



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

B16P60.0 FR

fr

9000 301 059

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Causes de dommages	7
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	9
Economiser de l'énergie	9
Élimination écologique	9
Votre nouvel appareil	10
Bandeau de commande	10
Modes de fonctionnement	11
Accessoire	12
Avant la première utilisation	14
Réglage de la langue	14
Réglage de l'heure	15
Nettoyage de l'appareil	15
Utilisation de l'appareil	16
Mettre l'appareil en service	16
Mettre l'appareil hors service	18
Coupure de sécurité automatique	19
Modifier les réglages de base	19
Horloge électronique	20
Affichage de l'heure	21
Minuterie	22
Durée du fonctionnement	23
Fin du fonctionnement	24
Fonctionnement préprogrammé	24

Table de matières

Réglage de l'heure	25
Chauffage rapide	26
Contrôle, correction ou annulation des réglages ...	27
Sécurité-enfants	27
Verrouillage	27
Verrouillage durable	28
Cuisson de pain et de pâtisseries	30
Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries	30
Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés	34
Trucs et astuces	36
Rôtissage	38
Rôtissage ouvert	38
Rôtissage fermé	39
Tableau de rôtissage	39
Trucs et astuces	41
Grillades	42
Gril air pulsé	43
Gril à incandescence	44
Cuisson à la vapeur	46
Position étuve	47
Pâte à la levure de boulanger	48
Yaourt	49
Cuisson simultanée de plusieurs plats	50

Table de matières

Basse température	51
Application de la cuisson basse température	51
Tableau basse température	53
Trucs et astuces	54
Décongélation	55
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé	55
Position décongélation	56
Mettre en conserves	57
Faire griller avec le tournebroche	59
Préparer le rôti	59
Mise en place du tournebroche	60
Nettoyage du four	61
Recommandations importantes	62
Avant le nettoyage	62
Régler la position de nettoyage	63
Après le nettoyage	64
Nettoyage et entretien	64
Nettoyer l'extérieur de l'appareil	65
Nettoyage du compartiment de cuisson	65
Décrocher et accrocher la porte du four	67
Enlever le recouvrement de la porte	69
Dépose et pose des vitres de la porte	70
Pannes et réparations	72
Changer la lampe du four au plafond	74
Cache en verre	75
Service après-vente	75
Plats tests	76

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.

Nettoyage par pyrolyse

Risque d'incendie !

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Avant chaque nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte (p.ex. un torchon à vaisselle).

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant le nettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. 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.

Accessoires lourds

Si les accessoires sont lourdement chargés, ne pas les retirer trop loin sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utiliser toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Grillades

Pour les grillades, ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Grillez au niveau 4 et 5 uniquement directement sur la grille.

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.

Votre nouvel appareil

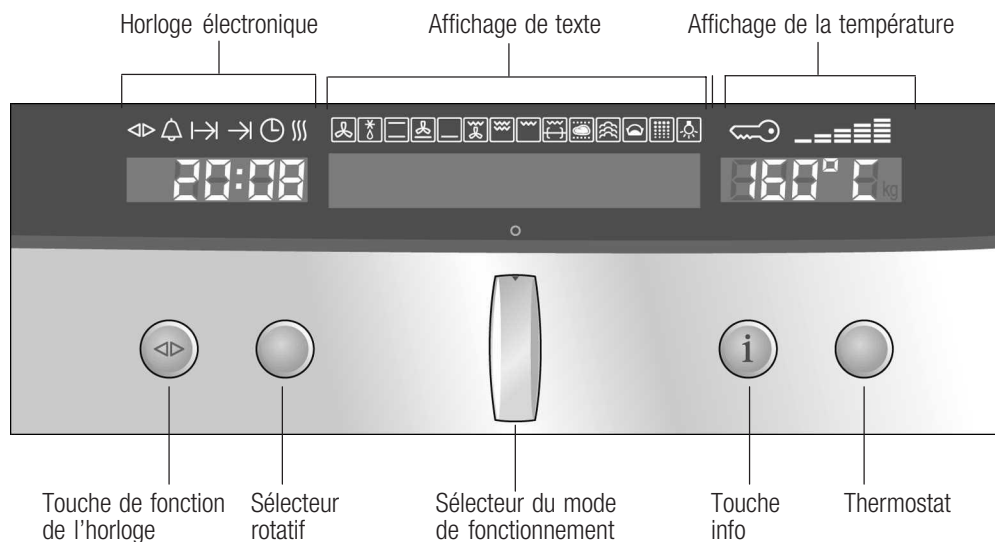
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de fonctionnement
- les niveaux d'enfournement
- les accessoires

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps à l'affichage.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.










Manettes de commande escamotables








Le sélecteur rotatif, le thermostat et le sélecteur du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

Élément de commande	Usage
Touche de fonction de l'horloge	Pour sélectionner la fonction de l'horloge souhaitée ou le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction de l'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité (voir le chapitre : Allumer l'appareil)
Touche info	Appareil allumé : Affichage de la température du four pendant la chauffe (voir le chapitre : Allumer l'appareil) Appareil éteint : Appel du menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir le chapitre : Allumer l'appareil) Appareil éteint : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

Modes de fonctionnement

Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

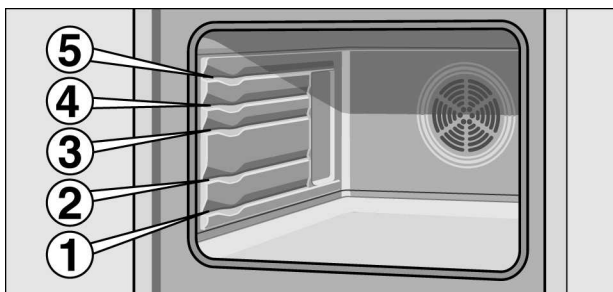
Mode de fonctionnement	Application
 CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
 Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates
 Chaleur voûte/sole	idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 Position Pizza	idéal pour des plats préparés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
 Gril air pulsé	pour de la volaille et de gros morceaux de viande
 Gril, grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)

Mode de fonctionnement	Application
 Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
 Tournebroche	pour faire griller de tous les côtés un poulet, un canard ou un gros rôti
 Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
 Position cuisson vapeur	pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
 Position étuve	pour la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt
 Nettoyage du four	nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.
 Eclairage du compartiment de cuisson	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

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.

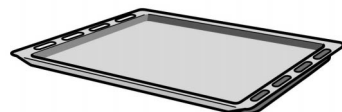
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.



Grille

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

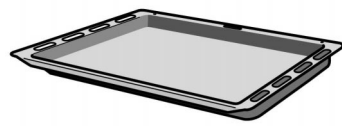
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

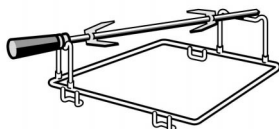
Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



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.



Tournebroche

pour des rôtis et de grosses volailles.

Utilisez le tournebroche uniquement dans la lèche-frite.

