

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 65025

fr

5650 044 321

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Remarques importantes | 4 |
| Avant le branchement de votre nouvel appareil | 4 |
| Consignes de sécurité | 4 |
| Conseils d'utilisation | 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 |
| Nettoyage des accessoires | 17 |
| Cuire | 18 |
| Prenez soin de votre table de cuisson | 18 |
| La table de cuisson | 20 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 21 |
| Réglages | 21 |
| Foyer à surface variable | |
| Foyer avec zone pour poissonnière | 22 |
| Tableaux de cuisson | 22 |

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Réglage du four | 24 |
| Réglages du four | 24 |
| ... si le four doit s'éteindre automatiquement | 24 |
| ... si le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement | 25 |
| Gâteaux et pâtisserie | 28 |
| Viande, volaille, poisson | 34 |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller | 40 |
| Produits cuisinés surgelés | 41 |
| Le rôtissage automatique | 42 |
| Décongélation | 48 |
| Déshydratation | 49 |
| Stérilisation | 50 |
| Minuterie/réveil | 52 |
| Entretien et nettoyage | 53 |
| Extérieur de l'appareil | 53 |
| Table de cuisson | 54 |
| Four | 56 |
| Joints d'étanchéité | 57 |
| Tiroir de rangement | 57 |
| Accessoires | 57 |
| Incidents et dépannage | 58 |
| Remarques | 59 |
| Changer la lampe du four | 59 |
| Service après-vente | 60 |
| Protection de l'environnement | 61 |
| Plats tests | 63 |

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.

Conseils d'utilisation

- ❑ 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 sur la sole laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des tartes aux fruits très juteux, prenez des moules à bords hauts.
- ❑ 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.

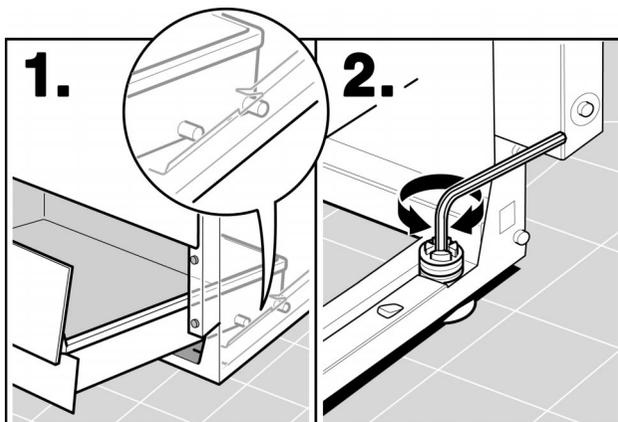
Conformément au règlement d'essai en matière de chauffage, l'appareil correspond à la classe de protection "Y". Attention, cet appareil ne doit être placé qu'avec une seule paroi latérale contre des cloisons hautes de pièces ou de meubles.

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.



