

Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui, pendant des années, vous rendra de précieux service au fil de vos activités domestiques.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité.

Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails.

Nous vous montrons toute ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

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

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

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Mode d'emploi



HL 65024

fr

5650 006 163

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement de votre nouvel appareil	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	6
Installation et branchement	7
Pour l'installateur	7
Placer le four à l'horizontale	8
Votre nouvelle cuisinière	9
Le bandeau de commande	10
Les modes de cuisson	12
Chariot sortant et accessoires	14
Avant la première utilisation	16
Réglage de l'heure	16
Désactiver l'horloge électronique	17
Chauffer le four	17
Cuire	18
Prenez soin de votre table de cuisson	18
La table de cuisson	20
Indicateur de chaleur résiduelle	20
Réglages	21
Foyer à surface variable Foyer avec zone pour poissonnière	21
Réglage du four	23
Réglages du four	23
...si le four doit s'éteindre automatiquement	23
...si le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	24

Table de matières

Gâteaux et pâtisserie	27
Conseils pour la pâtisserie	31
Viande, volaille, poisson	33
Conseils pour les rôtis et grillades	37
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	38
Produits cuisinés surgelés	39
Le rôtissage automatique	40
Réglages	42
Conseils pour le rôtissage automatique	45
Décongélation	46
Déshydratation	47
Stérilisation	48
Minuterie/réveil	50
Entretien et nettoyage	51
Extérieur de l'appareil	51
Table de cuisson	52
Four	54
Joints d'étanchéité	55
Tiroir de rangement	55
Accessoires	55
Incidents et dépannage	56
Remarques	57
Changer la lampe du four	58
Service après-vente	59
Protection de l'environnement	60
Plats tests	62

Remarques importantes

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes pour votre sécurité et des informations pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- ❑ Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice d'utilisation.
- ❑ Vérifiez si la table de cuisson ne présente pas de dommages, p.ex. des rayures sur la plaque vitrocéramique ou au cadre.
- ❑ Ne mettez pas l'appareil en service s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- ❑ Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Un appareil mal réparé engendre des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Pendant leur utilisation, les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Les parois intérieures du four, les résistances chauffantes et l'orifice de sortie de vapeur deviennent très chauds. Eloignez systématiquement les enfants.
- ❑ Restez à proximité lorsque vous préparez des mets avec de la graisse ou de l'huile car elles risquent de s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammées. Risques de brûlures graves!
Appliquez au contraire un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Ensuite, éteignez le foyer concerné. Laissez l'utensile refroidir sur le foyer.

- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ❑ Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four sans les retirer auparavant.
- ❑ En cas de panne, retirez le fusible/coupez le disjoncteur correspondant dans le boîtier à fusibles.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ❑ En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.
- ❑ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être secs. Le liquide qui s'insinue entre le fond de la casserole et le foyer s'évapore. La pression de la vapeur peut faire sauter brutalement la casserole. Risque de blessures!
- ❑ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il indique que les foyers sont encore chauds.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Rappelez-vous que les boutons et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.

Prenez soin de votre appareil

- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, ne surchargez pas la plaque. Utilisez la lèchefrite car cette dernière est plus profonde.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur le chariot sortant. Ne vous en servez pas de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.
- ❑ Ne placez pas d'objets chauds (p.ex. plaques à pâtisserie) dans le tiroir de rangement. Il pourrait être endommagé.

Installation et branchement

Le branchement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

Si la cuisinière n'a pas été correctement branchée, vous perdez vos droits de garantie en cas de dégâts.

Pour l'installateur

Pour satisfaire aux prescriptions de sécurité applicables, il faut installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

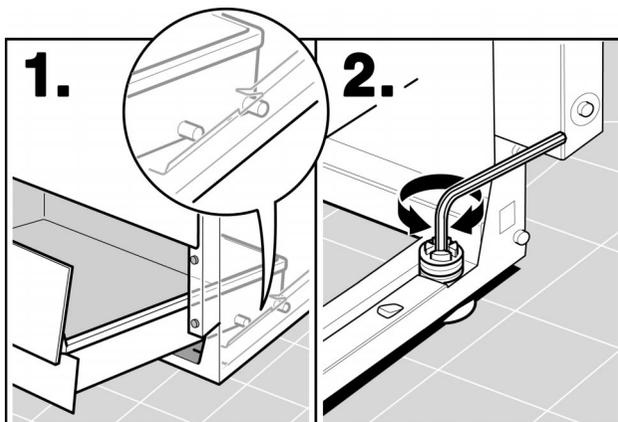
Conformément au règlement d'essai en matière de chauffage, l'appareil correspond à la classe de protection "Y". Attention, cet appareil ne doit être placé qu'avec une seule paroi latérale contre des cloisons hautes de pièces ou de meubles.

En matière de sécurité électrique, la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec un raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent, comme conduite de raccordement au secteur.

Placer le four à l'horizontale

Le four est doté de pieds réglables en hauteur permettant de compenser de légères inégalités du sol. Pour pouvoir régler les pieds, vous devez décrocher le tiroir de rangement.



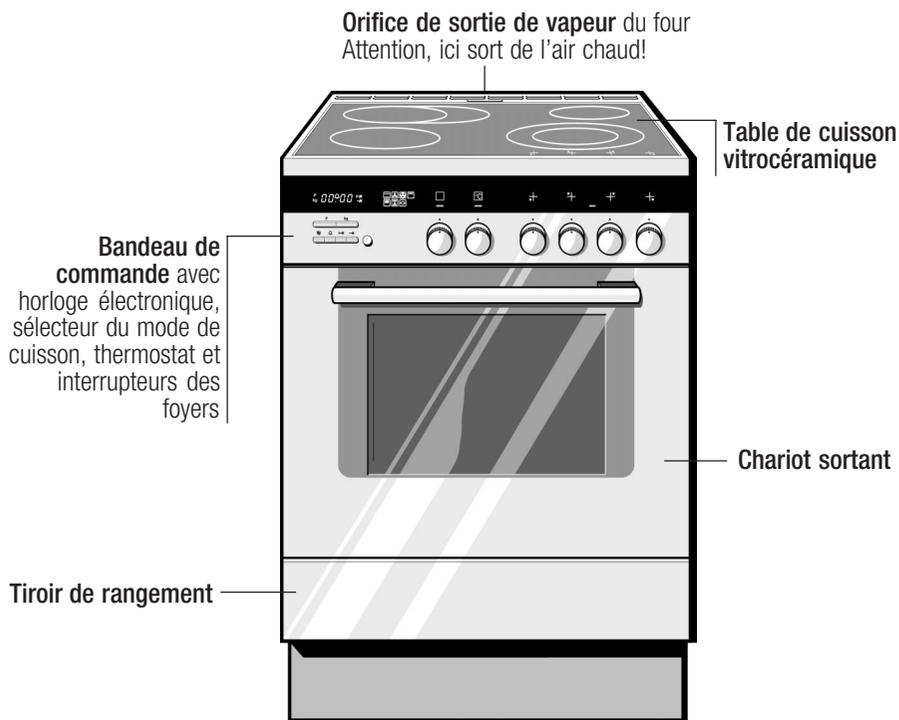
1. Tirez le tiroir de rangement lentement vers l'avant. De chaque côté du tiroir se trouvent deux tenons. Ils guident le tiroir dans le rail. Dès le dégagement à gauche et à droite du tenon avant, soulevez légèrement le tiroir. Dès que le deuxième tenon est dégagé, vous pouvez retirer le tiroir vers le haut.
2. Avec la clé à fourche livrée avec le four, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que le four soit placé à l'horizontale. Les pieds réglables peuvent être vissés plus facilement si on bascule légèrement le four.

Réintroduisez le tiroir de rangement.

Fixation murale supplémentaire

Pour une meilleure stabilité au renversement, vous pouvez fixer le four au mur avec l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Votre nouvelle cuisinière

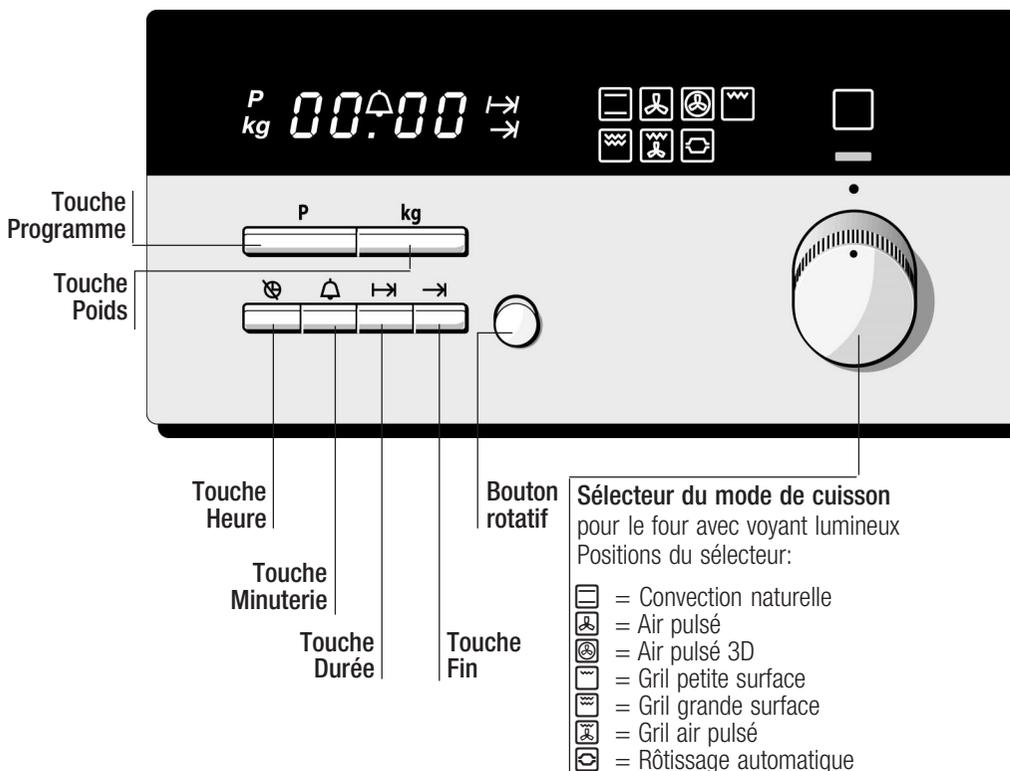


Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil

Le bandeau de commande

Toutes les manettes sont escamotables en position Arrêt. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez brièvement sur la manette.

