur pour inox.

4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

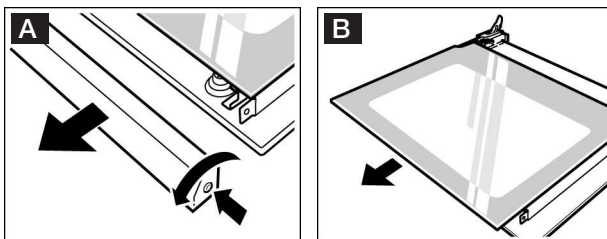


## Dépose et pose des vitres de la porte

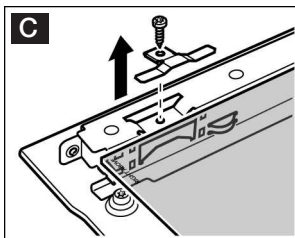
### Dépose

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer. (Fig. B)



4. Dévisser les pattes à droite et à gauche et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre.



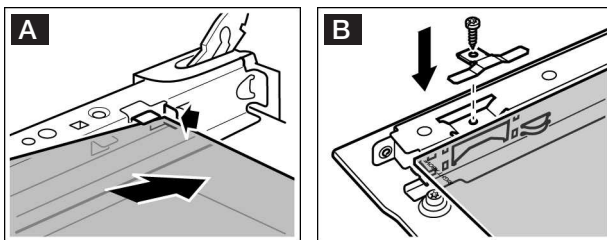
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

## Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription « Right above » en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Poser les pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. B)
3. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.



4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Accrocher la porte du four.





**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

# Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

## Tableau de dérangements

| Panne  | Cause possible                             | Remède / remarques  |
|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas.  | Fusible défectueux                         | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.  |
| Dans l'affichage apparaît le texte « Régler l'heure ». L'heure n'est pas actuelle.   | Coupure de courant                         | Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  .  |
| La porte du four ne s'ouvre pas. Le texte « Régler l'heure » est indiqué dans la visualisation. L'heure affichée n'est pas actuelle. | Coupure de courant pendant l'autonettoyage | Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  . Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Le symbole  s'éteint. Vous pouvez ouvrir la porte du four. |
| Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.  | Mode de cuisson non reconnu                | Réglez de nouveau.  |
| Le four ne chauffe pas. Le texte « Démo » est affiché dans la visualisation.   | Le four est en mode démonstration          | Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte « Démo » s'éteigne.  |

| Panne  | Cause possible                                     | Remède / remarques  |
|--|--|---|
| « Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage. | L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint | Appuyez sur une touche quelconque. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau. |

### Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ☹. Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

| Message d'erreur | Cause possible   | Remarques / remède  |
|------------------|--|---|
| E011             | Une touche a été pressée trop longtemps.                       | Vérifiez si les touches sont propres. Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente. |
| E115             | La température dans le compartiment de cuisson est trop haute. | La porte du four se verrouille. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Effacez le message d'erreur au moyen de la touche ☹.              |



Risque de choc électrique !

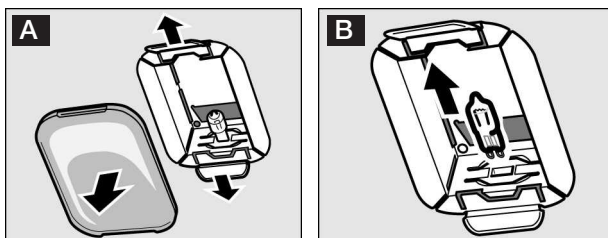
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules 230V-halogènes de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !  
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce les languettes métalliques vers le côté. (Fig. A)
4. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner. (Fig. B)  
Mettre en place l'ampoule neuve en veillant à la position des broches. Pousser l'ampoule à fond.



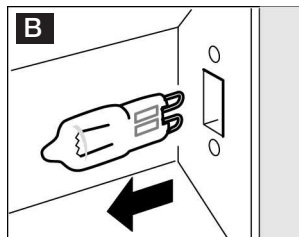
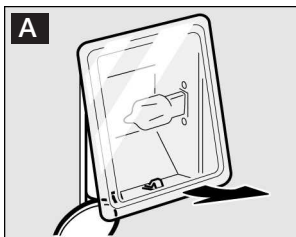
5. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

## Remplacement de la lampe gauche du four

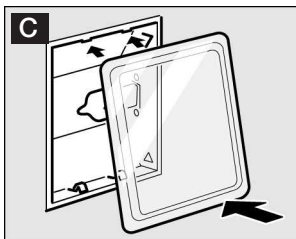
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules 230V-halogènes de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !  
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le cache en verre par le bas. (Fig. A) Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère.
4. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner. (Fig. B) Mettre en place l'ampoule neuve en veillant à la position des broches. Pousser l'ampoule à fond.



5. Remettre en place le cache en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Insérer le verre en haut et le presser fermement en bas. (Fig. C) Le verre s'enclenche.



6. Enlever le torchon et armer le fusible.

---

## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente au service après-vente. Veuillez 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 dans l'annuaire téléphonique le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

### Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

|      |       |
|------|-------|
| N° E | N° FD |
|------|-------|

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

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

---

## Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

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 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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.

---

## Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.



---

# Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner et d'arroser le mets et le compartiment de cuisson reste propre. Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

---

## Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé, sauf en cas de rôti de jambon gratiné. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

### Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), en verre ou en vitrocéramique.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Faites griller la viande encore 8 à 10 minutes à la position gril 3.

Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

### Récipients inappropriés

Des récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients avec des poignées en plastique sont inappropriés.

## Taille des récipients

La viande doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

---

## Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelés. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Assaisonnez la viande. Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche.

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Ajoutez alors autant de liquide dans le récipient afin que le fond soit recouvert d'env. 1/2 cm. Si dans le tableau est indiqué « un peu » de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué « beaucoup » de liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant et dans les tableaux.

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 2.

