

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

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 apprenez à connaître votre appareil en détail.

Nous vous montrons étape par étape comment le régler.

C'est tout simple.

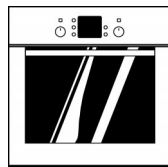
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HBN 3345.0

fr

9000 040 773

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Remarques importantes | 4 |
| Avant l'encastrement | 4 |
| Consignes de sécurité | 4 |
| Causes de dommages | 5 |
| Votre nouvelle cuisinière | 6 |
| Le bandeau de commande | 6 |
| Sélecteur du mode de cuisson | 7 |
| Thermostat | 7 |
| Zone d'affichage et touches de commande | 8 |
| Manettes escamotables | 8 |
| Modes de cuisson | 9 |
| Chariot sortant et accessoires | 11 |
| Ventilateur de refroidissement | 14 |
| Avant la première utilisation | 14 |
| Chauffer le four | 14 |
| Pré-nettoyage des accessoires | 15 |
| Réglage du four | 15 |
| Réglages | 15 |
| Le four doit s'éteindre automatiquement | 16 |
| Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement | 17 |
| Chauffage rapide | 18 |
| Réglages | 18 |
| Heure | 19 |
| Réglages | 19 |
| Minuterie | 20 |
| Réglages | 20 |

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Réglages de base | 21 |
| Modifier les réglages de base | 22 |
| Sécurité-enfants | 23 |
| Entretien et nettoyage | 23 |
| Extérieur de l'appareil | 23 |
| Four | 24 |
| Nettoyage des vitres | 26 |
| Joint | 28 |
| Accessoires | 28 |
| Incidents et dépannage | 28 |
| Changer la lampe du four | 29 |
| Service après-vente | 29 |
| Emballage et appareil usagé | 30 |
| Tableaux et astuces | 31 |
| Gâteaux et pâtisseries | 31 |
| Conseils pour la pâtisserie | 34 |
| Viande, volaille, poisson | 36 |
| Conseils pour les rôtis et grillades | 39 |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller | 40 |
| Produits cuisinés surgelés | 41 |
| Décongeler | 42 |
| Déshydratation | 42 |
| Stérilisation | 43 |
| Conseils pour économiser de l'énergie | 45 |
| L'acrylamide dans certains aliments | 45 |
| Que pouvez-vous faire | 46 |
| Plats tests | 47 |

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. 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 la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Four chaud



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit!

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec le chariot sortant ouvert

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Même si vous n'ouvrez le chariot sortant qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, le chariot sortant ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Chariot sortant utilisé comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur le chariot sortant ouvert.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

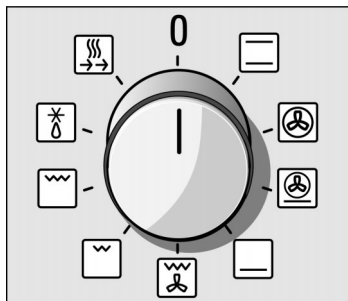
Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. A l'affichage apparaît une valeur de suggestion pour chaque mode de cuisson.



Positions

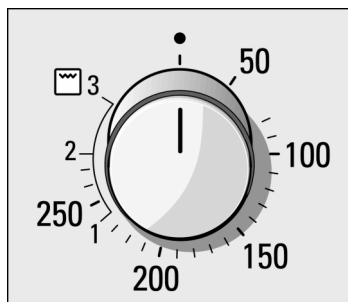
| | |
|--|-------------------------------------|
| | Convection naturelle |
| | Air pulsé 3D* |
| | Air pulsé intensif / Position Pizza |
| | Chaleur de sole |
| | Gril air pulsé |
| | Gril, petite surface |
| | Gril, grande surface |
| | Décongeler |
| | Chauffage rapide |

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

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe dans le four s'allume.

Thermostat

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



Température

| | |
|----------|----------------------------|
| 50 - 270 | Plage de température en °C |
|----------|----------------------------|

Gril

| | |
|---|---------------|
| 1 | Gril faible |
| 2 | Gril moyen |
| 3 | Gril puissant |

Le symbole de thermostat dans l'affichage est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole ne s'allume pas en mode gril.