Vous pouvez également escamoter le bouton rotatif à l'horloge électronique.



Sélecteur du mode de cuisson
pour le four avec voyant lumineux
Positions du sélecteur:

-  = Convection naturelle
-  = Air pulsé
-  = Air pulsé 3D
-  = Gril petite surface
-  = Gril grande surface
-  = Gril air pulsé
-  = Rôtissage automatique

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, le voyant lumineux et la lampe à l'intérieur du four s'allument. Éteignez toujours le sélecteur du mode de cuisson après l'utilisation du four.

Interrupteurs des foyers

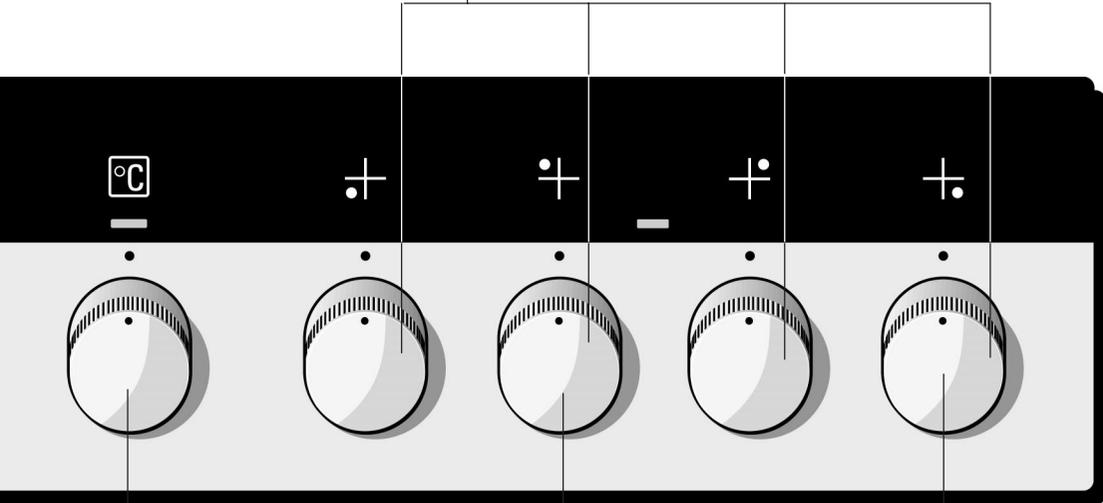
avec voyant lumineux
positions 1 à 9.

0 = foyer éteint

1 = position de chauffe minimum

9 = position de chauffe maximum

La position de chauffe réglée est visible
à l'affichage dans la table de cuisson.



Thermostat

pour le four avec voyant lumineux
Positions du thermostat:

50-250 température en °C

- = Gril faible
- = Gril moyen
- = Gril puissant

Les positions gril • à ••• sont valables
pour la petite  et la grande  surface
de gril.

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

Interrupteur

pour le foyer avec zone pour
poissonnière

1-9 = Positions de chauffe

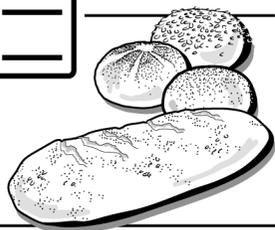
 = Enclenchement de la zone
pour poissonnière

Interrupteur pour le foyer à
surface variable

1-9 = Positions de chauffe

 = Enclenchement
pour la grande
surface de cuisson

Les modes de cuisson

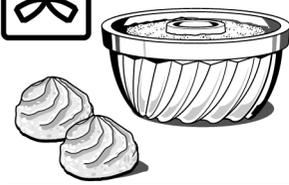


Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour que vous puissiez en choisir un optimalement adapté à la préparation.

Cuisson traditionnelle

La chaleur est diffusée uniformément sur les gâteaux ou les rôtis par la voûte et la sole. Cela convient tout à fait au pain, aux tartes en pâte à biscuit, aux tartes au fromage et aux gâteaux aux fruits cuits sur **un seul niveau**.

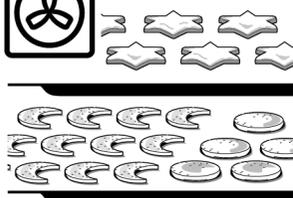
Le chauffage voûte et sole convient aussi aux rôtis de viande maigre (boeuf, veau et gibier) en récipient ouvert ou fermé.



Chaleur tournante

Un ventilateur situé sur la paroi arrière répartit uniformément la chaleur voûte et sole. La chaleur tournante convient idéalement pour faire cuire sur **un niveau** les gâteaux à pâte liquide sur plaque ou dans le moule (biscuit de Savoie par ex.), les gâteaux modelés à la main (gâteau de Noël par ex.), les gâteaux en pâte à choux et les tartes épicées (quiche lorraine par ex.).

Les températures requises sont inférieures d'environ 20 à 30 °C à celles de la cuisson traditionnelle.



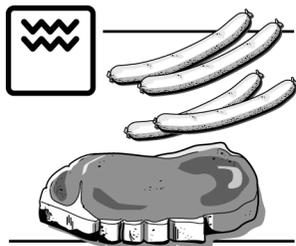
Chaleur "3D"

Contrairement à la chaleur tournante, la chaleur "3D" provient de 3 résistances chauffantes: de la voûte, de la sole et d'une résistance circulaire se trouvant sur la paroi arrière du four. Avec la chaleur "3D", vous pouvez cuire les plats et gâteaux sur **deux niveaux** simultanément. Vous pouvez faire cuire les petits fours et la pâte feuilletée simultanément sur **trois niveaux**. La chaleur "3D" est idéale pour décongeler, déshydrater et stériliser.



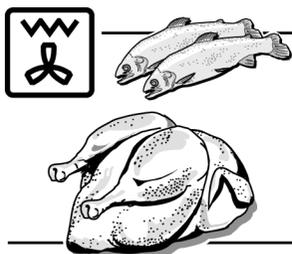
Grillade classique - petit foyer

Seule la partie centrale de la résistance s'allume. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités. Posez les grillades au centre de la grille. Vous économisez ainsi de l'énergie.



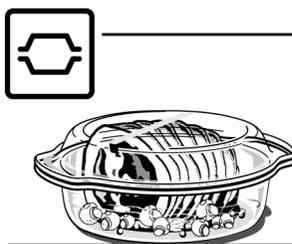
Grillade classique - grand foyer

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez griller plusieurs steaks ou saucisses, du poisson ou des toasts.



Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant encore de la résistance éteinte. La viande est particulièrement croustillante et dorée. Le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole. Le gril air pulsé convient particulièrement bien, sans broche tournante et sans préchauffage, aux grosses pièces de viande, à la volaille et au poisson.

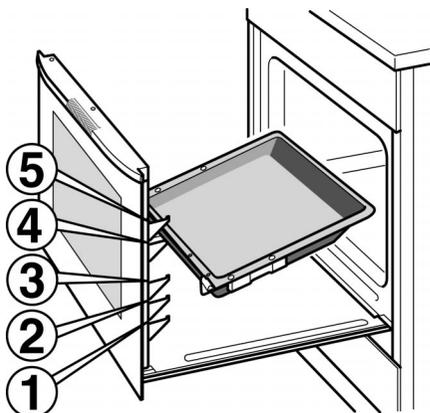


Rôtissage automatique

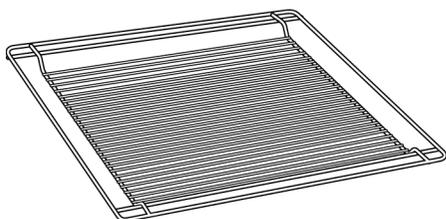
Le rôtissage se déroule automatiquement sans avoir à le surveiller. Il vous suffit d'appuyer de programmer le numéro du programme et le poids.

Le rôtissage automatique demande un récipient fermé pour que la viande braisée reste juteuse et tendre et que le four ne se salisse pas.