En cas de certains mets il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. Ces mets sont marqués par une astérisque \*.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

# Programmes

## Volaille

Placez la volaille dans la cocotte, le côté blanc vers le haut. Les volailles farcies ne sont pas appropriées.

En cas de plusieurs cuisses de volaille, réglez le poids de la cuisse la plus lourde. Les cuisses doivent être à peu près de poids égal.

Exemple :

3 cuisses de poulet de 300 g, 320 g et 400 g.  
Réglez 400 g.

Si vous voulez préparer dans une cocotte deux poulets de poids égal, réglez comme pour les cuisses le poids du poulet le plus lourd.

En cas de blanc de dinde, ajoutez suffisamment d'eau afin qu'il reste juteux.

| <b>Programmes<br/>Volaille</b>  | <b>Fourchette de<br/>poids en kg</b> | <b>Ajouter du<br/>liquide</b> | <b>Poids de réglage</b>              |
|---|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| Poulet, frais*  | 0,7-2,0                              | non                           | Poids de la viande                   |
| Poularde, fraîche*  | 1,4-2,3                              | non                           | Poids de la viande                   |
| Canard, frais*  | 1,6-2,7                              | non                           | Poids de la viande                   |
| Oie, fraîche*   | 2,5-3,5                              | non                           | Poids de la viande                   |
| Dindonneau, frais*  | 2,5-3,5                              | non                           | Poids de la viande                   |
| Blanc de dinde, frais   | 0,5-2,5                              | beaucoup                      | Poids de la viande                   |
| Cuisses, fraîches<br>p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie,<br>de dinde   | 0,3-1,5                              | non                           | Poids de la cuisse<br>la plus lourde |
| Cuisses, surgelées*<br>p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie,<br>de dinde | 0,3-1,5                              | non                           | Poids de la cuisse<br>la plus lourde |

## Viande

Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

### Boeuf

Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Vous pouvez également utiliser la marinade.

En cas de pot-au-feu, ajouter une telle quantité de liquide (eau ou bouillon) de sorte que la viande soit presque recouverte.

Faire cuire du rosbif, le côté gras vers le haut.

| Programmes<br>Boeuf  | Fourchette de<br>poids en kg | Ajouter du<br>liquide | Poids de réglage   |
|--|------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Rôti à braiser, frais<br>p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron,<br>rôti mariné | 0,5-3,0                      | oui                   | Poids de la viande |
| Rôti à braiser, surgelé*   | 0,5-2,0                      | oui                   | Poids de la viande |
| Rosbif, frais, médium<br>p.ex. filet   | 0,5-2,5                      | non                   | Poids de la viande |
| Rosbif, frais, saignant<br>p.ex. filet   | 0,5-2,5                      | non                   | Poids de la viande |
| Rosbif, surgelé, bien cuit*  | 0,5-2,0                      | non                   | Poids de la viande |
| Rôti de viande hachée*   | 0,3-3,0                      | non                   | Poids total        |
| Pot-au-feu, frais  | 0,5-2,5                      | beaucoup              | Poids de la viande |

### Veau

En cas d'osso-buco, mettez une grande quantité de légumes (céleri, tomates, carottes) dans le récipient et répartir la viande dessus. Ajouter du liquide (bouillon) selon les besoins.

| <b>Programmes<br/>Veau</b>                             | <b>Fourchette de<br/>poids en kg</b> | <b>Ajouter du<br/>liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|--|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Rôti, frais, maigre<br>p.ex. noix, noix pâtissière     | 0,5-3,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti, frais, persillé<br>p.ex. collier                 | 0,5-3,0                              | un peu                        | Poids de la viande      |
| Rôti, surgelé, maigre*<br>p.ex. noix, noix pâtissière  | 0,5-2,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti, surgelé, persillé*<br>p.ex. collier              | 0,5-2,0                              | un peu                        | Poids de la viande      |
| Jarret avec os, frais                                  | 0,5-2,5                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Osso-buco<br>p.ex. rouelles de jarret avec des légumes | 0,5-3,5                              | oui                           | Poids de la viande      |

### **Porc**

En cas de viande non désossée, placez-la dans la cocotte, côté os vers le bas.

En cas de rôti avec croûte, placez-le dans le récipient, côté croûte vers le haut. Avant la cuisson, incisez la couenne en losanges, sans endommager la chair.

En cas de rôti de jambon, placez-le dans le récipient, côté gras vers le haut.

Gratiner le rôti de jambon dans le récipient ouvert.

En cas de rôtis, réglez le poids de la viande, en cas de rôtis roulés et de rôtis de viande hachée le poids total.

| <b>Programmes<br/>Porc</b>           | <b>Fourchette de<br/>poids en kg</b> | <b>Ajouter du<br/>liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Rôti d'échine, frais, sans os        | 0,5-3,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti d'échine, frais, avec os        | 0,5-3,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti d'échine, surgelé, sans os*     | 0,5-2,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti d'échine, surgelé, avec os*     | 0,5-2,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti de carré de porc avec os, frais | 0,5-3,0                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti de longe, frais                 | 0,5-2,5                              | oui                           | Poids de la viande      |
| Rôti roulé, frais                    | 0,5-3,0                              | oui                           | Poids total             |

| <b>Programmes Porc</b>                    | <b>Fourchette de poids en kg</b> | <b>Ajouter du liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|---|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Rôti avec croûte, frais poitrine          | 0,5-3,0                          | non                       | Poids de la viande      |
| Rôti avec croûte, frais Epaule            | 0,5-3,0                          | non                       | Poids de la viande      |
| Rôti de viande hachée*                    | 0,3-3,0                          | non                       | Poids total             |
| Kassler avec os, frais                    | 0,5-3,0                          | oui                       | Poids de la viande      |
| Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire     | 1,0-4,0                          | un peu                    | Poids de la viande      |
| Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner* | 1,0-4,0                          | non                       | Poids de la viande      |

### **Mouton**

En cas de rôtis et de gigots, réglez le poids de la viande, en cas de rôti de viande hachée le poids total.