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoire	Référence
Élément pour la cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèche-frite en verre	Z1262X0
Moule à pizza	Z1352X0
Rail télescopique variable	Z1622X0
Pierre à pain	Z1913X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la langue
- comment régler l'heure
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Réglage de la langue

Après le raccordement électrique de l'appareil vous devez régler la langue pour l'affichage de texte.

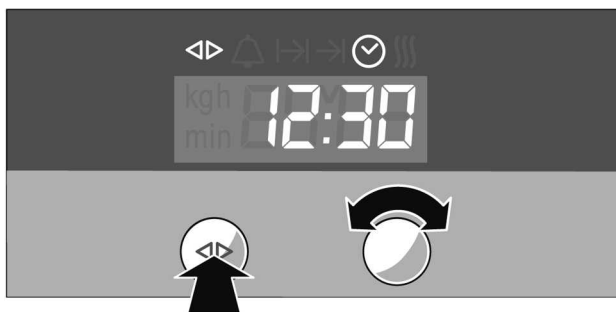


Votre appareil doit être éteint.

1. Appuyer 3 secondes sur la touche info.
Vous arrivez directement à la sélection de la langue.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse dans l'affichage de texte.
3. Appuyer 3 secondes sur la touche info.
Votre réglage sera validé.

Réglage de l'heure

A l'affichage de l'heure clignote **0:00**.




1. Appuyer sur la touche de fonction de l'horloge.
Les symboles $\triangleleft \triangleright$ et \odot s'allument.
A l'affichage de l'heure apparaît **12:00**.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
Votre réglage est automatiquement validé au bout de 3 secondes.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche de fonction de l'horloge, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft \triangleright$ et \odot s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les résidus de l'emballage (p.ex. des pièces de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
4. Chauffer pendant 30 minutes en mode Chaleur vôûte/sole  à 240 °C.

5. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment modifier les réglages de base
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

Mettre l'appareil en service



















1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré apparaisse dans l'affichage de texte.
Dans l'affichage de température apparaît une température de référence.

2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.



Votre appareil commence à chauffer.

Remarques :

- Vous pouvez activer les modes nettoyage par pyrolyse  et position cuisson vapeur  uniquement si ni **H** ni **h** n'est affiché dans la visualisation.
- Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est réglée fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Modes de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température °C
 CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
 Position décongélation	Réglage fixe	
 Chaleur voûte/sole	170	50 - 275
 Position Pizza	220	50 - 275
 Chaleur de sole	200	50 - 225
 Gril air pulsé	170	50 - 250
 Gril, grande surface	220	50 - 275
 Gril, grande surface (intensif)*	Réglage fixe	
 Gril, petite surface	180	50 - 275
 Gril, petite surface (intensif)*	Réglage fixe	
 Tournebroche	180	50 - 275
 Basse température	Réglage fixe	
 Position cuisson vapeur	Réglage fixe	
 Position étuve	Réglage fixe	

* Réglez le thermostat au-dessus de 275 °C.
Dans l'affichage de la température apparaît **int**

Modes de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température °C
 Nettoyage du four	0	1, 2, 3
 Eclairage du compartiment de cuisson	Réglage fixe	

* Réglez le thermostat au-dessus de 275 °C.
Dans l'affichage de la température apparaît *int*

Température actuelle

Appuyez sur la touche Information. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

Remarque :

La température actuelle peut uniquement être affichée en cas de modes de fonctionnement avec température de référence.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.



- Température atteinte (fig. A)
- L'appareil continue à chauffer (fig. B)

Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est éteint.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Indicateur de chaleur résiduelle

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Affichage de texte	Signification
H	Forte chaleur résiduelle	Chaleur résiduelle supérieure à 120 °C
h	Basse chaleur résiduelle	Chaleur résiduelle entre 60 °C et 120 °C

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée seulement si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil sur une période plus ou moins longue.

Le délai à partir duquel votre appareil est mis hors tension dépend de vos réglages.

« Coupure de sécurité » apparaît sur l'affichage de texte et **000** clignote sur l'affichage de température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Désactiver

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.

Modifier les réglages de base

Votre appareil dispose de divers réglages de base, qui ont été paramétrés en usine. Vous pouvez toutefois modifier ces réglages de base si nécessaire.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.
L'écran alphanumérique affiche « Sélectionner la langue : Français ». Si l'appareil est verrouillé, vous devez d'abord le déverrouiller.
2. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que le réglage de base actuel du sous-menu correspondant apparaisse sur l'écran alphanumérique (par exemple « Signal sonore désactivé »).
3. A l'aide du thermostat, sélectionner le réglage de base à l'intérieur d'un sous-menu (par exemple « Durée du signal sonore 2 min. »).

- Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes.
Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

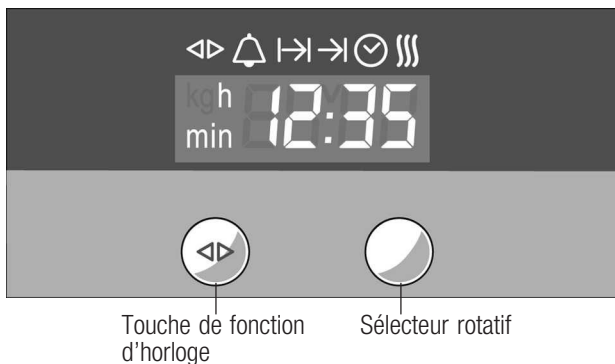
Menu Réglages de base		
Sous-menu	Ecran alphanumérique (réglage de base)	Symbole de réglage (affichage de température)
Langue	Sélectionner la langue Français	
Verrouillage	Appareil déverrouillé	<i>c 10</i>
	Appareil verrouillé	<i>c 11</i>
	Appareil durablement verrouillé	<i>c 21</i>
Signal sonore	Signal sonore désactivé	<i>c 30</i>
	Durée du signal sonore 30 s.	<i>c 31</i>
	Durée du signal sonore 2 min.	<i>c 32</i>
	Durée du signal sonore 10 min.	<i>c 33</i>

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment automatiquement mettre en marche et arrêter votre appareil (mode présélection)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service au moment réglé (p.ex. 12:30 heures).
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées.
Heure	Réglage de l'heure
Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques :

- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure est obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie , durée de fonctionnement , fin de fonctionnement et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole ou clignote. Pour interrompre le retentissement du signal, appuyez sur la touche de la fonction d'horloge.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Appuyer 6 secondes sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure se désactive. Si une fonction d'heure est activée, le symbole correspondant s'allume.

2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure s'allume.

Minuterie



1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft \triangleright$ et \triangleup s'allument.
2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif (p.ex. **5:00** minutes).

Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau et la minuterie se déclenche.

Durée du fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et |> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau et la durée de fonctionnement programmée démarre.
L'appareil se met automatiquement hors service après écoulement de la durée de fonctionnement.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \rightarrow s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. *12:30* h).
Le réglage est automatiquement validé.
Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position \circ .
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.

Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammé. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et |> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et → s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** h).
L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à **11:00** h).

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (**12:30** h).

6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter le mode fonctionnement préprogrammé.