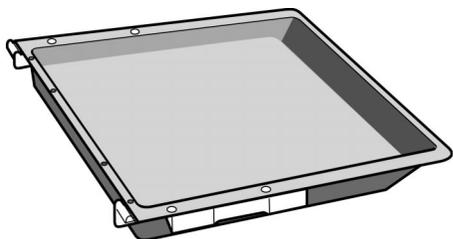
Chariot sortant et accessoires



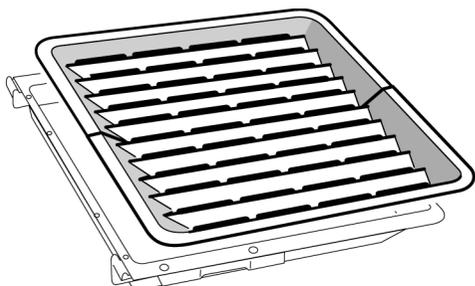
Les **accessoires** se suspendent dans les crochets sur les côtés gauche et droit du chariot sortant. Vous pouvez les accrocher à 5 hauteurs différentes.



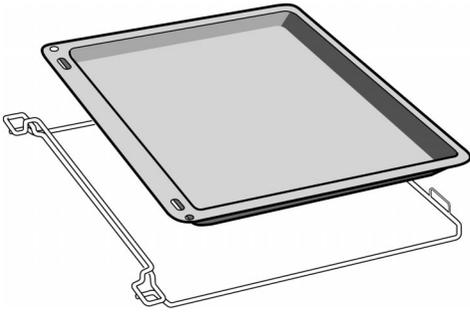
Grille HZ 24400 pour les moules à gâteaux, les rôtis, les grillades et les plats surgelés. Vous pouvez enfourner la grille avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .



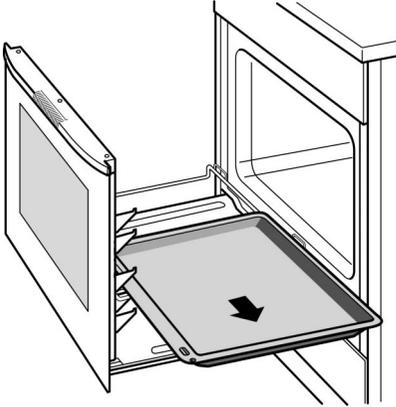
Lèche-frite HZ 24300 pour gâteaux, gros rôtis et plats surgelés. Vous pouvez aussi l'utiliser comme récipient pour récupérer le jus.



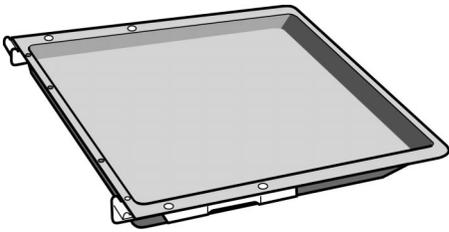
Grille anti-éclaboussures HZ 22500 pour les poissons, toasts, saucisses, plats surgelés ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèche-frite.



Gradins avec plaque à pâtisserie HZ 24200 pour gâteaux et petits fours.
Posez la plaque sur les gradins, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.



La **plaque à pâtisserie sans les crochets** peut s'extraire du four latéralement.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 24100 pour gâteaux et petits fours.

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

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

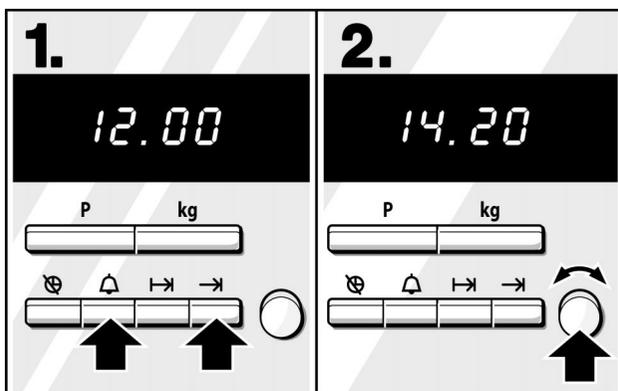
...lorsque trois zéros clignotent à l'affichage

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

Réglez l'heure ou désactivez l'horloge électronique.

Réglage de l'heure

1. Appuyer brièvement en même temps sur la touche Minuterie  et la touche Fin . A l'affichage apparaît 12H00.
2. Avec le bouton rotatif, régler immédiatement l'heure en heures et en minutes.



Désactiver l'horloge électronique:

Appuyez sur la touche Heure . La zone d'affichage est noire.

...lorsque l'affichage est noir

L'horloge électronique est désactivée, la zone d'affichage est noire.

Appuyez sur la touche Heure  et procédez au réglage comme décrit au point 1 et 2.

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

1. Appuyer brièvement en même temps sur la touche Minuterie  et la touche Fin .

Remarques

2. Avec le bouton rotatif, modifier sans attendre l'heure réglée.
- Pour régler ou modifier l'heure, vous avez six secondes entre l'étape **1** et **2**. Lorsque les six secondes se sont écoulées, l'heure visible à l'affichage sera validée comme heure actuelle.
 - Entre 22H00 et 6H00, l'éclairage de l'affichage de l'heure est moins intense.

Désactiver l'horloge électronique

Vous pouvez désactiver l'horloge électronique si vous n'en avez pas besoin. Vous économiserez de l'énergie.

Attention: Vous devez vous assurer qu'aucun réglage par l'horloge électronique n'est en cours. Tous ces réglages seront effacés.

Appuyez sur la touche Heure .

L'horloge électronique est désactivée, la zone d'affichage est noire.

redésactiver

Attention: Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt, sinon un mode en cours pour le four sera interrompu.

Appuyez sur la touche Heure .

Trois zéros apparaissent à l'affichage. Vous pouvez régler l'heure, le réveil ou une durée.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, laisser chauffer le four à vide, porte fermée, pendant 60 minutes. A cet effet, réglez le sélecteur du mode de cuisson sur  et le thermostat sur 240 °C. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Cuire

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

Afin que votre table de cuisson conserve longtemps son esthétique et pour éviter tous dégâts, veuillez respecter les consignes suivantes:

- Les casseroles et poêles ne doivent pas avoir un fond rugueux. Ils rayent la table de cuisson.
- Ne pas préparer des mets dans du film aluminium ou dans des récipients en plastique. Le matériau fond sur l'appareil.
- Le dessous de la casserole et le foyer doivent être propres et secs.
- Eviter la cuisson à vide dans des casseroles émaillées. Le fond de la casserole et la vitrocéramique peuvent être endommagés.
- En cas d'utilisation de vaisselle spéciale, respecter les indications du fabricant.

Table de cuisson

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.
- Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre.
- Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- Ne déposez jamais de poêles ou casseroles très chaudes sur le cadre de la table de cuisson.

- ❑ Le râcloir à verre présente une lame aiguisée. Ne l'approchez pas trop du cadre de la table de cuisson car vous risqueriez de l'endommager.

Affichage numérique

Ne posez jamais un récipient chaud sur l'affichage numérique. La table de cuisson peut être endommagée.

Changements de teinte de la table de cuisson

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent, mais difficilement, avec du "Stahl-Fix". Notre service après-vente enlève ces salissures contre remboursement des frais.

Les produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants abrassent le décor. Il en résulte des taches foncées. Des résidus incrustés, non éliminés, conduisent également à des changements de teinte de la table de cuisson.

Exemples de dégâts possibles

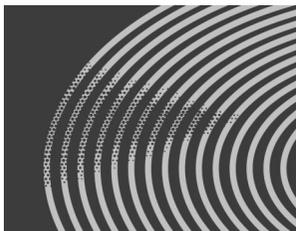
Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



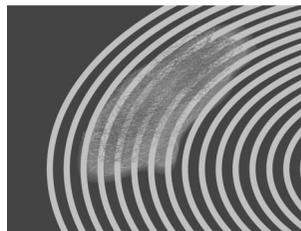
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.



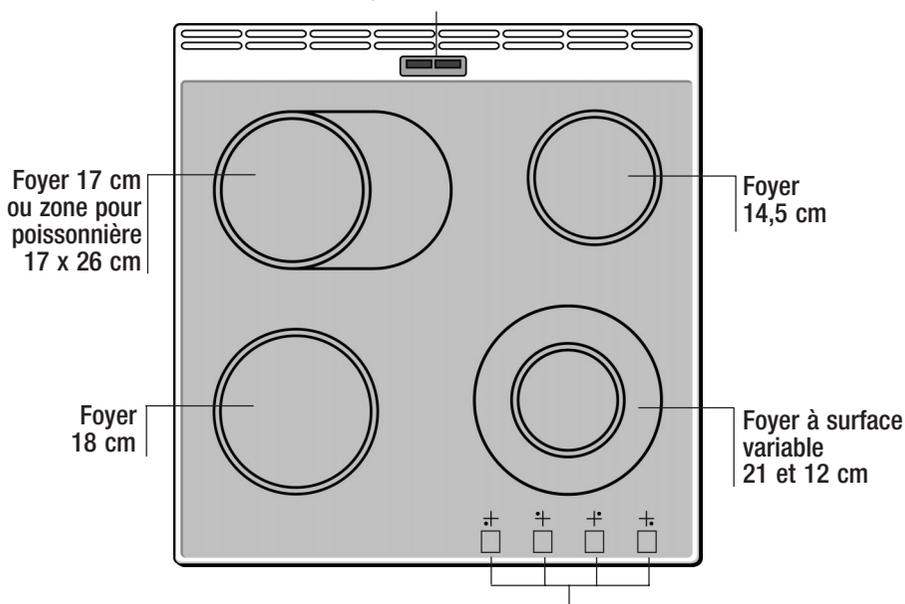
Miroitements métalliques dûs à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inappropriés.



Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

La table de cuisson

Orifice de sortie de vapeur
Attention, ici sort de l'air chaud.



Indicateur de chaleur résiduelle

Affichage numérique

Les chiffres vous indiquent quelle position de chauffe vous avez sélectionnée avec les interrupteurs de foyers.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds.

L'indicateur de chaleur résiduelle a deux niveaux.

Si un *H* apparaît à l'affichage, le foyer est encore suffisamment chaud pour maintenir des mets au chaud.

Quand le foyer refroidit, l'affichage change en *h*. Le symbole reste affiché jusqu'à ce que le foyer ait suffisamment refroidi.

Panne de courant

Après une panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle se rallume automatiquement. L'affichage clignote pendant environ 30 minutes. Le clignotement s'arrête lorsque vous rallumez brièvement le foyer.

Réglages

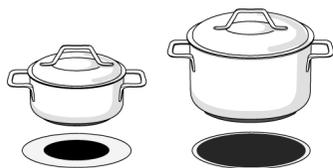
A l'aide des interrupteurs, réglez les foyers sur la position de chauffe voulue. La position de chauffe réglée apparaît à l'affichage digital sur la table de cuisson.

- 0 = foyer éteint
- 1 = Puissance minimale
- 9 = Puissance maximale

Dans la plage comprise entre 1 et 9, vous pouvez choisir des positions intermédiaires qui sont symbolisées par un point. Vous percevrez une légère résistance entre les positions 3 et 4.

La plage de réglage est limitée par une butée. N'essayez pas de tourner l'interrupteur au-delà.

- ◎ Foyer à surface variable
- Foyer avec zone pour poissonnière



La dimension de ces foyers peut être modifiée.

Enclenchement de la grande surface de cuisson:

Tournez l'interrupteur du foyer jusqu'à la position 9 – vous y senterez une légère résistance – tournez jusqu'au symbole

◎ = grand foyer à surface variable ou

○ = zone pour poissonnière

vers la droite. Réglez ensuite la position de chauffe souhaitée.

Ramener le réglage à la petite surface:

Réglez l'interrupteur du foyer à 0 et réglez de nouveau.

Attention: Ne réglez jamais les interrupteurs des foyers sur 0 en dépassant le symbole.

Le petit foyer à surface variable est idéal pour chauffer des petites quantités.

Tableaux de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous.

Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets et qu'ils peuvent donc dévier par rapport à ceux figurant ci-dessous.

Réglez le sélecteur de zone de cuisson sur la position 9 pour donner le "coup de feu" au rôti et démarrer la cuisson des autres plats. Ensuite, ramenez-le sur un niveau de maintien de cuisson approprié.

	Exemples	Puissance
Fondre	Chocolat, sauce d'enrobage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1-2
Echauffer	Légumes (en conserve)	3-4.
	Bouillon	6-7
Echauffer et maintenir au chaud	Ragoût, de lentilles par ex.	2-3
Cuire à l'étuée	Poisson	4-5
Cuisson	Riz	2-3
	Pommes de terre en robe de chambre*	3-4.
	Pommes de terre gros sel *	3-4.
	Légumes frais *	3-4
	Légumes surgelés	3-4.
	Bouillon de viande	3-4
	Pâtes	3-4.
Rôtir	Galette de céréales	5-6
	Poisson pané	5-6
	Escalopes	6-7
Braiser	Rôti à braiser	3-4.
	Roulés	3-4.

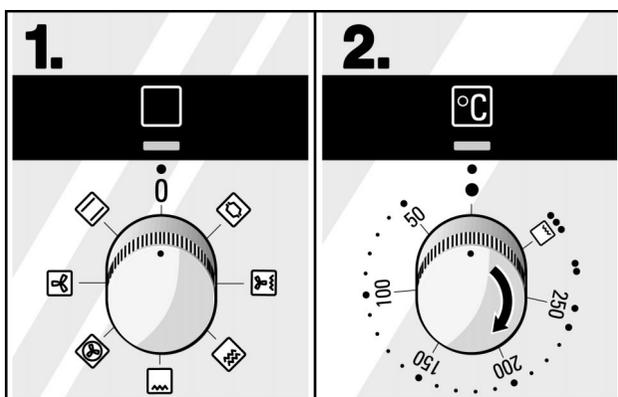
* Les sels minéraux et les vitamines ne sont pas enlevés par le bouillon. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux. Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

Réglage du four

Réglages du four

Le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat sont escamotables en position éteinte. Vous pouvez également escamoter le bouton rotatif à l'horloge électronique. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez brièvement sur la manette ou le bouton rotatif.

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



Lorsque le plat est prêt, mettez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat sur Arrêt.

1. Régler le sélecteur de mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer sur la touche Durée I→I.
Dans les six secondes, vous devez commencer avec le réglage de la durée.
4. Avec le bouton rotatif, régler la durée en heures et en minutes.

Le four se met en marche et l'heure réapparaît. Si aucune heure n'est réglée, le temps s'écoule à l'affichage.

Correction de la durée:

Réglez suivant la description aux points 3 et 4.

... si le four doit s'éteindre automatiquement

Remarque

Annulation:

Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

- Vous pouvez interroger entre-temps la durée de cuisson restante pour votre repas, en appuyant sur la touche Durée I→I. Le temps apparaît pendant 6 secondes.

Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant env. ½ minute. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte.

Si le signal vous dérange, appuyez sur la touche Minuterie ⏰. Le signal s'arrête.

... si le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Ceci est uniquement possible si l'heure est réglée.

Vous devez vous absenter d'urgence, mais le repas doit être prêt à l'heure exacte. C'est tout simple.

Préparez votre repas et mettez-le au four. **Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.**

Réglez suivant la description aux points **1 à 4**. Il ne vous reste qu'à programmer l'heure à laquelle le repas doit être prêt.

5. Appuyer sur la touche Fin →I.

A l'affichage apparaît l'heure à laquelle le repas sera prêt. Vous pouvez reporter cet instant à plus tard. Commencez ce réglage dans les 6 secondes.

6. Avec le bouton rotatif, régler l'heure à laquelle le repas doit être prêt.

L'heure actuelle se réaffiche au bout de quelques secondes.

Le four s'allume et s'éteint à l'heure exacte.

Correction:

Réglez suivant la description aux points **5 et 6**.

Annulation:

Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Remarque

- ❑ Vous pouvez interroger la durée restante et la fin, en appuyant sur la touche Durée I→I ou la touche Fin →I. Le temps apparaît pendant 6 secondes.

Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant env. ½ minute. Le four s'éteint.

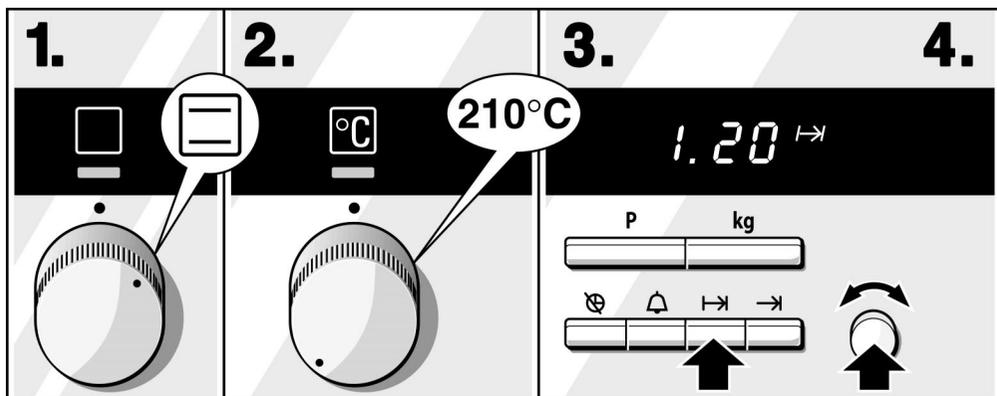
Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte.

Exemple:

Rôti de boeuf à braiser, du tableau Viande

Placez la cocotte couverte avec 1 kg de rôti à braiser sur la grille, au niveau 2.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 210 °C.
3. Appuyer sur la touche Durée I→I.
4. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 1 heure 20 minutes.



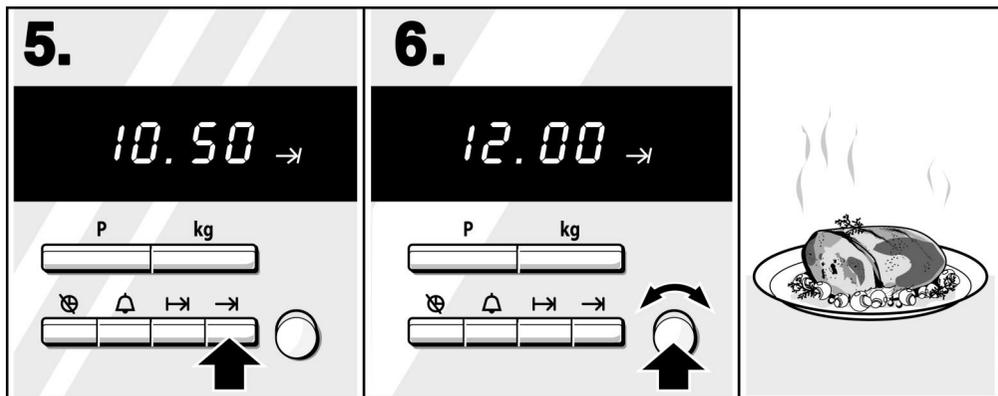
Le rôti est terminé au bout de 1 heure et 20 minutes. Le four s'éteint.