| <b>Programmes Agneau</b>            | <b>Fourchette de poids en kg</b> | <b>Ajouter du liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Gigot, frais, sans os, bien cuit    | 0,5-2,5                          | un peu                    | Poids de la viande      |
| Gigot, frais, sans os, médium       | 0,5-2,5                          | non                       | Poids de la viande      |
| Gigot, frais, avec os, bien cuit    | 0,5-2,5                          | un peu                    | Poids de la viande      |
| Gigot, surgelé, sans os, bien cuit* | 0,5-2,0                          | un peu                    | Poids de la viande      |
| Gigot, surgelé, sans os, médium*    | 0,5-2,0                          | non                       | Poids de la viande      |
| Gigot, surgelé, avec os, bien cuit* | 0,5-2,0                          | un peu                    | Poids de la viande      |
| Rôti de viande hachée*              | 0,3-3,0                          | non                       | Poids total             |

| <b>Programmes Mouton</b>     | <b>Fourchette de poids en kg</b> | <b>Ajouter du liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|------------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Rôti de mouton, frais Epaule | 0,5-3,0                          | oui                       | Poids de la viande      |
| Rôti de mouton, surgelé*     | 0,5-2,0                          | oui                       | Poids de la viande      |

## Gibier

Vous pouvez barder du gibier de lard, la viande restera plus juteuse, mais dore moins. Pour plus de saveur, vous pouvez mariner le gibier avant la cuisson dans du babeurre, du vin ou du vinaigre et le placer la nuit au frigo.

Si vous faites cuire plusieurs cuisses de lièvre, réglez le poids de la cuisse la plus lourde.

Vous pouvez faire cuire du lapin découpé au préalable. Réglez le poids total.

| Programmes<br>Gibier                                 | Fourchette de<br>poids en kg | Ajouter du<br>liquide | Poids de réglage                     |
|--|------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Rôti de cerf, frais<br>Epaule, poitrine              | 0,5-3,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |
| Rôti de cerf, surgelé*<br>Epaule, poitrine           | 0,5-2,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |
| Cuissot de chevreuil, sans os, frais                 | 0,5-3,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |
| Cuissot de chevreuil, désossé, surgelé*              | 0,5-2,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |
| Cuisse de lièvre, avec os, fraîche                   | 0,3-0,6                      | oui                   | Poids de la cuisse<br>la plus lourde |
| Cuisse de lièvre, avec os, surgelée*                 | 0,3-0,6                      | oui                   | Poids de la cuisse<br>la plus lourde |
| Rôti de sanglier, frais<br>p.ex. épaule, poitrine    | 0,5-3,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |
| Rôti de sanglier, surgelé*<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-2,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |
| Lapin, frais   | 0,5-3,0                      | oui                   | Poids de la viande                   |

## Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson comme à l'habitude.

Pour du poisson à l'étuvée : ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un ½ cm.

Pour du poisson rôti : fariner le poisson et le badigeonner de beurre fondu.

En cas de poisson entier, placez-le de préférence en position « à la nage » dans le récipient. A savoir, la nageoire dorsale orientée vers le haut. Pour stabiliser le poisson, placez dans son ventre une pomme de terre entamée ou un petit récipient résistant à la chaleur.

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal.

Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg.  
Réglez 1,1 kg.

| <b>Programmes Poisson</b>     | <b>Fourchette de poids en kg</b> | <b>Ajouter du liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Truite, fraîche, à l'étuvée*  | 0,3-1,5                          | oui                       | Poids total             |
| Truite, fraîche, rôtir*       | 0,3-1,5                          | non                       | Poids total             |
| Sandre, frais, à l'étuvée*    | 0,5-2,0                          | oui                       | Poids total             |
| Sandre, frais, rôtir*         | 0,5-2,0                          | non                       | Poids total             |
| Cabillaud, frais, à l'étuvée* | 0,5-2,0                          | oui                       | Poids total             |
| Cabillaud, frais, rôtir*      | 0,5-2,0                          | non                       | Poids total             |
| Carpe, fraîche, à l'étuvée*   | 0,8-2,0                          | oui                       | Poids total             |
| Carpe, fraîche, rôtir*        | 0,8-2,0                          | non                       | Poids total             |

## **Rôti de viande hachée**

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée prêt à cuire.

Vous pouvez ajouter des dés de légumes ou du fromage à la masse de viande.

| <b>Programmes Rôti de viande hachée</b> | <b>Fourchette de poids en kg</b> | <b>Ajouter du liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|---|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| De viande de boeuf fraîche*             | 0,3-3,0                          | non                       | Poids total             |
| De viande de porc fraîche*              | 0,3-3,0                          | non                       | Poids total             |
| De viande d'agneau fraîche*             | 0,3-3,0                          | non                       | Poids total             |
| De viande mixte fraîche*                | 0,3-3,0                          | non                       | Poids total             |



## Ragoût/potée

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

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes.

Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

Si la viande doit être dorée, placez-la comme dernier ingrédient sur les légumes dans la cocotte. Si elle doit être moins dorée, mélangez la viande avec les légumes.


En cas de ragoût/potée avec de la viande, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être plus tendres, réglez le poids total.