Positions gril

En mode gril, petite ☐ et grande surface ☐, le thermostat permet de régler une position gril.

Zone d'affichage et touches de commande



| | |
|------------------|--|
| Touche Minuterie | Permet de régler la minuterie. |
| Touche Heure | Permet de régler l'heure, la durée du four et l'heure de fin de cuisson . |
| Touche Moins - | Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas. |
| Touche Plus + | Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut. |
| Touche Clé | Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants. |

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

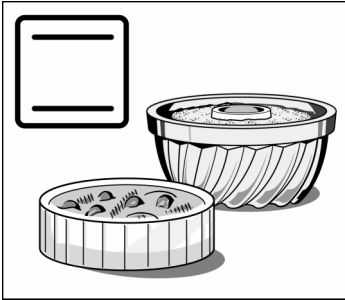
Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite ou à gauche, le thermostat uniquement à droite.

Modes de cuisson

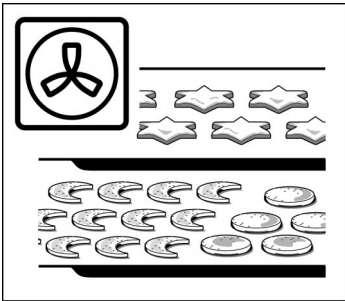
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



Convection naturelle

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

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



Air pulsé 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson.

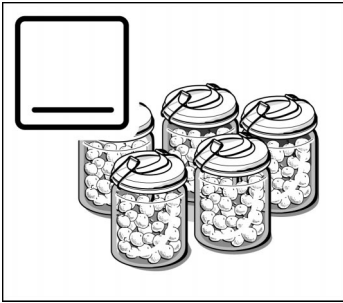
Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé. Le mode de cuisson air pulsé 3D est idéal pour la déshydratation.



Air pulsé intensif / Position Pizza

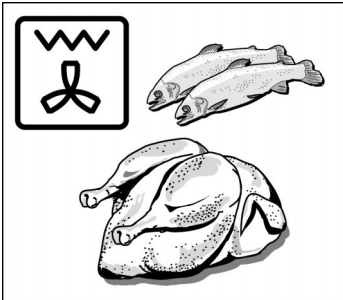
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

Ce mode de cuisson est idéal pour des produits surgelés. Des pizzas, frites ou strudels sucrés surgelés réussissent idéalement sans préchauffage.



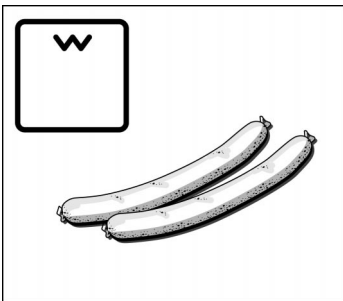
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. Elle est également idéale pour la stérilisation.



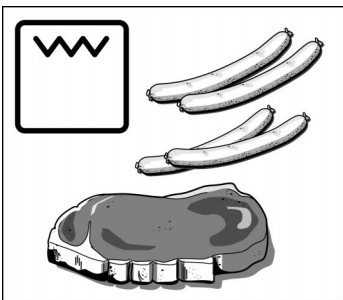
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



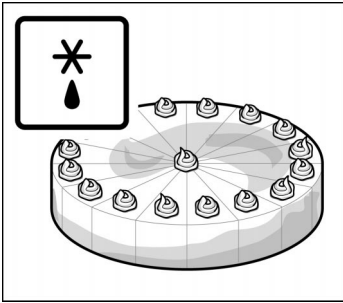
Gril, petite surface

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



Gril, grande surface

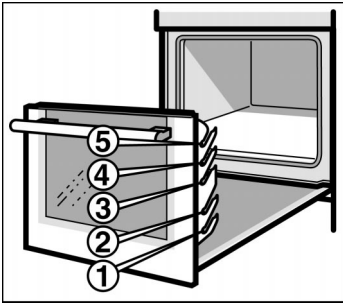
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Décongélation

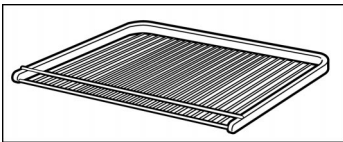
Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongelent uniformément.