Ramenez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat en position éteinte.

Il est 9H30. Vous avez encore quelque chose à faire. Le rôti à braiser doit être prêt à 12.00 heures. Ce n'est pas un problème.

Vous devez vous assurer que l'heure est réglée à l'horloge électronique.

Réglez suivant la description aux points 1 à 4.



5. Appuyer sur la touche Fin →.
6. Dans les six secondes, régler 12H00 au moyen du bouton rotatif.

L'heure actuelle réapparaît.

Le four s'allumera automatiquement à 10H40 et s'éteindra à 12H00.

Vous pouvez déjeuner.

Gâteaux et pâtisserie

Moules

Utilisez de préférence des moules en métal de couleur foncée.

La cuisson en chaleur tournante est le mode de cuisson le plus approprié si vous utilisez des moules de couleur claire aux parois minces, comme les moules en verre. Néanmoins, avec ce genre de moules, les temps de cuisson s'allongent et votre gâteau ne sera pas uniformément doré.

Utilisez les accessoires de la façon suivante

Cuisson sur un niveau:

Plaque avec crochets au niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur deux niveaux:

Cadre porteur avec plaque au niveau 2.

Plaque avec crochets au niveau 4.

Cuisson sur trois niveaux:

Cadre porteur avec plaque au niveau 1.

Lêchefrite au niveau 3.

Plaque avec crochets au niveau 4.

Enfournez toujours le moule sur la grille.

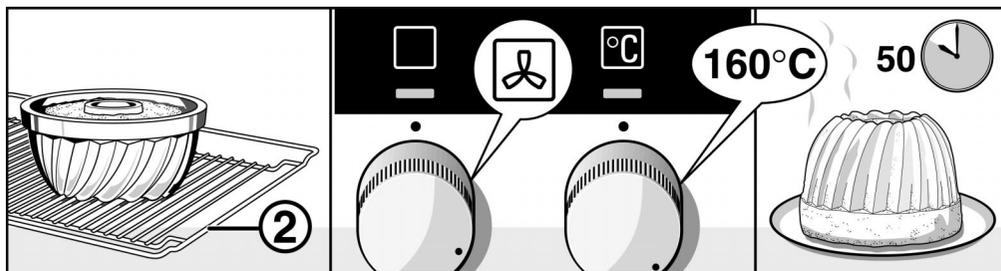
Tableaux

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

La température et la durée sont fonction de la consistance et de la quantité de la pâte à gâteaux. C'est pour cette raison que les tableaux indiquent des fourchettes de température. Commencez par la valeur minimale puis, la fois suivante, augmentez si nécessaire la température.

Pour obtenir un gâteau uniformément doré, utilisez une température assez basse.

Exemple: Gâteaux à pâte levée



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

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

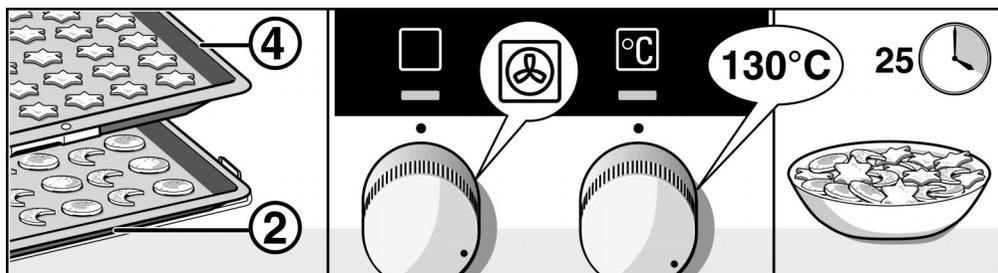
Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche (pâte levée)	1 plaque	3		160-180	20-30
	2 plaques	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	1 plaque	3		170-190	40-50
	2 plaques	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	1 plaque	2		180-200	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	1 plaque	3		170-190	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	1 plaque	3		150-170	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	1 plaque	3		130-150	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		150-170	55-65
Pizza	1 plaque	3		210-230	25-35
	2 plaques	2+4		160-180	40-50

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

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		250	8
				200	+35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		250	8
				200	+40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	1 plaque	3		200-220	20-30

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

Exemple: Petits fours sur deux niveaux



Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température°C	Durée de cuisson, minutes
Petits fours	1 plaque	3		140-160	10-25
	2 plaques	2+4		130-150	25-35
	2 plaques + lèche-frite*	1+3+4		130-150	30-40
Meringue	1 plaque	3		70-90	120-140
Pâte à choux	1 plaque	2		220-240	30-40
Macarons	1 plaque	2		110-130	30-40
	2 plaques	2+4		100-120	35-45
	2 plaques + lèche-frite*	1+3+4		100-120	40-50
Pâte feuilletée	1 plaque	3		170-190	20-30
	2 plaques	2+4		170-190	25-35
	2 plaques + lèche-frite*	1+3+4		170-190	35-45

* Enfournez la lèche-frite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

Le dessous du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.

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

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

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

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

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

Le gâteau ne se démoule pas.

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

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

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

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau. Préférez la convection naturelle. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

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

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus dans le four ou bien enfournez-les plus tôt.

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Une grande partie s'échappe par la sortie de vapeur. Cette vapeur peut se condenser sur le carrelage de la cuisine ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également à la cuisson de gros rôtis. Placez la vaisselle toujours au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

A mi-temps de la cuisson, retournez les morceaux de viande pesant plus de 1,5 kg.

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four. Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins. La grille peut s'enfourner avec la courbure vers le haut  ou vers le bas  ce qui vous permet de modifier l'écart entre la grille et la résistance chauffante. Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Viande

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

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rôti de boeuf à braiser	1 kg	fermé	2		210-230	80
(p.ex. haut de côte)	1,5 kg		2		210-230	90
	2 kg		2		210-230	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		230-250	40
Steaks, bien cuits		Grille***	5		Position ●●●	25
Steaks, à point		Grille***	5		Position ●●●	20
Viande de porc sans couenne	1 kg	ouvert	2		180-200	100
(p.ex. échine)	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Viande de porc avec couenne**	1 kg	ouvert	2		190-210	100
(p.ex. épaule, jarret)	1,5 kg		2		180-200	140
	2 kg		2		180-200	160
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		220-240	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		160-180	70
Saucisses	750 g env.	Grille anti-éclaboussures	4		Position ●●●	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180-200	80
	2 kg		2		160-180	150
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		160-180	120

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

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

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

Volaille

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

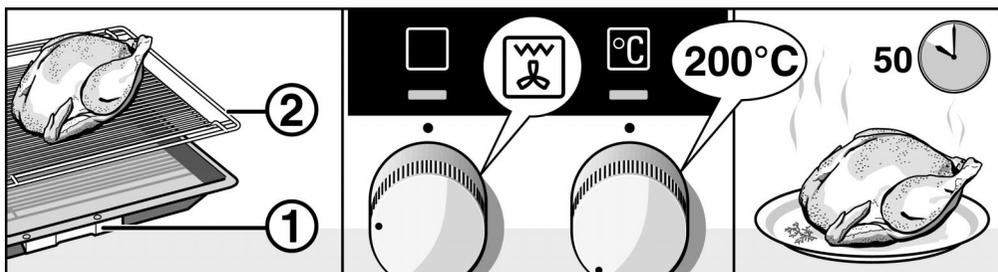
Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée, de graisse de cuisson ou de jus d'orange en fin de cuisson.

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

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

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Pour protéger le four des éclaboussures, posez la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite de telle sorte que les deux pièces soient superposées au milieu. Pour badigeonner, vous pouvez insérer les deux parties l'une dans l'autre afin de mieux atteindre le jus du rôti.