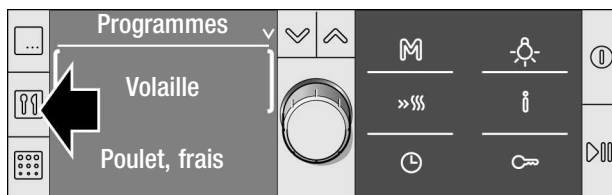
Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

| <b>Programmes Ragoût/potée</b>  | <b>Fourchette de poids en kg</b> | <b>Ajouter du liquide</b> | <b>Poids de réglage</b> |
|---|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Avec de la viande<br>p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes<br>« Pichelsteiner » | 0,3-3,0                          | oui                       | Poids de la viande      |
| Avec des légumes<br>p.ex. Ragoût végétarien                                     | 0,3-3,0                          | oui                       | Poids total             |
| Goulasch  | 0,3-3,0                          | oui                       | Poids de la viande      |
| Paupiettes  | 0,3-3,0                          | oui                       | Poids de la viande      |

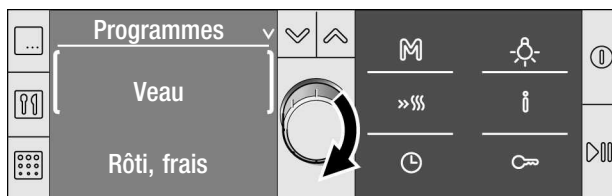
## Sélectionner le programme


Exemple dans l'illustration : Programme pour du rôti de veau surgelé, maigre, 1,3 kg.

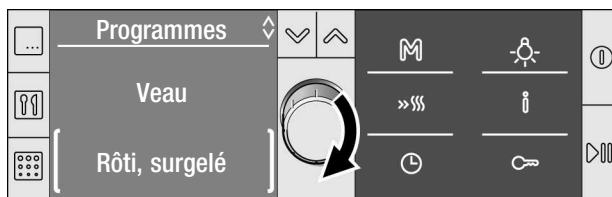
1. Appuyer sur la touche .  
Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.




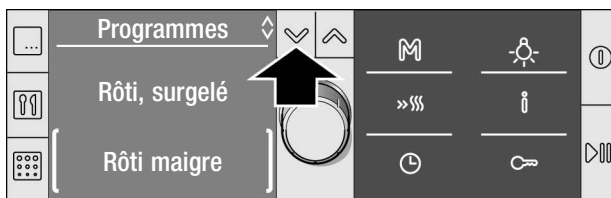
2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.



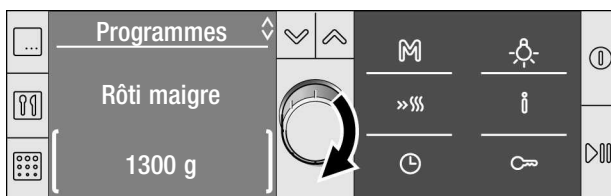
3. Changer de ligne au moyen de la touche .
4. Sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif.



Lors de certains programmes vous pouvez encore différencier davantage, p.ex. en cas de rôti de veau entre « Rôti maigre » ou « Rôti persillé ». Appuyez sur la touche  et sélectionnez au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche . Un poids de référence apparaît pour le programme sélectionné.
6. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.



7. Appuyer sur la touche .  
Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### **Le programme est terminé**

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche . Dans la ligne d'état, l'affichage est sur 00:00:00 pour la durée écoulée.

### **Conseils de réglage :**

#### **Annuler le programme**

Maintenir la touche appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

#### **Demander des informations**

Avant le démarrage : Appuyer brièvement sur la touche . Pour chaque information, réappuyer sur la touche .

#### **Différer l'heure de la fin**

Voir le chapitre *Fonctions de temps*.

---

## Réglage individuel

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à votre idées, vous pouvez l'adapter à vos souhaits la fois suivante. Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 6.

Appuyer ensuite sur la touche  et déplacer le champ lumineux au moyen du sélecteur rotatif.

– ○○○●○○○ +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

La durée du programme change.



---

## Astuces concernant les programmes automatiques

---

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée.

---

La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour de très gros rôtis l'on ne dispose souvent pas de cocotte suffisamment grande. Préparez des gros morceaux avec le mode convection naturelle  le mode gril air pulsé .

---

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.

---

Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.

---

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.

---

Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.

---

Le rôti est trop sec par le dessus.

---

Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

---

Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.

---

Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.

---

Vous voulez préparer de la viande surgelée.

---

Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.

---

La viande n'est pas assez cuite ou trop cuite.

---

Modifiez les réglages la fois suivante. Pour cela vous trouverez des consignes dans le chapitre *Programmes automatiques, réglage individuel*.

---

---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.


Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

---

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle .

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante  :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

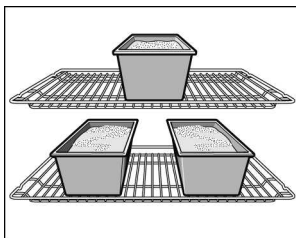
## Cuisson sur plusieurs niveaux

Cuisson sur 2 niveaux :  
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3  
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :  
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5  
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3  
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément ; placez-les sur les grilles comme illustré.



## Moules


Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément. Si vous voulez utiliser des moules en silicules, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.


## Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal 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.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts si vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section « Conseils pour la pâtisserie » faisant suite aux tableaux.











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




 = Chaleur tournante 3D

 = Convection naturelle


 = CuissonHydro

 = Chaleur intense

| Gâteaux dans moules  | Récipient                           | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|-------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Génoise, simple  | Moule à savarin / à cake            | 2      |    | 160-180         | 50-60                       |
|  | 3 moules à cake                     | 3+1    |    | 140-160         | 60-80                       |
| Génoise, fine  | Moule à savarin / à cake            | 2      |    | 150-170         | 60-70                       |
| Fond de tarte génoise  | Moule pour fond de tarte aux fruits | 3      |    | 160-180         | 20-30                       |
| Gâteau aux fruits, pâte levée fine                                     | Moule démontable/ à kouglof         | 2      |   | 160-180         | 50-60                       |
| Biscuit, 2 oeufs préchauffer   | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      |  | 160-180         | 20-30                       |
| Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer                           | Moule démontable en couleur foncée  | 2      |  | 160-180         | 40-50                       |
| Fond de tarte en pâtebrisée avec bord                                  | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 180-200         | 25-35                       |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâtebrisée* | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 170-190         | 70-90                       |
| Gâteau suisse (Wähe)   | Plaque à pizza                      | 2      |  | 220-240         | 30-40                       |

| Gâteaux dans moules                                   | Récipient                          | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Kouglof   | Moule à Kouglof                    | 2      |  | 150-170         | 60-70                       |
| Pizza, fond mince, avec peu de garniture, préchauffer | Plaque à pizza                     | 2      |  | 280-300         | 10-15                       |
| Gâteaux salés*  | Moule démontable en couleur foncée | 2      |  | 180-200         | 40-50                       |