Chariot sortant et accessoires



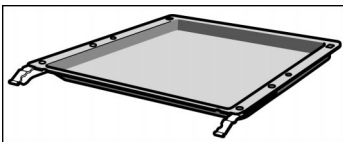
Vous pouvez accrocher les accessoires à 5 hauteurs différentes.
Les accessoires s'accrochent à gauche et à droite dans les crochets.

Accessoires



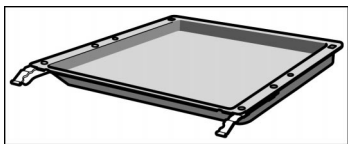
Grille HEZ 344000

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



Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 341000

pour gâteaux et petits fours.

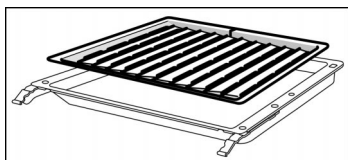


Lèche-frite HEZ 342000

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.

Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

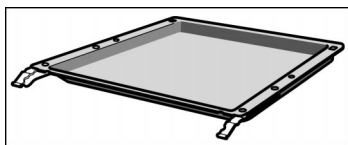


Grille anti-éclaboussures HEZ 325000

pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de ne pas trop salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite.

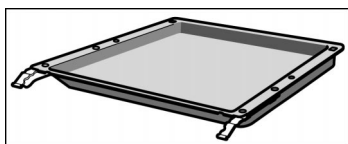
Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.

Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



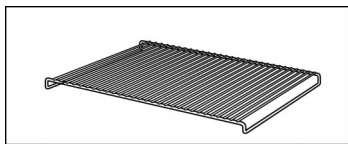
Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 341010 avec revêtement anti-adhérent

Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.



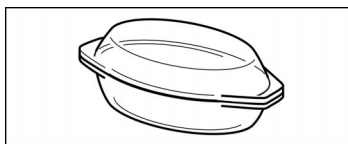
Lèche-frite HEZ 342010 avec revêtement anti-adhérent

Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.



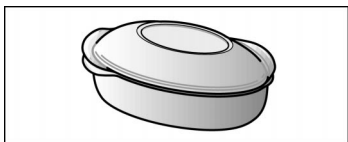
Grille HEZ 324000

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



Cocotte en verre HMZ21GB

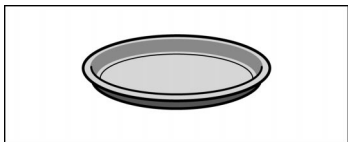
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



Cocotte en métal HEZ 6000

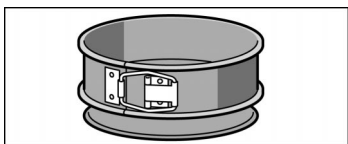
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

La rôtissoire est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.



Plaque à pizza HEZ 317000

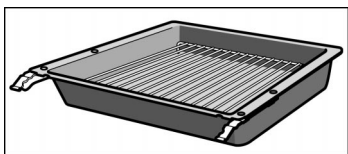
idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



Moule HEZ 6001

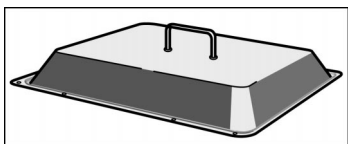
Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.



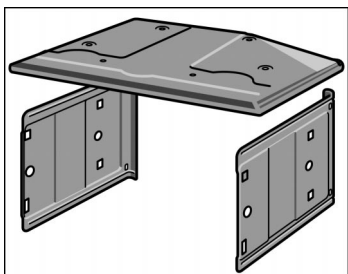
Lèchefrite-pro HEZ 343000

pour la préparation de grandes quantités.



Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ 333001

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.



Voûte et parois latérales autonettoyantes (EcoClean) HEZ 329024

Vous pouvez en post-équiper votre four. Le four se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement.


Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la 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.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Réglez l'heure.

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage


1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

Procédez de la manière suivante

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

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.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

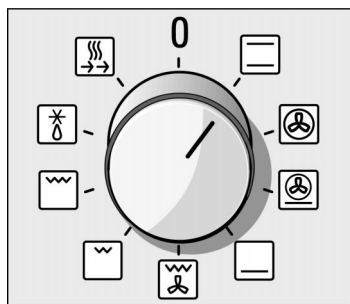
Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Tableaux et conseils

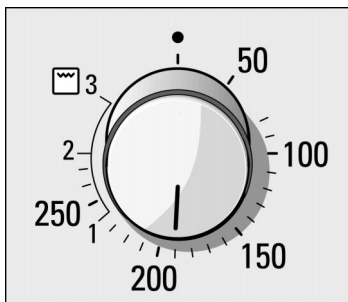
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple : Convection naturelle ☐, 190 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

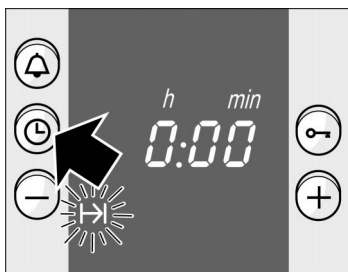
Modifier le réglage

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

Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglez suivant la description aux points 1 et 2. Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes




3. Appuyer sur la touche Heure ⌚. Le symbole Durée ⌚ est allumé.




4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole ⌚ est allumé à l'affichage.


La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Appuyer deux fois sur la touche  et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.


Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Heure . Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Heure . Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.
Couper le sélecteur de mode de cuisson.

Réglage de la durée lorsque l'heure est masquée

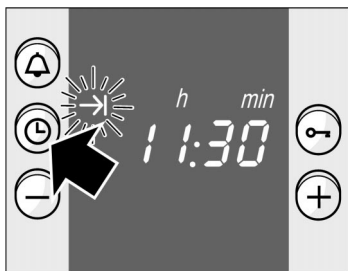
Appuyer deux fois sur la touche Heure , comme décrit sous point 4.



Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.
Le four se met en marche.

Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.




5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche +.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Appuyer deux fois sur la touche  et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.


Remarque


Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide .
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage.

Le chauffage rapide est terminé

Le symbole  s'éteint.

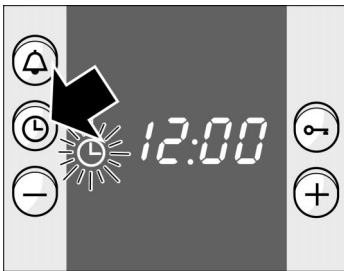
Enfournez votre plat et réglez le four.

Heure

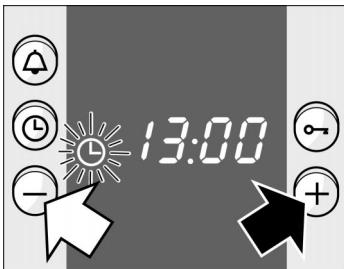
Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage. Régler l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

Exemple : 13:00 h



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.
À l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole ⌚ clignote.



2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes.

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

Appuyer deux fois sur la touche Heure ⌚ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Masquer l'heure

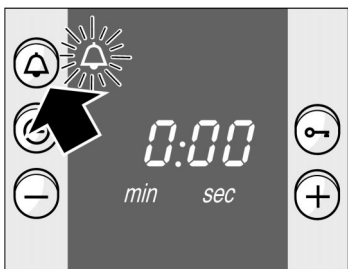
Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez. À cet effet, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglage de base.


Minuterie

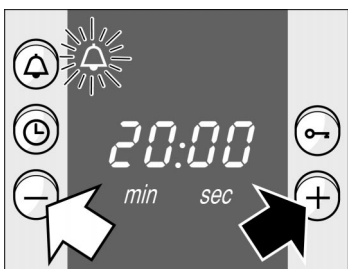
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages


Exemple : 20 minutes




1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.




2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.