Exemple: 1 poulet entier



Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille anti-éclaboussures*	2		200-220	40-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille anti-éclaboussures*	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille**	2		200-220	50-80

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Canard	1,7 kg	Grille anti-éclaboussures* ou grille**	2		190-210	90-100
Oie	3 kg	Grille**	2		160-180	120-140
Dindonneau	3 kg	Grille**	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille anti-éclaboussures*	2		180-200	90-110

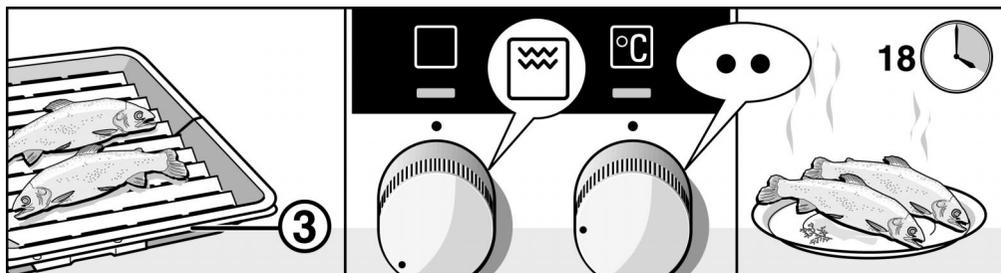
* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

** Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

Poisson

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

Exemple: truite grillée



Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson grillé	de 300 g	Grille anti-éclaboussures*	3		Position ●●	18-20
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		180-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille anti-éclaboussures*	4		Position ●●●	20-25

* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

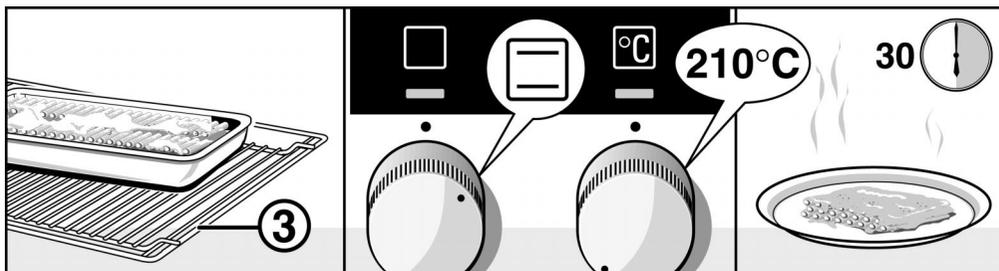
La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

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

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Exemple: gratin aux pâtes



Plat		Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)		Moule à soufflé	2	☐	180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)		Plat à gratin, lèchefrite	3	☐	210-230	30-40
			3	☐	210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)		Moule à soufflé ou lèchefrite	2	☒	160-180	50-60
			2	☒	160-180	50-60
Brunir des toasts	4 toasts	Grille	5	☒	Position ●●●	6-7
	12 toasts		5	☒	Position ●●●	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille ou grille anti-éclaboussures**	4	☒	Position ●●●	7-10
	12 toasts		4	☒	Position ●●●	5-8

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

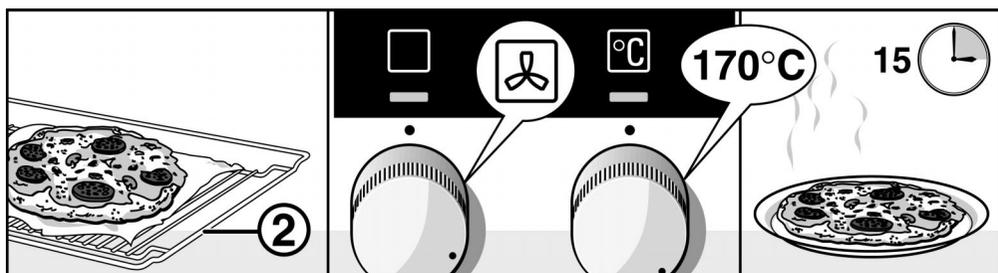
** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

Produits cuisinés surgelés

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

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

Exemple: pizza surgelée sur la grille



Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Stroudel fourré aux fruits*	Lèche-frite	3		180-200	40-50
Pommes frites	Grille anti-éclaboussures**	3		240-250	25-30
Pizza*	Grille avec du papier sulfurisé	2		170-190	15-25
Pizza-baguette*	Grille	3		190-210	15-20

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

Remarque

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

Le rôtissage automatique

pour des plats braisés

Le rôtissage automatique vous permet de préparer dans un récipient fermé un rôti juteux ou un plat mijoté succulent sans le retourner ni l'arroser en cours de cuisson. Vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés. Le four reste propre.

Tableau de rôtissage

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

Aliments frais	Appuyer sur la touche de programme	Numéro de programme	Appuyer sur la touche de poids	Fourchette de poids
Viande de boeuf bien cuite	●	1	●	0,5-3,0 kg
Viande de boeuf, à point	●	2	●	0,5-3,0 kg
Carré de porc	●	3	●	0,5-3,0 kg
Veau	●	4	●	0,5-2,5 kg
Gigot d'agneau désossé	●	5	●	0,5-2,5 kg
Poulet, dinde, poularde	●	6	●	0,5-2,5 kg
Cuisse de dinde avec l'os	●	7	●	0,3-1,5 kg
Mouton, cerf, sanglier	●	8	●	0,5-2,5 kg
Chevreuril, petit gibier	●	9	●	0,5-3,0 kg
Rôti de viande hachée	●	10	●	0,3-3,0 kg*
Ragoût p.ex. goulash, plats de viande p.ex. paupiettes	●	11	●	0,3-3,0 kg**

* En cas de rôti de viande hachée, régler le poids total.

** En cas de plats uniques, régler le poids des légumes et de la viande.

Aliments surgelés	Appuyer sur la touche de programme	Numéro de programme	Appuyer sur la touche de poids	Fourchette de poids
Viande de boeuf bien cuite	●	12	●	0,5-2,0 kg
Viande de boeuf, à point	●	13	●	0,5-2,0 kg
Carré de porc	●	14	●	0,5-2,0 kg
Veau	●	15	●	0,5-2,0 kg
Gigot d'agneau désossé	●	16	●	0,5-2,0 kg
Poulet, dinde, poularde	●	17	●	0,5-2,0 kg
Cuisse de dinde avec l'os	●	18	●	0,3-1,5 kg
Mouton, cerf, sanglier	●	19	●	0,5-2,0 kg
Chevreuil, petit gibier	●	20	●	0,5-2,0 kg

Ce qu'il faut savoir sur la vaisselle

Le rôtissage automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Pour cette raison, utilisez toujours un récipient avec un couvercle approprié.

Un récipient approprié est une vaisselle en verre résistant à la chaleur, en acier émaillé, en vitrocéramique, en fonte d'aluminium foncée moulée sous pression ou en fonte.

Un récipient non approprié est de la vaisselle en aluminium clair ou brillant, en argile non vitrifiée et les plats de cuisson à poignée en plastique.

Choisissez un récipient à fond suffisamment grand pour que la viande recouvre environ les $\frac{2}{3}$ du fond. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson. Pour cette raison, il faudrait laisser environ 3 cm entre le dessus de la viande et le couvercle.

Préparatifs

Viande

- Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.
- Pesez la viande fraîche ou surgelée. Vous devez connaître le poids pour régler le rôtissage automatique.

- Assaisonnez la viande puis déposez-la dans le récipient.
- Ajoutez du liquide, par ex. du bouillon ou du vin, à la viande jusqu'à ce que le fond du récipient en soit recouvert.
- Fermez le récipient.
- Posez le récipient sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Plats uniques

Le rôtissage automatique est particulièrement approprié pour préparer facilement des plats uniques. Vous pouvez combiner des variétés de viande et de légumes frais différents.

- Découpez la viande en petits morceaux, il n'est pas nécessaire de découper des morceaux de poulet. La proportion viande/légumes devrait être de 1:1 à 1:2 ;
p.ex., à 0,5 kg de viande, vous pouvez rajouter entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.
- Pesez la viande et les légumes ensemble. Vous avez besoin de connaître le poids pour régler le rôtissage automatique.
- Ajoutez environ $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ l de liquide.
- Posez le récipient fermé sur la grille enfournée à la hauteur 2.

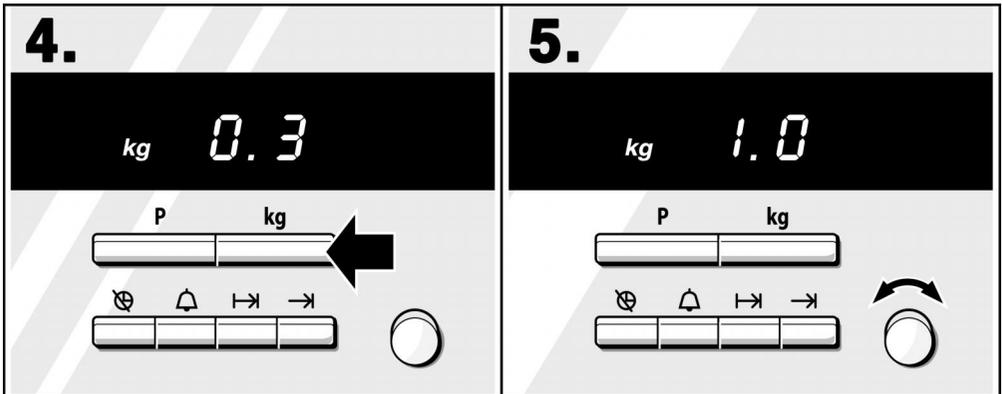
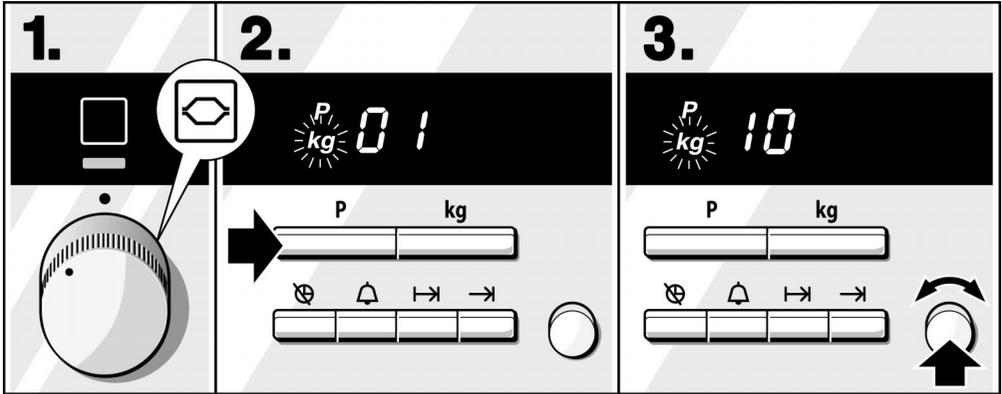
Si vous désirez connaître la durée de cuisson de votre rôti ou de votre ragoût, effectuez les réglages décrits dans les points suivants. Appuyez ensuite sur la touche Durée $I \rightarrow I$. La durée de cuisson apparaît pendant 6 secondes à l'affichage. Vous pouvez interrompre le programme en mettant le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
Pendant le rôtissage automatique, le thermostat reste éteint. Un P clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur la touche Programme.
Le symbole P est allumé, à l'affichage apparaît 01 pour le programme 1. Le symbole kg clignote.