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

 = Chaleur tournante 3D










 = Convection naturelle


 = CuissonHydro

 = Chaleur intense

| Gâteau sur plaque  | Accessoire                        | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|-----------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche                               | Plaque à pâtisserie               | 2      |    | 170-190         | 20-30                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 150-170         | 35-45                       |
| Pâte à cake avec garniture fondante (fruits)                   | Lèche-frite                       | 2      |    | 170-190         | 25-35                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 140-160         | 40-50                       |
| Pâte à la levure de boulanger avec garniture sèche             | Plaque à pâtisserie               | 3      |  | 170-190         | 25-35                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 150-170         | 35-45                       |
| Pâte à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits) | Lèche-frite                       | 3      |  | 160-180         | 40-50                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 150-170         | 50-60                       |
| Pâte brisée avec garniture sèche                               | Plaque à pâtisserie               | 2      |  | 180-200         | 20-30                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie |        |   |                 |                             |
| Pâte brisée avec garniture fondante (fruits)                   | Lèche-frite                       | 3      |  | 170-190         | 50-60                       |


















| Gâteau sur plaque                      | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|----------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Tarte plate garnie (spécialité suisse) | Lèchefrite                       | 2      |  | 210-230         | 40-50                       |
| Biscuit roulé, préchauffer             | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 170-190         | 15-20                       |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine  | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 180-200         | 25-35                       |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine   | Plaque à pâtisserie              | 3      |  | 160-180         | 60-70                       |
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine    | Plaque à pâtisserie              | 3      |  | 140-160         | 90-100                      |
| Strudel, sucré                         | Lèchefrite                       | 2      |  | 190-210         | 55-65                       |
| Pizza                                  | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 200-220         | 25-35                       |
|  | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 180-200         | 40-50                       |
| Tarte flambée, préchauffer             | Lèchefrite                       | 2      |  | 280-300         | 10-12                       |

 = Chaleur tournante 3D

 = Convection naturelle

 = CuissonHydro

| Petites pâtisseries | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---------------------|-------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 140-160         | 15-25                       |
|                     | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 130-150         | 25-35                       |
|                     | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |  | 130-150         | 30-40                       |
| Macarons            | Plaque à pâtisserie                 | 2      |  | 100-120         | 30-40                       |
|                     | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 100-120         | 35-45                       |
|                     | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |  | 100-120         | 40-50                       |
| Meringues           | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 80-100          | 100-150                     |


| Petites pâtisseries             | Accessoire                           | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Muffins                         | Grille avec plaque à muffins         | 3      |  | 180-200         | 20-25                       |
|                                 | 2 grilles avec plaques à muffins     | 3+1    |  | 160-180         | 25-30                       |
| Pâtisserie en pâte à choux      | Plaque à pâtisserie                  | 2      |  | 210-230         | 30-40                       |
| Biscuits pâte feuilletée        | Plaque à pâtisserie                  | 3      |  | 180-200         | 20-30                       |
|                                 | Lèche-frite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 180-200         | 25-35                       |
|                                 | Lèche-frite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |  | 170-190         | 35-45                       |
| Pâtisserie à base de pâte levée | Plaque à pâtisserie                  | 3      |  | 190-210         | 20-30                       |
|                                 | Lèche-frite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 160-180         | 25-35                       |

## Pain et petits pains






Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèche-frite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

 = Chaleur tournante 3D

 = CuissonHydro

| Pain et petits pains                              | Accessoire          | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C                   | Durée de cuisson en minutes |
|---|---------------------|--------|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine  | Lèche-frite         | 2      |  | 300                               | 5                           |
|   |                     |        |   | 200                               | 30-40                       |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine              | Lèche-frite         | 2      |  | 300                               | 8                           |
|   |                     |        |   | 200                               | 35-45                       |
| Fougasse  | Lèche-frite         | 2      |  | 300                               | 10-15                       |
| Petits pains ne pas préchauffer                   | Plaque à pâtisserie | 3      |  | 200-220                           | 20-30                       |
| Petits pains en pâte à la levure de boul., sucrés | Plaque à pâtisserie | 3      |  | 180-200                           | 15-20                       |
|   |                     |        |   | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1                         |

---

## Conseils pour la pâtisserie

---

---

Vous voulez utiliser votre propre recette.

---

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

---

Le gâteau s'affaisse.

---

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

---

Le dessus du gâteau est trop cuit.

---

Le gâteau est trop sec.

---

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

---

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

---

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

---

Le jus des fruits a coulé.

---

---

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

---

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.

---

La fois suivante, 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.

---

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

---

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


---

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

---

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

---

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

---

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

---

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

---

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

---

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

---

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

---

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

---

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante (🌀). La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

---

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

---

---

## Viande, volaille, poisson

### Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

## Conseils pour les rôtis

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

## Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Déposez les morceaux 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 en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

## Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.















Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

 = Convection naturelle

 = Gril air pulsé

 = Gril, grande surface

| Viande                            | Poids  | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|-----------------------------------|--------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>Boeuf</b>                      |        |                           |        |   |                                |                             |
| Rôti de boeuf à braiser           | 1,0 kg | fermé                     | 2      |    | 200-220                        | 100                         |
|                                   | 1,5 kg |                           | 2      |    | 190-210                        | 120                         |
|                                   | 2,0 kg |                           | 2      |    | 180-200                        | 140                         |
| Filet de boeuf, médium            | 1,0 kg | ouvert                    | 2      |    | 210-230                        | 60                          |
|                                   | 1,5 kg |                           | 2      |    | 200-220                        | 80                          |
| Rosbif, médium                    | 1,0 kg | ouvert                    | 1      |    | 220-240                        | 60                          |
| Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium  |        | grille + lèche-frite      | 5+1    |  | 3                              | 15                          |
| <b>Veau</b>                       |        |                           |        |   |                                |                             |
| Rôti de veau                      | 1,0 kg | ouvert                    | 2      |  | 190-210                        | 110                         |
|                                   | 1,5 kg |                           | 2      |  | 180-200                        | 130                         |
|                                   | 2,0 kg |                           | 2      |  | 170-190                        | 150                         |
| Jarret de veau                    | 1,5 kg | ouvert                    | 2      |  | 210-230                        | 140                         |
| <b>Porc</b>                       |        |                           |        |   |                                |                             |
| Rôti, sans couenne (p.ex. échine) | 1,0 kg | ouvert                    | 1      |  | 190-210                        | 120                         |
|                                   | 1,5 kg |                           | 1      |  | 180-200                        | 150                         |
|                                   | 2,0 kg |                           | 1      |  | 170-190                        | 170                         |

| Viande                                  | Poids             | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|---|-------------------|---------------------------|--------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Rôti avec couenne<br>(p.ex. épaule)     | 1,0 kg            | ouvert                    | 1      |                 | 190-210                        | 130                         |
|   | 1,5 kg            |                           | 1      |                 | 180-200                        | 160                         |
|   | 2,0 kg            |                           | 1      |                 | 170-190                        | 190                         |
| Filet de porc                           | 500 g             | grille +<br>lèche-frite   | 3+1    |                 | 230-240                        | 30                          |
| Rôti de porc, maigre                    | 1,0 kg            | ouvert                    |        |                 | 200-220                        | 120                         |
|   | 1,5 kg            |                           | 2      |                 | 190-210                        | 140                         |
|   | 2,0 kg            |                           |        |                 | 180-200                        | 160                         |
| Kassler avec os                         | 1,0 kg            | fermé                     | 2      |                 | 210-230                        | 70                          |
| Steaks,<br>2 cm d'épaisseur             |                   | grille +<br>lèche-frite   | 5+1    |                 | 3                              | 15                          |
| Médallions de porc,<br>3 cm d'épaisseur |                   | grille +<br>lèche-frite   | 5+1    |                 | 3                              | 10                          |
| <b>Agneau</b>                           |                   |                           |        |                 |                                |                             |
| Selle d'agneau, avec os                 | 1,5 kg            | ouvert                    | 2      |                 | 190-210                        | 60                          |
| Gigot d'agneau désossé, médium          | 1,5 kg            | ouvert                    | 1      |                 | 160-180                        | 120                         |
| <b>Gibier</b>                           |                   |                           |        |                 |                                |                             |
| Selle de chevreuil avec os              | 1,5 kg            | ouvert                    | 2      |                 | 200-220                        | 50                          |
| Cuissot de chevreuil sans os            | 1,5 kg            | fermé                     | 2      |                 | 210-230                        | 100                         |
| Rôti de sanglier                        | 1,5 kg            | fermé                     | 2      |                 | 180-200                        | 140                         |
| Rôti de cerf                            | 1,5 kg            | fermé                     | 2      |                 | 180-200                        | 130                         |
| Lapin                                   | 2 kg              | fermé                     | 2      |                 | 220-240                        | 60                          |
| <b>Rôti de viande hachée</b>            | de 500g de viande | ouvert                    | 1      |                 | 180-200                        | 80                          |
| <b>Saucisses</b>                        |                   | grille +<br>lèche-frite   | 4+1    |                 | 3                              | 15                          |

## Volaille

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué.







Retourner les morceaux de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.









 = Gril air pulsé

 = Gril, grande surface

 = Convection naturelle

| Volaille           | Poids        | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--------------------|--------------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| Poulet, entier     | 1,2 kg       | Grille                    | 2      |  | 220-240                        | 60-70                       |
| Poularde, entière  | 1,6 kg       | Grille                    | 2      |  | 210-230                        | 80-90                       |
| Poulet, demi       | 500 g chacun | Grille                    | 2      |  | 220-240                        | 40-50                       |
| Morceaux de poulet | 150 g chacun | Grille                    | 3      |  | 210-230                        | 30-40                       |
| Morceaux de poulet | 300 g chacun | Grille                    | 3      |  | 210-230                        | 35-45                       |
| Blanc de poulet    | 200 g chacun | Grille                    | 3      |  | 3                              | 30-40                       |



| Volaille             | Poids         | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position grill | Durée de cuisson en minutes |
|----------------------|---------------|---------------------------|--------|---|---------------------------------|-----------------------------|
| Canard, entier       | 2,0 kg        | Grille                    | 2      |  | 190-210                         | 100-110                     |
| Magret de canard     | 300 g chacun  | Grille                    | 3      |  | 240-260                         | 30-40                       |
| Oie, entière         | 3,5 - 4 kg    | Grille                    | 2      |  | 170-190                         | 120-140                     |
| Cuisses d'oie        | 400 g chacune | Grille                    | 3      |  | 220-240                         | 40-50                       |
| Dindonneau, entier   | 3,0 kg        | Grille                    | 2      |  | 180-200                         | 80-100                      |
| Rôti de dinde ficelé | 1,5 kg        | ouvert                    | 1      |  | 200-220                         | 110-130                     |
| Blanc de dinde       | 1,0 kg        | fermé                     | 2      |  | 180-200                         | 80-90                       |
| Gigot de dinde       | 1,0 kg        | Grille                    | 2      |  | 180-200                         | 90-100                      |

## Poisson


Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Retournez les morceaux de poisson aux  $\frac{2}{3}$  du temps de grillade.