Interroger la durée restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$, l'heure de fin de cuisson $\rightarrow \text{I}$ ou l'heure \ominus : Appuyer autant de fois sur la touche Heure \ominus jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

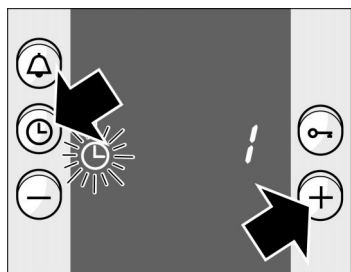
Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

| Réglage de base | Fonction | Modifier en |
|--|---|--|
| Heure \ominus : = heure au premier-plan | Affichage de l'heure | Heure = heure masquée |
| Durée du signal \triangle = env. 2 min. | Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie | Durée du signal : = env. 10 sec. = env. 5 min. |
| Temps de validation $\text{I} \rightarrow \text{I}$ = moyen | Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé | Temps de validation : = court = long |

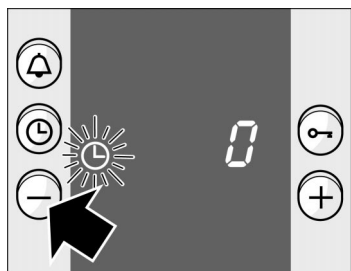
Modifier les réglages de base

Exemple: Masquer l'heure

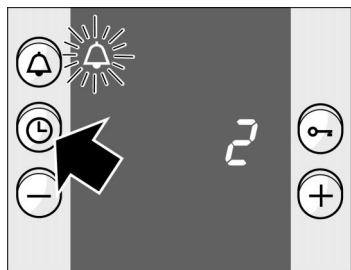


Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

1. Appuyer simultanément sur la touche Heure ⌚ et la touche + jusqu'à ce qu'un ! apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base pour l'heure au premier-plan



2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche -.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure ⌚. A l'affichage apparaît un 2 pour le réglage de base de la durée du signal.

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure ⌚. Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure ⌚.

Si vous ne désirez pas modifier l'un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure ⌚. Le réglage de base suivant apparaît.



Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.



Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Remarque

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

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

Appareils avec une façade en inox

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

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.


Four

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

Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four, enlever le chariot sortant et rabattre la résistance du gril située à la voûte du four.

Allumer la lampe du four

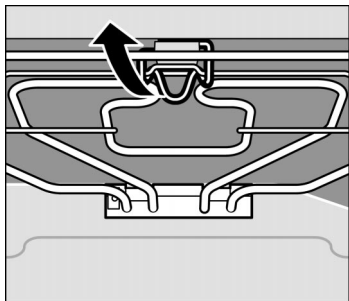
Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Enlever le chariot sortant

Pour ce faire, retirez le chariot sortant jusqu'en butée, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

Rabattre la résistance du gril

Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, vous pouvez rabattre la résistance du gril.



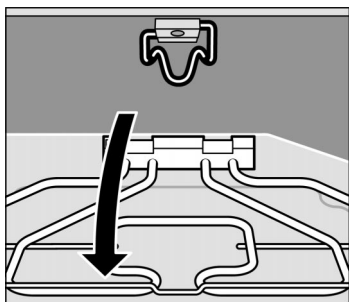
Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures !

Retirer vers l'avant l'étrier de fixation au gril rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Pendant cette opération, maintenir la résistance du gril et la pivoter vers le bas.

Après le nettoyage :

Repivoter la résistance du gril vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et laisser la résistance du gril s'enclencher.



Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière est revêtue d'émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage de la sole, de la voûte et des parois latérales du four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Ne traitez jamais la paroi arrière autonettoyante avec ce produit.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

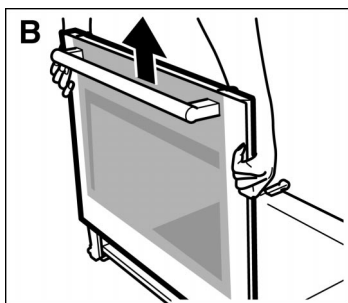
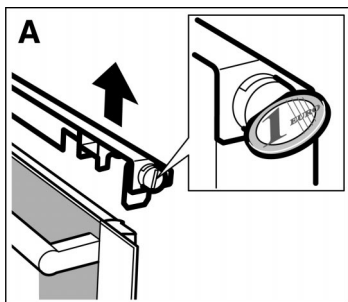
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

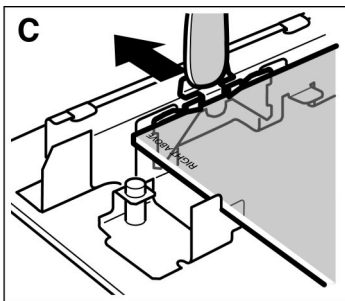
Nettoyage des vitres

Dépose



Vous pouvez enlever les vitres au chariot sortant pour faciliter le nettoyage.

1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut au chariot sortant. A cet effet dévisser les vis à gauche et à droite avec une pièce de monnaie. (Fig. A)
3. Tenir les vitres à gauche et à droite et les retirer vers le haut. (Fig. B)
Les poser sur une table, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur la chariot sortant.

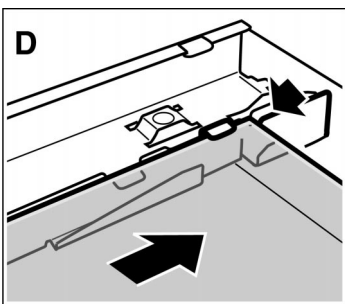


4. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Si les pattes se laissent pousser difficilement vers le côté, utiliser une cuillère. (Fig. C)
Retirer la vitre supérieure.

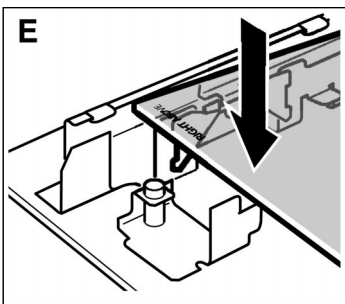
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

Pose

Veillez à ce que l'inscription «Right above» sur la vitre en bas à gauche soit orientée la tête en bas.



1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)
2. Pousser vers l'extérieur les ressorts de fixation à droite et à gauche, de sorte que la vitre repose.



3. Appuyer fermement à l'avant sur la vitre, afin qu'elle s'enclenche. Vérifier que la vitre est fixée. (Fig. E)
4. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
5. Poser le recouvrement et le visser. Si vous ne pouvez pas visser le recouvrement, vérifiez si les vitres reposent correctement dans la fixation.
6. Refermer le chariot sortant.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.

Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou rûcurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

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

| Incident | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|----------------------------------|------------------|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | Fusible grillé. | Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche. |
| L'affichage de l'heure clignote. | Panne de courant | Régler à nouveau l'heure. |

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

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

Changer la lampe du four

Si la lampe du four a grillé, vous devez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



1. Couper le fusible de la cuisinière situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le couvercle en verre en le tournant à gauche.
4. Remplacer la lampe du four par un type de lampe identique.
5. Revisser le couvercle en verre.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Changer le couvercle en verre

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

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté le chariot. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

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

| |
|-----------------------|
| Service après-vente ☎ |
|-----------------------|

Emballage et appareil usagé

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

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

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


Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

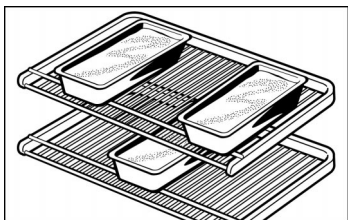
Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé 3D. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

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













Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux est indiqué 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. 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.