Réglage de l'heure

Vous pouvez uniquement modifier l'heure si aucune autre fonction de l'horloge n'est active.



1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ☺ s'allument.
2. Régler l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
Le réglage est automatiquement validé.

Chauffage rapide

Lors du mode CircoTherm® Air pulsé ☒ vous pouvez raccourcir la durée de chauffe si votre température réglée est supérieure à 100 °C.

Remarque :

Pendant le chauffage rapide, ne mettez pas de mets dans le compartiment de cuisson tant que le symbole ☺ n'est pas allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ☺ s'allument et 0FF apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.
☺ s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole ☺ s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole ☺ s'éteint.

Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
2. En cas de besoin, vous pouvez corriger votre réglage au moyen du sélecteur rotatif.
3. Si vous voulez effacer votre réglage, tournez le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à la valeur initiale.

Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil durablement

Verrouillage

L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer à nouveau l'appareil, vous devez le débloquent. Après le fonctionnement de l'appareil, l'appareil ne se verrouille pas automatiquement. Verrouillez-le à nouveau ou activez le Verrouillage durable.

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes pour accéder au menu réglages de base.
3. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que l'écran de température affiche **°C 10**.
4. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C 11** apparaisse dans l'affichage de la température.
5. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque :

En cas de tentative d'activation de l'appareil verrouillé, **-5-** apparaît sur l'écran de température et l'écran alphanumérique affiche « Appareil verrouillé ».

Débloquer l'appareil

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

Verrouillage durable

L'appareil verrouillé de façon durable ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage durable. Une fois que vous avez éteint votre appareil, il se verrouille à nouveau automatiquement.

Verrouiller l'appareil de façon durable

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.
3. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que l'écran de température affiche **⌂**.
4. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂** apparaisse sur l'écran de température.
5. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info. Votre appareil est verrouillé après 30 secondes. Le symbole **↔** apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque :

En cas de tentative d'activation de l'appareil verrouillé, **-SP** apparaît sur l'écran de température et l'écran alphanumérique affiche « Appareil durablement verrouillé ».

Interrompre le verrouillage durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **°C** / **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C** **0** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.
Le verrouillage durable est interrompu.

4. Activer l'appareil dans un délai de 30 secondes.

Après la désactivation, le verrouillage durable est activé à nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **°C** / **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C** **0** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.
4. Dans un laps de temps de 30 secondes, appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes pour accéder au menu réglages de base.
5. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que l'écran de température affiche **°C** / **!**.
6. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C** **10** apparaisse dans l'affichage de la température.
7. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info.
L'appareil est verrouillé de façon durable.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules


Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément.

Plaques à pâtisserie

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement adaptées au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.

Enfournez les plaques à pâtisserie toujours prudemment jusqu'en butée. Veillez à ce que le chanfrein de la plaque à pâtisserie soit toujours orienté vers la porte de l'appareil.

Cuisson sur un niveau

Pour faire cuire avec le mode CircoTherm® Air pulsé , respectez les indications suivantes :
Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2
Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé .
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.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.



Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif et sont valables pour les plaques à pâtisserie émaillées et les moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité de pâte et du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.



Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.



Veillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.



Pâte de base	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Génoise					
Gâteau sur la plaque avec garniture					
■ 1 niveau	3	160-180	25-35	2	170-190
■ 2 niveaux	3+1	140-160	40-50	-	-
Moule démontable/ moule à cake	2	160-180	50-70	2	150-170
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	150-170	20-35	3	160-180
Pâte brisée					
Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés					
■ 1 niveau	3*	160-180	20-65	1	180-200
■ 2 niveaux	3+1	160-180	55-70	-	-
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème	3	150-170	60-80	2	160-180
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc**	2	160-180	50-90	1	160-180
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	160-180	25-35	1	180-200
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	3	180-190*	15-20	2	170-190*
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	150-170	20	2	150-170
Biscuit (6 oeufs)	2	160-180	40-50	2	150-170*
Biscuit (3 oeufs)	2	150-170	30-40	2	160-180

* Préchauffer le four.

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

Pâte de base	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure de boulanger					
Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés					
■ 1 niveau	3	160-180	25-35	3	170-180
■ 2 niveaux	3+1	150-170	35-45	-	-
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème	3	160-180	40-50	3	160-180
Couronne/tresse briochée (500g)	3	140-160	25-55	2	170-190
Moule démontable	2	140-160	30-45	2	150-170
Moule à kouglof	2	140-160	35-70	2	150-170
* Préchauffer le four.					
** Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.					

Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure de boulanger					
■ 1 niveau	3	160-180	20-35	2	190-210
■ 2 niveaux	3+1	160-180	25-35	-	-
Préparation de meringue					
■ 1 niveau	3	80-90*	200-230	2	80-90*
■ 2 niveaux	3+1	80-90*	200-240	-	-
Pâte feuilletée					
■ 1 niveau	3	180-200	20-35	2	180-200
■ 2 niveaux	3+1	180-200	25-35	-	-
■ 3 niveaux	5+3+1	170-190	35-45	-	-
Pâte à choux, p. ex. éclairs					
■ 1 niveau	3	190-200	25-40	2	210-230
■ 2 niveaux	3+1	190-210	30-40	-	-
Génoise, p. ex. muffins					
■ 1 niveau	-	-	20-25	3	180-200
■ 2 niveaux	3+1	160-180	25-30	-	-
* Préchauffer le four 10 minutes					



Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte brisée, p. ex. petits gâteaux au beurre					
■ 1 niveau	3	140-160	15-25	3	130-150
■ 2 niveaux	3+1	130-150	25-35	-	-
■ 3 niveaux	5+3+1	130-150	30-40	-	-
* Préchauffer le four 10 minutes					

Pain et petits pains

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte.

Utiliser lors du premier essai la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.


Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

Pain	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pain blanc					
■ Enfourné librement	3	200*	25-45	2	240*
■ Dans un moule à cake	2	200*	25-45	2	240*
Pain bis à la levure (enfourné librement)					
■ Début de cuisson	2	200*	5-15	2	275*
■ Finition de la cuisson	2	180*	30-50	2	200*
Pain bis à la levure (dans un moule à cake)					
■ Début de cuisson	2	200*	5-15	2	240*
■ Finition de la cuisson	2	180*	20-40	2	200*
Petits pains	3	180*	20-30	3	200*
Fougasse	3	200*	10-30	2	275*
Empanada	2	200*	15-40	2	200**

* Préchauffer le four

** Préchauffer le four à 240 °C

Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés

La position pizza  convient particulièrement aux mets fraîchement préparés dont le fond a besoin de beaucoup de chaleur, et aux plats cuisinés surgelés.

Veuillez respecter les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés.
- Recouvrez la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'un papier destiné à absorber la graisse lorsque vous cuisez des produits surgelés à base de pommes de terre.
- N'utilisez que du papier sulfurisé adapté à la température sélectionnée.
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres.
- Retournez les produits surgelés à base de pommes de terre à la moitié du temps de cuisson.
- Assaisonnez les produits surgelés à base de pommes de terre après la cuisson seulement.
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en déposez pas trop sur la plaque à pâtisserie.
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de congélation.
- N'utilisez pas de produits surgelés trop givrés.
- Respectez les indications du fabricant.



Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie émaillées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.



Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Remarques :

- Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.
- La position pizza ne permet pas de cuisiner sur plusieurs niveaux.

Plats	CircoTherm® Air pulsé 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Plats					
Pizza, fraîche					
■ 1 niveau	3	190-200*	15-30	1	180-200*
■ 2 niveaux	3+1	180-200	40-50	-	-
Tarte flambée	-	-	8-12	1	275*
Quiche	3	160-180	45-60	2	170-180
Tarte	2	180-200*	50-60	1	170-190*
Tarte	3+1	170-190*	35-50	-	-
Gâteau suisse (Wähe)	3	180-190	35-60	3	200-210
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	2	150-160	60-75	2	150-160
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince					
■ 1 niveau	3	190-200	15-25	2	200-220
■ 2 niveaux	3+1	180-200*	20-30	-	-
Pizza à fond épais					
■ 1 niveau	3	180-200	20-30	2	170-190
■ 2 niveaux	3+1	170-190*	25-35	-	-
Produits de pommes de terre					
Frites					
■ 1 niveau	3	190-200	20-30	3	190-210
■ 2 niveaux	3+1	180-200	30-40	-	-
Croquettes	3	190-200	20-30	3	190-210
Rösti (pommes de terre farcies)	3	190-200	15-25	3	200-220
Pain et pâtisseries, surgelés					
Petits pains/baguette, précuits	3	180-200	10-25	3	180-200
Petits pains/baguette à réchauffer	3	160-180	10-25	3	180-200

* Préchauffer le four.

Plats	CircoTherm® Air pulsé 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Bretzels, pâtons	3	180-200	10-25	3	200-220
Pain et pâtisseries, précuits					
Petits pains/baguette à réchauffer	3	180-200	10-15	3	180-200
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	3	190-200	10-20	2	220-240
Sticks de poulet, nuggets	3	180-200	15-25	3	200-220
Burgers aux légumes	3	190-200	15-25	3	210-230
Strudel, surgelé	3	190-200	30-40	3	190-210
* Préchauffer le four.					

Trucs et astuces

Le gâteau est trop clair

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez si vous avez bien utilisé le type de plat à four que nous vous avons recommandé.

Posez le moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.

Si la hauteur d'enfournement et le plat utilisé sont corrects, vous devez rallonger la durée de cuisson ou augmenter la température.

Le gâteau est trop foncé

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Si la hauteur d'enfournement est correcte, réduisez le temps de cuisson ou la température.

Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez la température.

Veillez à ne pas poser votre moule directement devant les sorties d'air de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Vérifiez si le moule est positionné correctement sur la grille.

Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie	<p>Vérifiez la hauteur d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>Si vous cuisez sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.</p> <p>Pour la cuisson de gâteaux secs, veillez à ce que les gâteaux soient de même taille et aient la même épaisseur.</p>
Le gâteau est trop sec	<p>Augmentez légèrement la température, puis réduisez légèrement le temps de cuisson.</p>
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	<p>Réduisez légèrement la température.</p> <p>Nota : Il n'est pas possible de raccourcir les temps de cuisson en augmentant les températures (extérieur cuit, intérieur cru).</p> <p>Sélectionnez un temps de cuisson plus long, et laissez la pâte lever plus longtemps.</p> <p>Mettez moins de liquide dans la pâte.</p>
Pour les gâteaux très humides, comme les gâteaux aux fruits, il se forme beaucoup de vapeur d'eau dans l'enceinte de cuisson ; cette vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil	<p>Ouvrez la porte de l'appareil avec soin pendant un court instant (1 à 2 fois, plus si le temps de cuisson est plus long) pour laisser la vapeur d'eau s'échapper et réduire la condensation de manière considérable.</p>
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four	<p>Mettez moins de liquide dans la pâte.</p> <p>Sélectionnez un temps de cuisson plus long ou réduisez légèrement la température.</p>
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	<p>Pour la cuisson de gâteaux secs, vérifiez la quantité de gâteaux sur la plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.</p>
Le produit surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	<p>Vérifiez si le produit surgelé présente un prébrunissage n'étant pas uniforme. Si le prébrunissage n'est pas uniforme, cette différence sera conservée après la cuisson.</p>
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	<p>Retirez le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.</p>
Économie d'énergie	<p>Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans le tableau.</p> <p>Utilisez des moules foncés car ils absorbent mieux la chaleur.</p> <p>Vous pouvez utiliser la chaleur supplémentaire, pour cela, il vous suffit d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour les temps de cuisson plus longs.</p>

Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur


- le rôtissage en général
- le rôtissage ouvert
- le rôtissage fermé
- le rôtissage de viandes, de volailles et de poissons (tableau de rôtissage)
- des trucs et astuces pour le rôtissage



Risque de blessures en cas d'utilisation de plats à rôtis non réfractaires. Utilisez uniquement des plats à rôtis spécialement conçus pour la cuisson au four.

Rôtissage ouvert

Pour le rôtissage ouvert, on utilise un plat à rôtir sans couvercle.

Pour le rôtissage avec convection naturelle , retournez le rôtir à la moitié ou aux deux tiers de la cuisson.

Rôtissage dans la lèchefrite

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Déglacez le jus de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou autre, faites-le bouillir, puis passez-le à la passoire si nécessaire.

Vous pouvez également cuire des accompagnements (par ex. légumes) dans la lèchefrite lors du rôtissage.

Remarque :

Pour les petits rôtis, vous pouvez aussi utiliser un plat à rôtis plus petit au lieu de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille à bords recourbés

Posez la grille à bords recourbés dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

Pour les viandes et volailles grasses, ajoutez ¼ litre d'eau maximum dans la lèchefrite en fonction de la taille et de la nature de la pièce à rôtir ⅛.

Le liquide s'évapore dans le plat pendant la cuisson. Rajoutez du liquide chaud si nécessaire.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage

La plaque de rôtissage réduit l'encrassement de l'enceinte de cuisson. Posez la plaque de rôtissage dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

La graisse qui s'égoutte et le jus du rôti sont recueillis dans la lèchefrite.

Rôtissage fermé

Pour le rôtissage fermé, on utilise un plat à rôtis avec couvercle. Le rôtissage fermé convient particulièrement aux plats cuits à l'étouffée.

Posez le rôti dans le plat à rôtir, rajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce, recouvrez le tout par un couvercle approprié, puis enfournez-le plat sur la grille dans l'enceinte de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le plat pendant la cuisson. Rajoutez du liquide chaud si nécessaire.

Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

On applique généralement les principes suivants : Plus la pièce à rôtir est grande, plus la température est faible et plus le temps de cuisson est long.



Enduisez la viande maigre de graisse ou garnissez-le de lardons.



Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage ouvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du plat à rôtis.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans l'enceinte de cuisson éteinte et fermée. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièces à rôtir	Circo®Therm Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Porc					
Filet mignon, médium (300-400 g)	2	170-180	25-40	3	200-210
Rôti avec couenne*					
■ 1,5 kg	2	170-180	130-180	2	200-220
■ 2,5 kg	2	170-180	160-190	2	170-190
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine					
■ 1,5 kg	2	160-170	120-150	2	190-210
■ 2,5 kg	2	160-170	160-180	2	170-190
Rôti maigre					
■ 1,0 kg	2	180-190	80-110	2	180-200
■ 2,0 kg	2	170-180	100-160	2	170-190
Kassler	2	180-190	70-90	2	210-230
Rôti de viande hachée de 500 g de viande	2	170-180	60-70	2	200-210
Boeuf					
Filet, médium (1,0 kg)	2	180-190	45-65	2	210-230
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	190-200	35-45	2	210-230
Rôti à braiser					
■ 1,5 kg	2	180-190	120-150	2	190-210
■ 2,5 kg	2	170-180	140-230	2	180-200
* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le grill pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.					

Pièces à rôtir	Circo®Therm Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfouement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfouement	Température en °C
Veau					
Rôti/poitrine					
■ 1,5 kg	2	170-180	100-130	2	180-200
■ 2,5 kg	2	160-170	140-160	2	170-190
Jarret (1,5 kg)	2	190-200	100-130	2	210-230
Agneau					
Gigot désossé	2	180-190	70-100	2	200-220
Selle avec os	2	180-190	70-90	2	200-220
Selle sans os	2	170-180	20-25	2	190-200
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	2	190-200	60-80	2	210-220
Canard, entier (2-3 kg)	2	180-190	100-120	2	190-210
Oie, entière (3-4 kg)	-	-	150-180	2	180-200
Gibier					
Rôti / cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)	2	180-190	80-110	2	210-230
Rôti de sanglier (1,5 kg)	2	160-170	90-140	2	180-200
Rôti de cerf (1,5 kg)	2	160-170	90-130	2	180-200
Lapin	2	190-200	55-70	2	220-240
Poisson					
Poisson entier					
■ 300 g	2	170-180	30-40	2	190-210
■ 700 g	2	160-170	40-60	2	180-200
* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le gril pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.					

Trucs et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec

Réduisez la température ou le temps de cuisson.

Vérifiez la hauteur d'enfouement.

Croûte trop fine

Augmentez la température ou allumez le gril un court instant après la fin de la cuisson.

La viande n'est pas cuite à l'intérieur

Retirez les accessoires inutiles de l'enceinte de cuisson.

Augmentez le temps de cuisson.


Vérifiez la température centrale à l'aide du thermomètre à viande.

La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur de l'enceinte de cuisson

La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les grillades en général
- le gril à air pulsé 
- le gril à incandescence (gril grande surface  et gril petite surface )


Attention !

Meubles détériorés par les grillades lorsque la porte de l'appareil est ouverte. La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. La porte de l'appareil doit toujours rester fermée pendant les grillades.

Remarques :

- Il faut toujours utiliser la grille avec la lèchefrite lors des grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- 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
- Si vous grillez plusieurs pièces de viande, veillez à ce que les pièces soient de poids et d'épaisseur identiques

Gril air pulsé

Le mode de cuisson gril air pulsé  convient particulièrement à la volaille ou aux viandes (par ex. rôti de porc avec la couenne) qui doivent être croustillantes.

Tournez les grandes pièces de viande à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Percez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses pour que la graisse puisse s'écouler.

Lors de la cuisson gril air pulsé sur la grille, l'enceinte de cuisson peut être plus ou moins encrassée selon la nature de la viande. Vous devez donc nettoyer l'enceinte de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

Tableau gril air pulsé

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèche-frite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Pour le premier essai, réglez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.


Après la fin de la cuisson, laissez la viande reposer environ 10 minutes dans le four éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.


Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Porc			
Rôti avec couenne	2	180-200	150-170
Jarrets	2	180-200	120-150
Boeuf			
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	220-240	50-60

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Agneau			
Gigot désossé, médium	1	160-180	110-130
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet, 1-2 pièces	2	220-240	40-50
Poulet entier, 1-2 poulets	2	220-240	60-70
Canard, entier (2-3 kg)	2	190-210	100-110
Magret de canard	3	240-260	30-40
Oie, entière (3-4 kg)	2	170-190	120-140
Filet d'oie	2	210-230	50-70
Cuisse d'oie	3	220-240	40-50

Gril à incandescence

Utilisez le gril fort  pour les grosses quantités de pièces à griller à plat.

Pour les petites quantités de pièces à griller à plat, utilisez le gril petite surface . Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille. L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.

Enduisez la viande d'une fine couche d'huile.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Tableau Gril grande surface

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité des pièces à griller. Elles se rapportent à l'enfournement dans le four froid et à de la viande sortant du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Porc				
Steaks de filet, médium (3 cm d'épaisseur)	5	275*	10	
Steaks, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	5	275*	15	

* Préchauffer le four 3 minutes


Pièce à griller	Niveau d'enfouement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Boeuf				
Steaks de filet (3-4 cm d'épaisseur)	5	275*	15	Les temps de grillade peuvent être réduits ou rallongés, selon le degré de cuisson désiré
Tournedos	5	275*	10	
Agneau				
Filets	5	275*	8-12	Les temps de grillade peuvent être réduits ou rallongés, selon le degré de cuisson désiré
Côtes	5	275*	10-15	
Saucisses	4	275*	15	Entailler légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	30-40	La formation de boursouflures lors de la grillade peut être évitée en perçant la peau
Morceaux de poulet	3	250	25-35	
Poisson				
Steaks	3	220	20-25	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtes	3	220	20-25	
Poissons entiers	2	220	20-25	
Légumes	5	275	10-15	
Toast avec garniture	4	275	5-8	Le niveau d'enfouement dépend de la hauteur de la garniture
* Préchauffer le four 3 minutes				

Tableau Gril petite surface



Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité des pièces à griller. Elles se rapportent à l'enfournement dans le four froid et à de la viande sortant du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Saucisses	4	int.	15-17	Entailler légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	4	250	30-40	La formation de boursouflures lors de la grillade peut être évitée en perçant la peau
Morceaux de poulet	4	250	25-30	
Poisson				
Steaks	3	230	20-25	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtes	3	230	20-25	
Poissons entiers	2	230	20-25	
Toast avec garniture	4	275	5-8	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

Cuisson à la vapeur

La position cuisson vapeur  peut uniquement être utilisée en liaison avec le cuiseur vapeur Mega System (en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option).

Activez la position cuisson vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).

Si « Impossible » apparaît dans l'affichage de texte et  et  apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation de la position cuisson vapeur, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position cuisson vapeur. Le processus de vapeur est commandé automatiquement.