Pas besoin de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position « à la nage », la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

 = Gril, grande surface

 = Gril air pulsé

 = Convection naturelle

| Poisson                            | Poids            | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée en minutes |
|------------------------------------|------------------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|------------------|
| Poisson entier                     | resp. env. 300 g | Grille                    | 2      |  | 2                              | 20-25            |
|                                    | 1,0 kg           | Grille                    | 2      |  | 200-220                        | 45-55            |
|                                    | 1,5 kg           | Grille                    | 2      |  | 190-210                        | 60-70            |
|                                    | 2,0 kg           | Fermé                     | 2      |  | 190-210                        | 70-80            |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur |                  | Grille                    | 3      |  | 2                              | 20-25            |
| Filet de poisson                   |                  | Fermé                     | 2      |  | 210-230                        | 25-30            |

## 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.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur 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 cuit. 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.

C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

---

## Basse température


La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage : La viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la planification du menu.

### Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille, au niveau 2.

### Comment procéder

1. Sélectionner Basse température  et régler 80 °C. Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Dans une poêle, faire chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient avec la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de cuisson douce de 80 °C convient idéalement.

### Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés, aussi aux extrémités.

Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.









En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande sera rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.




Si vous voulez de la sauce pour votre viande, faites la cuire dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.

Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes.

## Tableau

Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de veau, de porc et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les temps de cuisson à basse température dépendent de l'épaisseur et de la température à cœur de la viande.

| Plat  | Poids       | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de saisie en minutes | Durée de cuisson à basse température en heures |
|---|-------------|--------|---|-----------------|----------------------------|--|
| <b>Volaille</b>   |             |        |   |                 |                            |  |
| Blanc de dinde  | 1000 g      | 2      |    | 80              | 6-7                        | 4-5  |
| Magret de canard*                                       | 300-400 g   | 2      |    | 80              | 3-5                        | 2-2,5  |
| <b>Boeuf</b>  |             |        |   |                 |                            |  |
| Rôti de boeuf<br>(p.ex. rumsteck)<br>6-7 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 2      |    | 80              | 6-7                        | 4,5-5,5  |
| Filet de boeuf, entier                                  | env. 1,5 kg | 2      |  | 80              | 6-7                        | 5-6  |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur                              | env. 1,5 kg | 2      |  | 80              | 6-7                        | 4-5  |
| Steaks de boeuf,<br>3 cm d'épaisseur                    |             | 2      |  | 80              | 5-7                        | 80-110 min.                                    |
| <b>Veau</b>   |             |        |   |                 |                            |  |
| Rôti de veau 6-7 cm d'épaisseur (p.ex. noix)            | env. 1,5 kg | 2      |  | 80              | 6-7                        | 5-6  |
| Filet de veau   | env. 800 g  | 2      |  | 80              | 6-7                        | 3-3,5  |

| Plat  | Poids       | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de saisie en minutes | Durée de cuisson à basse température en heures |
|---|-------------|--------|---|-----------------|----------------------------|--|
| <b>Porc</b>   |             |        |   |                 |                            |  |
| Rôti de porc maigre (p.ex. filet) 5-6 cm d'épaisseur  | env. 1,5 kg | 2      |  | 80              | 6-7                        | 5-6  |
| Filet mignon de porc, entier  | env. 500 g  | 2      |  | 80              | 6-7                        | 2,5-3  |
| <b>Agneau</b>   |             |        |   |                 |                            |  |
| Filet d'agneau, entier  | env. 200 g  | 2      |  | 80              | 5-6                        | 1,5-2  |
| * Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température. |             |        |   |                 |                            |  |

## Conseils pour la cuisson basse température

**La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.**

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

**Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.**

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures de temps.










## Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé / gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé / gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Chaleur tournante 3D
-  = Gril, petite surface
-  = Gril, grande surface

| Soufflés / gratins                                     | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|---------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Gratin sucré   | Plat à gratin             | 2      |    | 180-200         | 50-60                       |
| Soufflé  | Moule à soufflé           | 2      |    | 180-200         | 35-45                       |
|  | Ramequins                 | 2      |    | 200-220         | 25-30                       |
| Gratin de pâtes  | Plat à gratin             | 2      |    | 200-220         | 40-50                       |
| Lasagne  | Plat à gratin             | 2      |    | 180-200         | 40-50                       |
| Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | 1 plat à gratin           | 2      |   | 160-180         | 60-80                       |
|  | 2 plats à gratin          | 1+3    |  | 150-170         | 60-80                       |
| Gratiner des toasts, 4 pièces                          | Grille                    | 4      |  | 3               | 7-10                        |
| Gratiner des toasts, 12 pièces                         | Grille                    | 4      |  | 3               | 5-8                         |


## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.












Si vous recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé, veillez à ce que le papier sulfurisé soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier au mets.








Le résultat de cuisson dépend fortement de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

 = Position Pizza

 = Chaleur tournante 3D

 = CuissonHydro

| Plat   | Accessoire                        | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--|-----------------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>Pizza, surgelée</b>                       |                                   |        |   |                                |                             |
| Pizza à fond mince                           | Lèche-frite                       | 2      |    | 200-220                        | 15-25                       |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |    | 180-200                        | 20-30                       |
| Pizza à fond épais                           | Lèche-frite                       | 2      |    | 170-190                        | 20-30                       |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |    | 170-190                        | 25-35                       |
| Pizza-baguette                               | Lèche-frite                       | 3      |    | 170-190                        | 20-30                       |
| Mini-pizzas                                  | Lèche-frite                       | 3      |  | 190-210                        | 10-20                       |
| Pizza, du réfrigérateur, préchauffer         | Lèche-frite                       | 1      |  | 180-200                        | 10-15                       |
| <b>Produits de pommes de terre, surgelés</b> |                                   |        |   |                                |                             |
| Frites                                       | Lèche-frite                       | 3      |  | 190-210                        | 20-30                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 180-200                        | 30-40                       |
| Croquettes                                   | Lèche-frite                       | 3      |  | 190-210                        | 20-25                       |
| Rösti, pommes de terre farcies               | Lèche-frite                       | 3      |  | 200-220                        | 15-25                       |