3. Choisir dans le tableau le numéro de programme approprié et le régler au moyen du bouton rotatif.

Exemple: 1 kg de rôti de viande hâchée



4. Appuyez sur la touche Poids.
Le symbole kg est allumé, le plus petit poids possible apparaît à l'affichage. Si vous voulez modifier ce poids, vous devez commencer ce réglage dans les six secondes, sinon le rôti automatique se met en marche.
5. Par le bouton rotatif, réglez le poids de votre rôti ou de votre ragoût.

Le programme démarre. L'heure se réaffiche.

Pour connaître la durée de cuisson du plat, appuyez sur la touche Durée I→I. La durée apparaît alors pendant six secondes à l'affichage.

Important :

Le four ne chauffe plus dans les 30 dernières minutes et l'éclairage du four s'éteint. Ceci est valable pour tous les programmes. Ces 30 minutes de cuisson ultérieure sont nécessaires pour que votre plat braisé soit particulièrement succulent. N'enlevez le plat du four qu'après cette durée.

Correction :

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte puis procédez à un nouveau réglage.

Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant env. ½ minute. Le symbole **P** clignote à l'affichage. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement. Pour cela, l'heure doit être réglée à l'horloge électronique.

N'utilisez pour cela que de la viande fraîche. Ne la laissez pas trop longtemps dans le four. La viande non réfrigérée s'abîme facilement.

Réglez comme décrit aux points **1 à 5**.

6. Appuyer sur la touche Fin →I.

A l'affichage apparaît l'heure à laquelle le programme s'arrête. Reportez cet instant dans les 6 secondes à plus tard.

7. A l'aide du bouton rotatif, réglez la nouvelle heure de fin.

L'heure actuelle réapparaît. Le four est en état d'attente. Il s'allume et s'éteint automatiquement au bon moment.

Correction :

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte puis procédez à un nouveau réglage.

- Si pendant la cuisson vous voulez connaître la durée restante, la fin de cuisson, le numéro de programme réglé ou le poids, appuyez sur la touche correspondante I→I, Fin →I, Programme ou Poids. L'information désirée s'affiche pendant six secondes.

Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant env. ½ minute. Le symbole **P** clignote à l'affichage. Le plat braisé est prêt. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson.

Remarque

Conseils pour le rôtissage automatique

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

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

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

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

Le dessus du rôti est trop sec.

Utilisez des récipients dont les couvercles ferment bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Vous voulez braiser simultanément plusieurs morceaux de viande.

Ceci convient uniquement aux morceaux de même grosseur. Réglez le poids du morceau de viande le plus gros. La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide 1,5 kg et 1,6 kg, réglez un poids de 1,6 kg.

En cas de viande surgelée, séparez les morceaux de viande avec de l'eau chaude.

Vous voulez préparer une plus grande quantité de viande qu'indiquée dans le tableau.

Découpez la viande en deux morceaux de taille égale et déposez-les côte à côte dans une cocotte appropriée. Réglez uniquement le poids pour un morceau de viande.

Le ragoût a l'air appétissant mais la viande est insuffisamment dorée.

Au ragoût suivant, disposez les dés de viande près des bords du récipient puis versez les légumes au milieu.

Les légumes du ragoût sont trop mous.

Normalement, vous réglez pour un ragoût le poids de la viande et des légumes. Si, la fois suivante, vous voulez que les légumes restent croquants sous la dent, ne réglez que le poids de viande.

Vous voulez utiliser votre cocotte en inox.

La vaisselle en acier inox ne convient que de manière limitée au rôtissage automatique car sa surface brillante réverbère fortement la chaleur. Le plat dore moins bien et la viande est moins cuite. Si toutefois vous voulez utiliser une cocotte en acier inox, retirez son couvercle en fin de programme puis passez la viande sous le gril réglé sur la position gril maximum pendant 8 à 10 minutes supplémentaires.

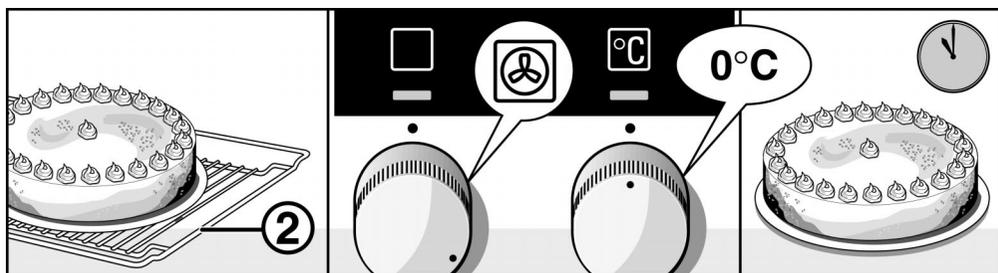
Décongélation

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

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

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

Exemple: Tarte à la crème fraîche



	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits	Grille	2		Le thermostat reste éteint
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

* Recouvrez l'aliment surgelé avec un film résistant à la température Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

Déshydratation

- Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.
- Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.
- Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier sulfurisé.

Aliments	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2+4		50-80	5 env.
800 g de poires en quartier	2+4		50-80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2+4		50-80	10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2+4		50-60	3 env.

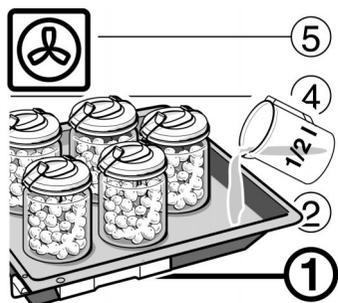
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Préparation

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

Réglages



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

Stérilisation des fruits

Ramenez le thermostat sur 30 °C dès que des gouttelettes perlent dans les bocaux et que de petites bulles se forment à de courts intervalles (30 à 40 minutes après).

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

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

Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis ramenez-le sur 30 °C

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

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler 120 - 140 °C	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	25 minutes env.
Betterave rouge	30 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	40 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	50 minutes env.	30 minutes env.
Pois	60 minutes env.	30 minutes env.

Sortez les bocaux

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

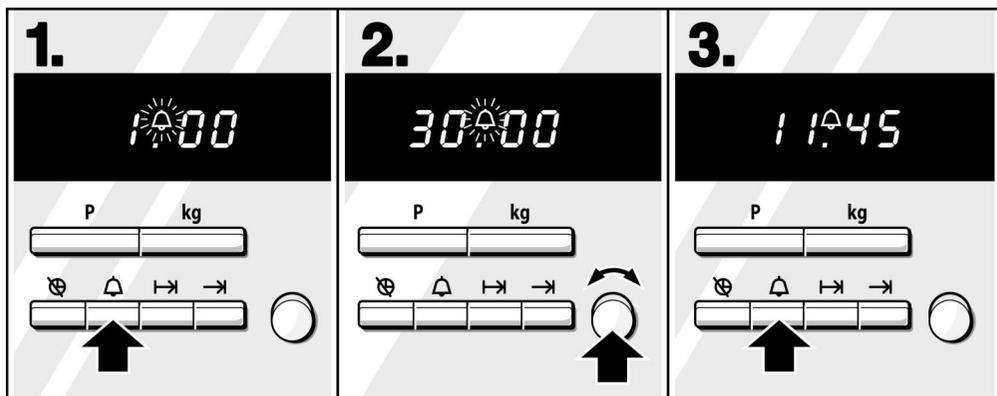
Minuterie/réveil

Pour pouvoir régler la minuterie/réveil, l'horloge électronique doit être activée.

La durée réglée au réveil peut s'écouler indépendamment des autres réglages. C'est pourquoi il émet un signal sonore particulier. Pour votre rôti à braiser, vous pouvez utiliser le rôissage automatique et simultanément, avec le réveil, régler la durée de cuisson des pâtes.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
1.00 pour une minute apparaît à l'affichage.
2. Régler la durée par le bouton rotatif.
Vous pouvez également régler des secondes.
3. Appuyer encore une fois sur la touche Minuterie .
L'heure se réaffiche. Si aucun programme et aucune heure n'est réglé(e), la durée réglée à la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.



Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant env. $\frac{1}{2}$ minute. Vous pouvez le couper prématurément en appuyant sur la touche Minuterie .

Annulation:

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

Remarques

- ❑ Lors du réglage, il apparaît à l'affichage 1.00 pour une minute. Si vous désirez régler des secondes, ramenez le bouton rotatif. Si vous réglez une durée supérieure à une heure, il apparaît à l'affichage 1h.00, pour une heure, après l'affichage de 59.00 minutes.
- ❑ Si entre-temps vous souhaitez connaître la durée restante, appuyez une fois sur la touche Minuterie Δ . La durée apparaît pendant 6 secondes à l'affichage.
- ❑ Vous pouvez régler au maximum 9 heures et 59 minutes.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

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

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

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

Table de cuisson

Une pellicule de produit de protection et d'entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d'employer «cera-fix» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/magasins d'appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les restes d'aliments ne brûlent pas.

Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez de préférence le racloir à verre.

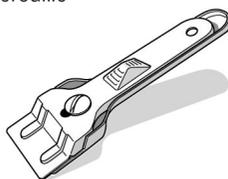
Attention: la lame est très coupante.

Commencez par enlever les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide du racloir à verre. Ne passez la lame que sur la surface en vitrocéramique. Veillez à ce que son boîtier ne frotte pas car il pourrait rayer cette dernière. Changez immédiatement les lames endommagées.

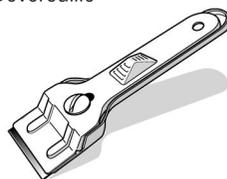
Après utilisation du racloir à verre, bloquez toujours la lame en position de sécurité.

Votre table de cuisson est livrée accompagnée de l'un des râcloirs illustrés ci-après.

Verouillé

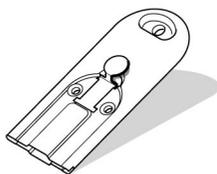


Dévouillé

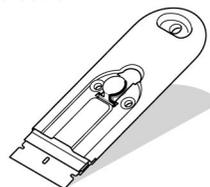


Pour rentrer la lame: avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.

Verouillé



Déverouillé



Pour rentrer la lame: tirez vers l'arrière le bouton enfoncé.

Ensuite, nettoyez la surface de chauffe à l'eau tiède additionnée d'un produit nettoyant approprié, en utilisant un essuie-tout. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un chiffon propre.

Les taches d'eau s'en vont avec du citron ou du vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre, essuyez-le immédiatement avec un torchon mouillé, faute de quoi des taches mates risquent d'apparaître.

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Racloir à verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente
BUHLER nettoyant vitrocéramique, JEX vitrocéramique, SPADO Nettoyant Plaques Vitrocéramique, VITRO CLEN	Grands Surfaces Supermarchés, Hypermarchés, Drogueries, Magasins Spécialisés

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent mais difficilement avec «Stahl-fix».

Notre service après-vente enlève ces décolorations contre remboursement des frais.

Cadre de la table de cuisson

Essayez le cadre de préférence avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.

Four

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

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

Pour faciliter le nettoyage

- Vous pouvez allumer l'éclairage du four. Pour cela, réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .
- Vous pouvez enlever le chariot sortant. Pour ce faire, retirez le chariot sortant jusqu'en butée, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

Nettoyage de la paroi arrière

La paroi arrière du four est revêtue d'émail catalytique autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs utilisations du four. Vous pouvez éliminer les résidus de condiments et similaires avec un chiffon sec ou une brosse douce. Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage pour four

Nettoyage des autres surfaces émaillées

Nettoyez le four légèrement sali avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de vinaigre.

Si le four est très encrassé, utilisez du produit de nettoyage pour four.

- L'utiliser uniquement lorsque le four est froid.

- ❑ Laissez agir le produit.
Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant au maximum 2 minutes - pas plus longtemps - sinon l'émail se tacherait.
- ❑ Essuyez entièrement le four.

Couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyer le couvercle en verre comme le four.

Remarques

Le four est émaillé. L'émail doit être cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes.

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

Joint d'étanchéité

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

Tiroir de rangement

Essuyez le tiroir de rangement avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez un peu de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.

Accessoires

Mettez les accessoires à tremper immédiatement après utilisation dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Faites tremper la plaque-gril dans la lèchefrite ou nettoyez-la au lave-vaisselle.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La cuisinière ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Trois zéros clignotent à l'affichage de l'heure.	Panne de courant.	Réglez de nouveau l'heure ou le programme.
L'horloge électronique ne peut pas être réglée.	L'affichage de l'heure est noir.	Appuyez sur la touche Heure  . Maintenant, vous pouvez régler.
L'affichage de l'horloge électronique est subitement noir.	Vous avez appuyé par mégarde sur la touche Heure  et ainsi désactivé l'horloge électronique. Toutes les entrées sont effacées, mais le mode réglé du four continue de marcher.	Le four s'éteint seulement lorsque vous éteignez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat.
L'heure de la fin ne peut pas être différée.	Vous n'avez pas réglé d'heure.	Réglez une heure.
L'affichage de la chaleur résiduelle clignote.	Panne de courant.	L'affichage clignote pendant environ 30 minutes. Le clignotement s'arrête lorsque vous rallumez brièvement le foyer.

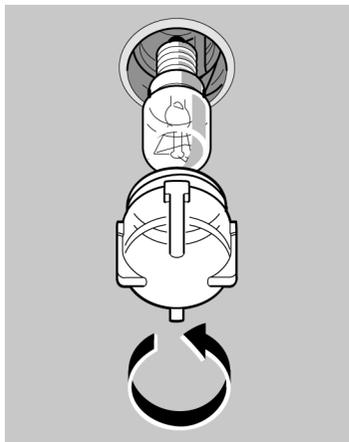
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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

Remarques

- ❑ Un léger bruit de ronronnement peut être audible lors du chauffage des foyers. Les différents foyers peuvent être plus ou moins lumineux. Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'influencent aucunement la qualité et le fonctionnement.
- ❑ Selon l'angle de vue, le chauffage rouge incandescent peut rayonner par-dessus le bord marqué du foyer.
- ❑ Le chauffage sous le foyer se règle par l'enclenchement et l'arrêt. Si vous sélectionnez une position de chauffe inférieure, le chauffage se coupe plus souvent. En cas de positions de chauffe maximum, il ne se coupe que rarement.
- ❑ En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.

Changer la lampe du four



Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Procurez-vous des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédure:

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Retirer le chariot sortant. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévissant le cache de la lampe dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Retirer le torchon à vaisselle puis introduire le chariot sortant.
7. Reconnecter le fusible et procéder à un nouveau réglage de l'heure.

Vous pouvez également changer vous-même le cache de la lampe.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent dans le tiroir de rangement. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
------	----

Service après-vente 📞

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

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

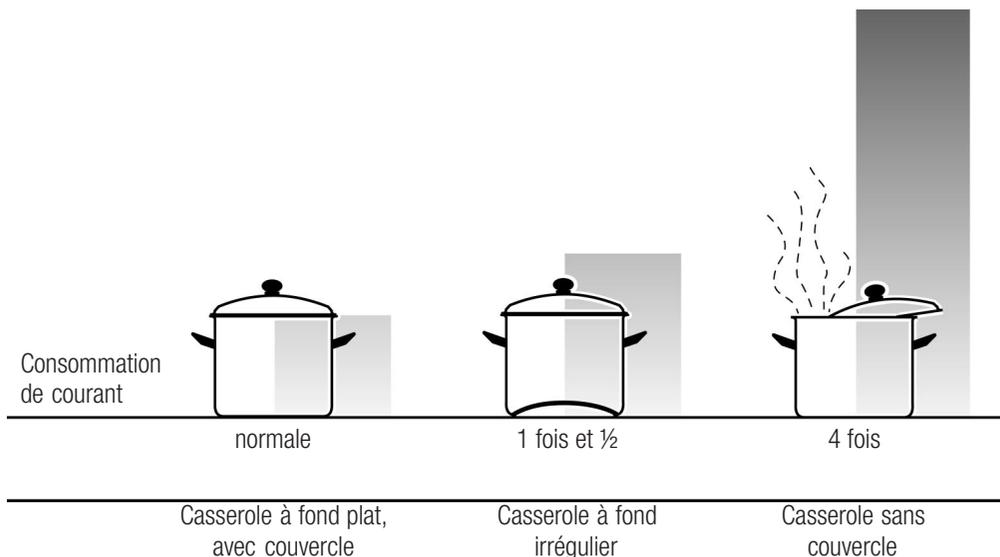
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

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

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

Economies d'énergie

- Nous recommandons des casseroles et des poêles avec un fond épais lisse. Des fonds non lisses allongent les temps de cuisson.
- Choisissez toujours un récipient ayant la bonne taille pour vos quantités d'aliments. Un grand récipient peu rempli nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle approprié.
- Si le fond du récipient et le foyer sont de la même dimension cela garantit un transfert thermique optimal. Lors de l'achat du récipient, tenez compte du fait que les fabricants indiquent fréquemment le diamètre supérieur du récipient. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.



- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.
- Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer ou pour faire fondre des aliments.
- Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux gâteaux côte à côte (gâteaux dans des moules à cake).
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur remanente.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	1 plaque	3		130-150	20-30
	2 plaques	2+4		140-160	35-45
	2 plaques + lèche-frite*	1+3+4		140-160	40-50
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	1 plaque	3		180-200	15-25
	1 plaque	3		150-170	10-25
	2 plaques	2+4		150-170	20-30
	2 plaques + lèche-frite*	1+3+4		150-170	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	1 plaque	3		170-190	40-50
	2 plaques	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm***	1		170-190	65-80
	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-90

* Enfourez la lèche-frite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

** Vous trouverez des grilles dans le commerce spécialisé.

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

Griller

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

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

* Retournez-le à mi-cuisson.

** Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