Remarques :

- Utilisez uniquement la position cuisson vapeur pour la cuisson à la vapeur
- Utilisez uniquement le cuiseur vapeur Mega System pour la cuisson à la vapeur
- N'utilisez pas la position cuisson vapeur associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.
- Vous disposerez de plus amples recommandations utiles dans le mode d'emploi joint au cuiseur vapeur Mega System

Position étuve

Le présent chapitre vous fournit des informations sur

- la position étuve 
- la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt

Activez la position étuve uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si « Impossible » apparaît dans l'affichage de texte et **H** ou **h** et **-□-** apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position étuve.

N'utilisez pas la position étuve associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.


Pâte à la levure de boulanger

Attention !

Domages de la surface sur l'émail en versant de l'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez pas d'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud.

Attention !

Domages de la surface dans le compartiment de cuisson par de l'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.

1. Verser 200 ml d'eau dans le bac de fond du compartiment de cuisson.
2. Placer le récipient au milieu de la grille et enfourner au niveau 1.
3. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve .

Le processus d'étuvage est régulé automatiquement. La température est réglée fixe.

4. Après le processus d'étuvage, enlever l'eau résiduelle du compartiment de cuisson.
5. Dissoudre les résidus de tartre avec un peu de vinaigre et essuyer avec de l'eau claire.



Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine en grammes	Durée d'étuvage en minutes
Pâtes légères (p.ex. pâte à pizza, brioche tressée)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Pâtes lourdes, riches en graisse (p.ex. gâteau de Noël, Panettone)	500	40 - 60
	750	60 - 80
Pâtes à pain légères	1000	30 - 40
Pâtes à pain lourdes	1000	50 - 70


Remarque :

Le livre de recettes correspondant contient des informations concernant la transformation de la pâte, des consignes supplémentaires et des recettes.

Yaourt

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer à 40 °C 1 litre de lait UHT (3,5 % de graisse) ou de lait frais pasteurisé
ou
Faire bouillir 1 litre de lait frais et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas mettre plus de 200 ml dans un récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson en les disposant à des distances égales.
6. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve .
Le processus d'étuvage est régulé automatiquement. La température est réglée fixe.
7. Désactiver la position étuve  au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 15 heures.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode CircoTherm® Air pulsé  vous pouvez faire cuire un menu complet dans le compartiment de cuisson. La chaleur dans le compartiment de cuisson sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Exemple 1

Menu	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	3			


Exemple 2

Menu	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin dauphinois	3			

Conseil : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot.

Basse température

Vous trouverez dans ce chapitre des informations

- sur la cuisson basse température 
- sur les conseils et astuces

La cuisson basse température est une cuisson lente effectuée à basse température, d'où son nom.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (par exemple parties tendres du bœuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits médium / rose ou « à point ». La viande reste très juteuse, tendre et douce.

Application de la cuisson basse température

Respectez les points suivants :


- Utilisez uniquement de la viande fraîche et dans un état hygiénique parfait
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicée ou marinée
- Utilisez toujours le niveau d'enfournement 1 pour la cuisson basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans l'enceinte de cuisson
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température
- La qualité de matière de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie

- N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température conjointement avec le mode de présélection de la fonction Heure

Activez la fonction cuisson basse température uniquement lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement refroidie (température ambiante).

Si, après l'activation de la position cuisson basse température, l'écran alphanumérique affiche « Impossible » et **H** ou **h** et **III** apparaît sur l'écran de température, l'enceinte de cuisson n'est pas entièrement refroidie.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit refroidie avant d'activer à nouveau la fonction cuisson basse température.

1. Enfourner la plaque de verre ou de porcelaine sur une grille dans l'enceinte de cuisson au niveau d'enfournement 1 afin de préchauffer la plaque.
2. Activer le mode de cuisson basse température . « Veuillez patienter » apparaît sur l'écran alphanumérique pendant la phase de montée en température (15 - 20 minutes).
3. Dégraisser et dénervrer la viande.
4. Bien saisir la viande de tous côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.
5. Lorsqu'un signal retentit et que l'écran alphanumérique affiche « En service », poser le morceau à cuire sur la plaque de verre ou de porcelaine dans l'enceinte de cuisson.
6. Retirer le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteindre l'appareil.

Remarque :

Une viande cuite à basse température ne nécessite pas de temps de repos et peut être maintenue au chaud sans problème à basse température.

Tableau basse température

Les indications données dans le tableau sont des valeurs approximatives. Les temps de saisie se réfèrent à la saisie dans une poêle très chaude avec de la graisse.

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Porc		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Côtes (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks filets (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
Bœuf		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak de hanche (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Veau		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 2 kg, 8 - 9 cm d'épaisseur)	6 - 7	360 - 420
Quasi (env. 1,5 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
Agneau		
Entrecôtes (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Volaille		
Blanc de poulet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90

* bien cuit

** respecter les recommandations

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* bien cuit
 ** respecter les recommandations

Remarque :

Placez le magret de canard à froid dans la poêle puis cuisez d'abord le côté principal. A la fin de la cuisson basse température, faire gratiner avec le gril au niveau d'enfournement 3 à 250 °C pendant 3 à 5 minutes.

Trucs et astuces

La viande cuite basse température refroidit trop vite



Servir sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude.

Maintenir au chaud la viande cuite basse température

Activez la chaleur voûte / sole puis réglez la température à 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures.

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec le mode CircoTherm® Air pulsé 
- comment utiliser le mode de fonctionnement Position décongélation 

Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé .

Lors de cette opération, respectez les points suivants :


- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de viande congelée se rallonge du temps de décongélation
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures qu'en cas de poisson frais
- Vous pouvez mettre dans le compartiment de cuisson en même temps une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez le niveau 1.
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

Tableau de décongélation

Plat surgelé	Température °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30-90
Pain/Petits pains (750 - 1500g)	50	30-60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45-60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50-70

Position décongélation

Ce mode est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation .
2. Décongeler le produit surgelé 25 - 45 minutes, en fonction de sa nature et de sa taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser décongeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

Remarque :

En cas de petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15 - 20 minutes et le temps de post-décongélation à 10 - 15 minutes.


Mettre en conserves



Risque de blessures !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respectez les consignes suivantes :

- Les fruits et légumes doivent être frais et sains
- Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés
- Les bocaux ne doivent pas s'entrechoquer dans le compartiment de cuisson pendant la mise en conserve

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de ½, 1 ou 1½ l avec le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de la même taille et contenant les mêmes aliments
- Veillez à une parfaite propreté lors de la préparation et de la fermeture des bocaux
- Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistant à la chaleur
- Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants : Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté

Préparation des fruits

1. Laver les fruits et, selon leur type, les éplucher, épépiner et émincer.
2. Disposer les fruits dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux d'eau sucrée bouillie et écumée (env. ⅓ litre pour un bocal de 1 l).

Pour un litre d'eau :

env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés

env. 500 g de sucre pour des fruits acides


Préparation des légumes

1. Laver les légumes et, selon leur type, les nettoyer et émincer.
2. Disposer les légumes dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux immédiatement d'eau chaude, bouillie.