| Plat                                 | Accessoire           | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--------------------------------------|----------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>Pain et pâtisseries, surgelés</b> |                      |        |   |                                |                             |
| Petits pains, baguette               | Lèche-frite          | 3      |  | 180-200                        | 10-20                       |
| Bretzels (pâtons)                    | Lèche-frite          | 3      |  | 200-220                        | 10-20                       |
| <b>Pain et pâtisseries, précuits</b> |                      |        |   |                                |                             |
| Petits pains ou baguettes précuits   | Lèche-frite          | 2      |  | 190-210                        | 10-20                       |
|                                      | Lèche-frite + grille | 3+1    |  | 160-180                        | 20-25                       |
| <b>Fritures, surgelées</b>           |                      |        |   |                                |                             |
| Bâtonnets de poisson                 | Lèche-frite          | 2      |  | 220-240                        | 10-20                       |
| Sticks de poulet, Nuggets            | Lèche-frite          | 3      |  | 200-220                        | 15-25                       |
| <b>Strudel, surgelé</b>              | Lèche-frite          | 3      |  | 190-210                        | 30-35                       |

## Plats spéciaux

Avec votre cuisinière, vous pouvez régler des températures de 30 à 300 °C. Vous réussirez alors avec 40 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.

### Yaourt



Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 45 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 45 °C Préparer ensuite comme indiqué.

### Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5-10 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.



## Préparation

| Mets                                 | Réceptient                                  | Niveau   | Mode de cuisson   | Température, °C  | Durée                   |
|--------------------------------------|---|--|---|--|-------------------------|
| Yaourt                               | Placer les tasses ou les pots sur la grille | 1  |  | 40   | 6-8 h                   |
| Laisser lever de la pâte à la levure | Réceptient résistant à la chaleur           | Le placer sur le fond du compartiment de cuisson |  | Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson | 5-10 min.<br>20-30 min. |



## Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un réceptient sur la grille.

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

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

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

| Plat  | Acces-<br>soire | Niveau | Mode<br>de<br>cuisson   | Température en °C |
|---|-----------------|--------|---|-------------------|
| <b>Aliments surgelés délicats</b><br>p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc. | Grille          | 1      |  | 30 °C             |
| <b>Autres produits surgelés</b><br>poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries   | Grille          | 1      |  | 50 °C             |

### Remarque

Jusqu'à 60 °C la lampe du four ne s'allume pas. Cela permet un réglage précis optimal.

## Déshydratation





Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

| Plat                                 | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée, heures |
|--------------------------------------|--------|---|-----------------|---------------|
| 600 g de tranches de pommes          | 1+3    |  | 80              | env. 5        |
| 800 g de poires en quartier          | 1+3    |  | 80              | env. 8        |
| 1,5 kg de quetsches ou de prunes     | 1+3    |  | 80              | env. 8-10     |
| 200 g d'herbes aromatiques nettoyées | 1+3    |  | 80              | env. 1½       |

## Mise en conserve

### Préparation

Les bocal et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

## Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le mode Chaleur de sole ☐.
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.
6. Mettre le four en marche.

## Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Eteignez le four.

| Fruits en bocaux d'un litre                       | Dès l'ébullition | Chaleur résiduelle |
|---|------------------|--------------------|
| Pommes, groseilles, fraises                       | éteindre         | env. 25 minutes    |
| Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau | éteindre         | env. 30 minutes    |
| Compote de pommes, poires, prunes                 | éteindre         | env. 35 minutes    |

## Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre | Dès l'ébullition | Chaleur résiduelle |
|--|------------------|--------------------|
| Cornichons   | -                | env. 35 minutes    |
| Betterave rouge                                      | env. 35 minutes  | env. 30 minutes    |
| Choux de Bruxelles                                   | env. 45 minutes  | env. 30 minutes    |
| Haricots verts, chou-rave, chou rouge                | env. 60 minutes  | env. 30 minutes    |
| Petits pois  | env. 70 minutes  | env. 30 minutes    |

### Sortir les bocaux

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

## L'acrylamide dans certains aliments

### Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

### Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

#### En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.  
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.  
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

#### Cuisson de pâtisseries

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

#### Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.  
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

#### Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

# Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

## Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.  
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.


Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.


Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :

Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.





 = CuissonHydro












 = Chaleur tournante 3D

 = Convection naturelle

 = Chaleur intense



 = Gril, grande surface

| Plat                | Accessoires et récipients           | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée en minutes |
|---------------------|-------------------------------------|--------|---|-----------------|------------------|
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 160-180         | 20-30            |
|                     | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 160-180         | 20-30            |
|                     | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 140-150         | 30-40            |
|                     | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |  | 130-150         | 40-50            |

| Plat  | Accessoires et récipients                | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée en minutes |
|---|--|--------|---|-----------------|------------------|
| Petits gâteaux préchauffer                    | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 160-180         | 20-25            |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |  | 150-170         | 25-30            |
|   | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie      | 1+3+5  |  | 140-160         | 25-30            |
| Petits gâteaux                                | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 160-180         | 20-25            |
| Biscuit à l'eau préchauffer                   | Moule démontable sur la grille           | 2      |  | 160-180         | 30-40            |
| Biscuit à l'eau                               | Moule démontable sur la grille           | 2      |  | 160-180         | 30-40            |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèchefrite                               | 3      |  | 160-180         | 40-50            |
|   | Lèchefrite                               | 3      |  | 160-180         | 40-50            |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |  | 150-170         | 50-60            |
| Tourte aux pommes                             | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm    | 2      |  | 190-210         | 70-80            |
|   | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 1+3    |  | 190-210         | 70-80            |

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

| Plat                                      | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Position gril | Durée en minutes |
|---|---------------------------|--------|---|---------------|------------------|
| Brunir des toasts préchauffer 10 min.     | Grille                    | 5      |  | 3             | 0,5-2            |
| Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer | Grille + Lèchefrite       | 4+1    |  | 3             | 25-30            |

\* Les retourner après  $\frac{2}{3}$  du temps.