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

| Gâteaux cuits dans des moules | Moule sur la grille | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|--------------------------------------|---------|---|----------------|---------------------------|
| Gâteaux à pâte levée simple | Moule à kouglof/ savarin/cake | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| | 3 moules à cake* | 1+3 |  | 150-170 | 70-100 |
| Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés) | Moule à kouglof/ savarin/cake | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| | 3 moules à cake* | 1+3 |  | 140-160 | 70-100 |
| Fond de tarte en pâte Brisée avec bord | Moule démontable | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Fonds de tarte en pâte levée fine | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tarte en pâte à biscuit | Moule démontable | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée** | Moule démontable en couleur foncée | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Gâteaux aux fruits, pâte levée fine | Moule démontable/ moule à kouglof | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Tartes salées** (p.ex. des quiches/tartes aux oignons) | Moule démontable | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Faire attention à la position des moules à cake. Vous trouverez des grilles supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

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

| Gâteau cuit sur la plaque | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|-----------------------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Plaque + lèchefrite** | 2+4 | | 150-170 | 35-45 |
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits) | Plaque | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Plaque + lèchefrite** | 2+4 | | 150-170 | 50-60 |
| Biscuit roulé (préchauffer) | Lèchefrite | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine | Lèchefrite | 2 | | 170-190 | 30-40 |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine | Lèchefrite | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, sucré | Lèchefrite | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Plaque | 2 | | 220-240 | 25-35 |
| | Plaque + lèchefrite** | 2+4 | | 180-200 | 40-50 |

* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

| Pain et petits pains | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|--|------------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Lèchefrite | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Lèchefrite | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Petits pains (par ex. petits pains de seigle) | Lèchefrite | 4 | | 200-220 | 20-30 |

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

| Petites pâtisseries | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---------------------|----------------------------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Petits gâteaux secs | Plaque | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| | Plaque + lèchefrite** | 2+4 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 plaques* + lèchefrite*** | 2+3+5 | | 130-150 | 30-40 |
| Meringue | Plaque | 3 | | 80-100 | 100-190 |
| Pâte à choux | Plaque | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Macarons | Plaque | 3 | | 100-120 | 30-40 |
| | Plaque + lèchefrite** | 2+4 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 plaques* + lèchefrite*** | 2+3+5 | | 100-120 | 40-50 |
| Pâte feuilletée | Plaque | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Plaque + lèchefrite** | 2+4 | | 190-210 | 30-40 |
| | 2 plaques* + lèchefrite*** | 2+3+5 | | 190-210 | 35-45 |

* Vous trouverez des plaques supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèchefrite en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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

Le gâteau s'affaisse.

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.

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

| | |
|---|--|
| Le gâteau est trop sec. | A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson. |
| Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur). | Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites 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. |
| Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées. | Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque. |
| Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé. | La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts. |
| Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. |
| La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation. | De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal. |

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

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.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid.
Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

| Viande | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée, minutes |
|--|-------------|-----------|---------|-----------------|-----------------------|----------------|
| Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte) | 1 kg | fermé | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 180-200 | 120 |
| Aloyau | 1 kg | ouvert | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Rosbif, à point* | 1kg chacune | ouvert | 1 | | 210-230 | 40 |
| Steaks, bien cuits | | Grille*** | 5 | | 3 | 20 |
| Steaks, à point | | Grille*** | 5 | | 3 | 15 |
| Viande de porc sans couenne (p.ex. échine) | 1 kg | ouvert | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret) | 1 kg | ouvert | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Carré de porc avec l'os | 1kg chacune | fermé | 2 | | 210-230 | 70 |
| Rôti de viande hachée | 750 g | ouvert | 1 | | 170-190 | 70 |
| Saucisses | 750 g env. | Grille*** | 4 | | 3 | 15 |
| Rôti de veau | 1 kg | ouvert | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Gigot d'agneau désossé | 1,5kg | ouvert | 1 | | 150-170 | 120 |

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

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

*** Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Volaille

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








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

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

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

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

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

| Volaille | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|-----------------------------------|----------|-----------|---------|---|----------------|----------------|
| Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés | de 400 g | Grille | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Morceaux de poulet | de 250 g | Grille | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Poulet entier, 1 à 4 poulets | de 1 kg | Grille | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Canard | 1,7 kg | Grille | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Oie | 3 kg | Grille | 2 |  | 150-170 | 110-130 |
| Dindonneau | 3 kg | Grille | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| 2 cuisses de dinde | de 800 g | Grille | 2 |  | 180-200 | 90-110 |