Fermer les bocaux

1. Essuyer les bords des bocaux avec un torchon propre, humide.
2. Poser le joint en caoutchouc et le couvercle humides et fermer les bocaux avec un ressort.

Ebullition des fruits et légumes

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 1.
2. Disposer les bocaux en triangle, sans qu'ils s'entrechoquent.
3. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler mode CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de ½ ou 1 litre commence au bout d'env. 50 minutes et des bocaux de 1½ l au bout d'env. 60 minutes.

Fruits, cornichons et concentré de tomate

5. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
6. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Framboises, fraises, cerises ou cornichons :
env. 5 - 10 minutes

Autres fruits : env. 10 - 15 minutes

Concentré de tomate ou compote de pommes :
env. 15 - 20 minutes

Légumes

5. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Enlever les bocaux

6. Eteindre l'appareil.
7. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
1. Poser les bocaux sur un torchon propre, les couvrir et les protéger des courants d'air.
2. Enlever les ressorts seulement lorsque les bocaux sont froids.

Faire griller avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

Préparer le rôti

Afin que le rôti soit bien dorée et cuise à coeur uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes.

Embrocher le rôti et le fixer

Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

Fixez le rôti des deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

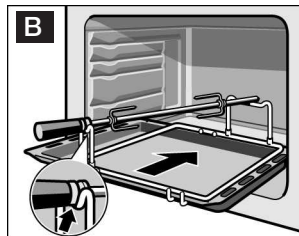
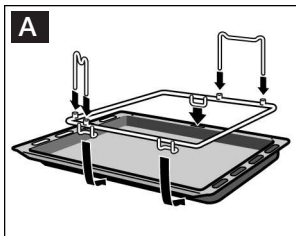
De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

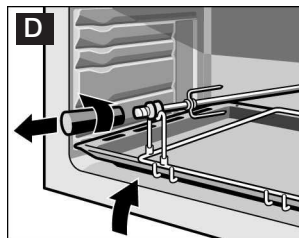
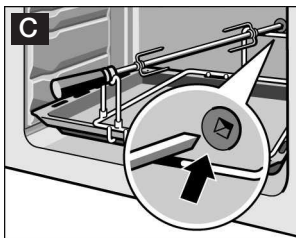
Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

Mise en place du tournebroche

1. Poser le support du tournebroche sur la lèchefrite. (Fig. A)
2. Placer le tournebroche sur le support. (Fig. B)



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four possède un orifice. C'est dans cet orifice que le tournebroche doit être introduit. (Fig. C)
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four. (Fig. D)



5. Régler le mode « Tournebroche » et la température.

Gril + tournebroche	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Rôti de porc roulé 2,0 kg	220-230	140
Rôti au tournebroche 1,0 kg	220-230	110

Gril + tournebroche	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Poulet 1,7 kg	250-260	80
Canard 1,5 kg	240-250	90

Nettoyage du four

Lors du nettoyage du four, le four chauffe à environ 500 °C. Ainsi, les résidus du rôtissage, des grillades ou de la cuisson brûlent et vous n'avez plus qu'à essuyer les cendres dans l'enceinte de cuisson.

Puissances de nettoyage

Vous pouvez choisir parmi trois puissances 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 tenaces et plus elles datent, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Un nettoyage de l'enceinte de cuisson tous les deux à trois mois doit suffire. Un nettoyage ne requiert environ que 2,5 à 4,7 kilowattheure.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois l'enceinte de cuisson refroidie.

N'essayez pas de déplacer les crochets à la main.



Risque d'incendie !

L'extérieur du four est très chaud. Veillez à ce la face avant du four soit dégagée. Ne suspendez jamais d'objets combustibles, par ex. des torchons, à la poignée du hublot. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four pendant le nettoyage. Vous risqueriez d'interrompre le nettoyage.

La lampe de l'enceinte de cuisson est éteinte pendant le nettoyage.

Avant le nettoyage

Retirer du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.



Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec le nettoyage du four.

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

Nettoyage des accessoires dans le four

Vous pouvez enfourner la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 2 et la nettoyer avec le nettoyage du four.


La grille et le tournebroche sont inappropriés pour le nettoyage du four.



Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec le nettoyage du four 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. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur .
Dans l'affichage de texte apparaît 0.
2. Régler la position de nettoyage avec le thermostat.

Le nettoyage du four démarre quelques secondes plus tard.

La durée du nettoyage apparaît dans l'affichage de l'heure. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement.

La porte du four se verrouille après le démarrage. Le texte « Porte verrouillée » apparaît dans l'affichage.

A la fin du nettoyage

Le texte « Fin » apparaît dans la visualisation et  clignote dans l'affichage de l'heure. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0 et appuyer une fois sur la touche . La porte du four peut seulement être réouverte lorsque le four est refroidi.

Annuler le nettoyage



Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0. La porte du four peut seulement être réouverte lorsque le four est refroidi.

Modifier la position de nettoyage

Vous pouvez modifier à tout moment la position de nettoyage .

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. Effectuez les réglages indiqués aux points 1. et 2.

3. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à l'apparition du symbole .
4. Différer la fin du fonctionnement au moyen du sélecteur rotatif.

Le four se met en position d'attente. L'heure est indiquée dans l'affichage.

Lorsque le four se met en marche, la durée s'écoule visiblement.

Après le nettoyage

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

Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- nettoyage du four



Risque de court-circuit ! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Domages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que de la paille de fer ou des éponges à dos récurant.

Remarque :

Des produits d'entretien et de nettoyage particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications du fabricant respectif.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Élément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utilisez un nettoyeur pour inox mat.
Surfaces laquées	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Surfaces en verre	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Vitres du four	Appliquer des nettoyeurs pour vitres ou des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Pour abaisser la température, la vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement pour réfléchir la chaleur. Cela ne compromet pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut ressembler à une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

Dommmages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

Remarques :

- Lors de sa fabrication, l'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

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

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Intérieur du compartiment de cuisson	<p>Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant.</p> <p>Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.</p> <p>En cas d'encrassement important, utilisez du gel de nettoyage pour four. Il peut être appliqué de façon précise.</p> <p>Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.</p>
Surfaces autonettoyantes	Respectez les indications dans le chapitre : Nettoyage du four
Accessoires et tournebroche	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle.

Eviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

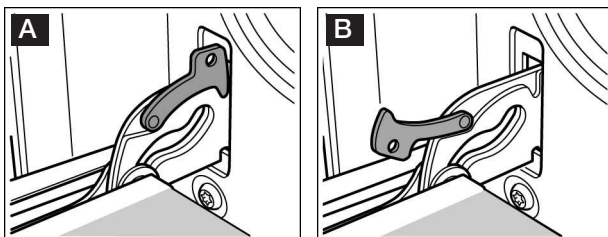
- nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées.
- éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.
- utilisez la lèchefrite pour faire cuire des gâteaux très humides et un ustensile approprié pour le rôtissage (p.ex. cocotte).

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.