Poisson

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

| Poisson | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, gril | Durée, minutes |
|---------------------------------------|----------|-----------|---------|-----------------|----------------------|----------------|
| Poisson grillé | de 300 g | | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | Grille* | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Poisson en tranches, p.ex. des darnes | de 300 g | Grille* | 4 | | Position 3 | 20-25 |

* Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

| Mets | | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, gril | Durée minutes |
|--|-----------|-------------------------------|---------|-----------------|----------------------|----------------|
| Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits) | | Moule à soufflé | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes) | | Plat à gratin, lèchefrite | 3 3 | | 210-230 210-230 | 30-40 20-30 |
| Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre) | | Moule à soufflé ou lèchefrite | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Brunir des toasts | 4 toasts | Grille | 5 | | 3 | 6-7 |
| | 12 toasts | | 5 | | 3 | 4-5 |
| Gratiner des toasts | 4 toasts | Grille** | 4 | | 3 | 7-10 |
| | 12 toasts | | 4 | | 3 | 5-8 |

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

** Enfournez la lèchefrite toujours au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

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

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

| Mets | Convient | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|------------------------------|-------------------------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Pizza* | Pizza à fond mince | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| | Pizza à fond épais | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Baguette pizza | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Minipizza | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Produits de pommes de terre* | Pommes frites | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Pommes duchesse | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Röstis | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Pommes de terre farcies | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| Pain et pâtisserie* | Petits pains | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Brezels | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Fritures* | Bâtonnets de poisson | 2 | | 180-200 | 5-15 |
| | Bâtonnets de poulet | 2 | | 180-200 | 10-20 |
| | Burgers aux légumes | 2 | | 180-200 | 15-25 |
| Strudel* | Strudel aux pommes | 3 | | 190-210 | 30-40 |


* Garnissez la lèchefrite de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Décongeler

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

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

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





| Mets | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C |
|--|-------------|---------|---|-----------------------------|
| Aliments surgelés* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries | Grille | 2 |  | Le thermostat reste éteint. |
| * Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette. | | | | |

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

| Mets | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, heures |
|--------------------------------------|---------|---|----------------|---------------|
| 600 g de pommes en tranches | 2 + 4 |  | 80 | 5 env. |
| 800 g de poires en quartier | 2 + 4 |  | 80 | 8 env. |
| 1,5 kg de quetsches ou de prunes | 2 + 4 |  | 80 | 8-10 env. |
| 200 g d'herbes aromatiques nettoyées | 2 + 4 |  | 80 | env. 1½ |

Remarque

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

Stérilisation

Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

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


Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

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

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 2. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Réglez le thermostat entre 170 et 180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

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

| 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 |

Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre | dès l'ébullition 120-140 °C | chaleur résiduelle |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Cornichons | - | env. 35 minutes |
| Betterave | 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 |

Sortez les bocaux

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

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux 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.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures
une faible teneur en eau dans les aliments
un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatus).

Que pouvez-vous faire

En général

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid¹ et BMVEL² ont publié les recommandations suivantes :

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante 3 D, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante 3 D sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'oeuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

| Mets | Accessoires et recommandations | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|--|--|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux secs | Plaque | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| | Plaque + lèche-frite** | 2+4 | | 140-160 | 30-40 |
| | 2 plaques* + lèche-frite*** | 2+3+5 | | 140-160 | 40-50 |
| Petits gâteaux 20 pièces | Plaque | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer) | Plaque + lèche-frite** | 2+4 | | 150-170 | 25-35 |
| | 2 plaques* + lèche-frite*** | 2+3+5 | | 150-170 | 30-40 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèche-frite | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Plaque + lèche-frite** | 2+4 | | 150-170 | 50-60 |
| Tourte aux pommes | 2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**** | 2+4 | | 190-210 | 70-80 |
| | Lèche-frite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**** | 1 | | 200-220 | 70-80 |

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie et des grilles comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.



** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèche-frite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

**** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

Grillades

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

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

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps. Enfourez la lèchefrite toujours au niveau 1.