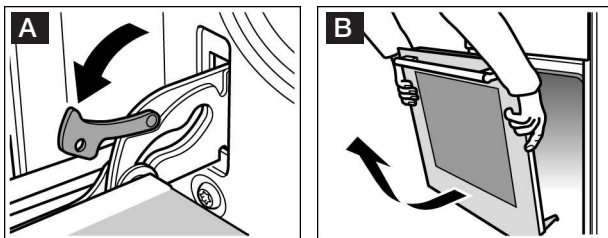
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



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

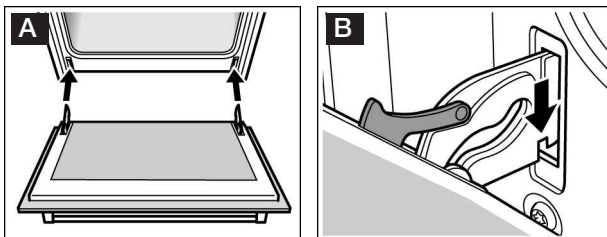
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



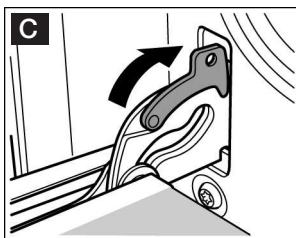
Accrocher la porte

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.

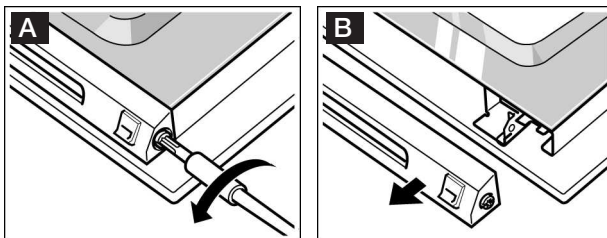


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

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.

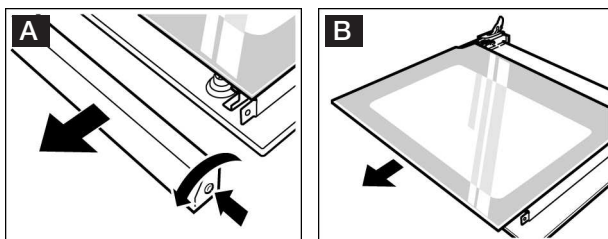
Dépose et pose des vitres de la porte

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

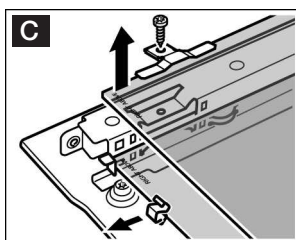
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

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 grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C)
Retirer la vitre du milieu.
5. Retirer les petites pattes de la vitre inférieure. (Fig. C)
Retirer la vitre par le haut en l'inclinant.



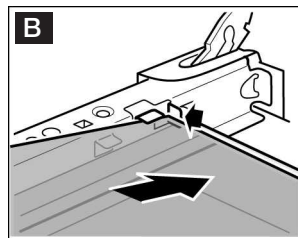
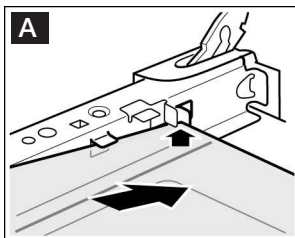
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

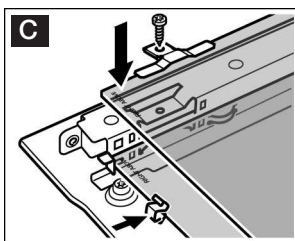
Pose

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

1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Poser les petites pattes à droite et à gauche sur la vitre inférieure.
3. Introduire la vitre du milieu. (Fig. B)



4. Fixer les petites pattes sur la vitre inférieure. (Fig. C)
5. Poser les grandes pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. C)



6. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
7. Poser le recouvrement et le visser.
8. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et réparations



L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.




Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement


Panne	Cause possible	Solution
La fonction électrique est perturbée (par exemple les voyants de l'affichage ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles à l'intérieur du boîtier à fusibles et les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil pas monté horizontalement	Vérifiez l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
0:00 clignote sur l'écran de l'horloge	L'alimentation électrique a été coupée	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
0:00 clignote sur l'écran de l'horloge, « rrr » apparaît sur l'écran de température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
L'utilisation de l'appareil est impossible, « Appareil verrouillé » apparaît sur l'écran alphanumérique, ∞ et -5- apparaissent sur l'écran de température	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité enfants)

Panne	Cause possible	Solution
L'utilisation de l'appareil est impossible, « Appareil verrouillage permanent » apparaît sur l'écran alphanumérique,  et - SP apparaît sur l'écran de température	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le double point clignote sur l'écran de l'horloge, l'écran de température affiche par exemple 150o	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonctionnement de l'horloge, puis appuyer à nouveau 3 secondes sur la touche Info
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (par exemple foudre)	Régler à nouveau la fonction correspondante
Après l'activation d'un mode de cuisson, H ou h apparaît sur l'écran de température, « Impossible » apparaît sur l'écran alphanumérique	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson
L'appareil s'est coupé automatiquement, l'écran alphanumérique affiche « Coupure de sécurité », 0:00 clignote sur l'écran de température	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 
De la condensation apparaît de façon importante dans l'enceinte de cuisson	Phénomène normal (par exemple avec un gâteau à garniture très humide ou avec un grand rôti)	Ouvrir de temps en temps rapidement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Le matériel d'enfournement émaillé présente des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Préchauffez l'appareil à 100 °C, puis éteignez-le après 5 minutes

Messages d'erreur accompagnés de **E**

Si un message d'erreur accompagné de **E** s'affiche à la visualisation, appuyez sur la touche . Le message d'erreur sera effacé. Eventuellement vous devez ensuite régler à nouveau l'heure. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

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

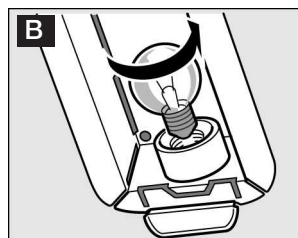
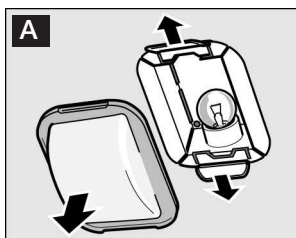
Message d'erreur	Cause possible	Remarques/remède
<i>E011</i>	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
<i>E115</i>	La température 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  .

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. 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 l'arrière. (Fig. A)
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique. (Fig. B)



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.

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

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

Remarque :

Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

Numéro E et numéro FD

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil placée derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E	FD
------	----

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.

Biscuiterie dressée : La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle ☐. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	20-30
	Plaque à pâtisserie	3	☒	160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-160	30-40
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1	☒	130-150	40-50

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	25-35
	Lèche-frite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1		140-160	30-40
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
Biscuit à l'eau préchauffer	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Biscuits à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		150-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèche-frite	3		160-180	40-50
	Lèche-frite	3		160-180	40-50
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1		180-200	70-80

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite 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	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèche-frite	4+1		3	25-30

* Retourner après les 2/3 du temps.