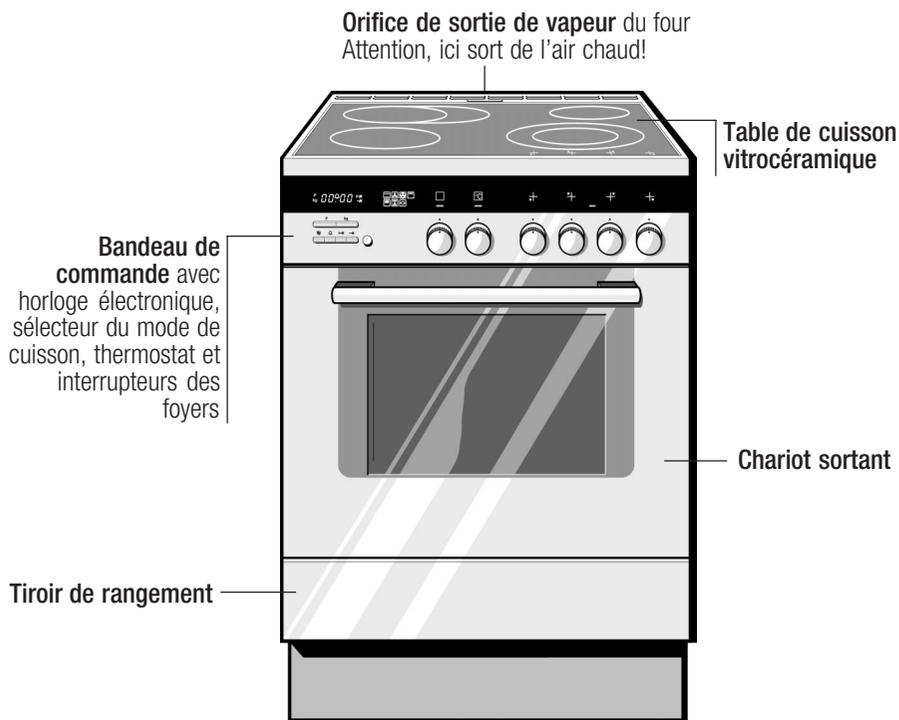
1. Tirez le tiroir de rangement lentement vers l'avant. De chaque côté du tiroir se trouvent deux tenons. Ils guident le tiroir dans le rail. Dès le dégagement à gauche et à droite du tenon avant, soulevez légèrement le tiroir. Dès que le deuxième tenon est dégagé, vous pouvez retirer le tiroir vers 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

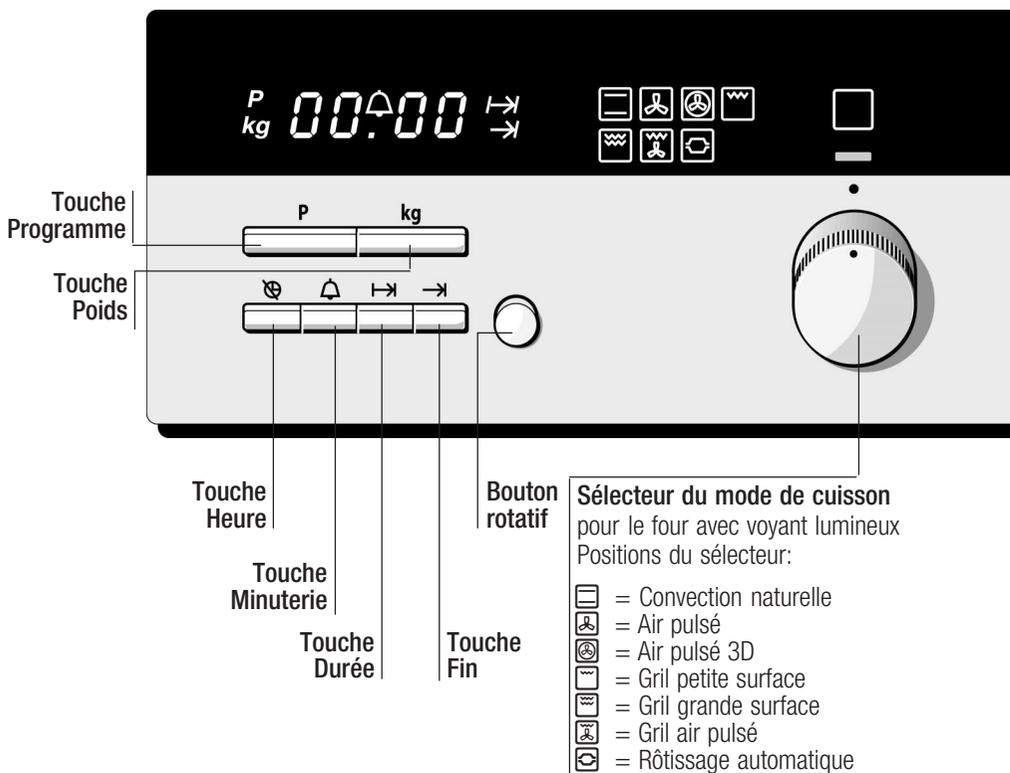


Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil

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.



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

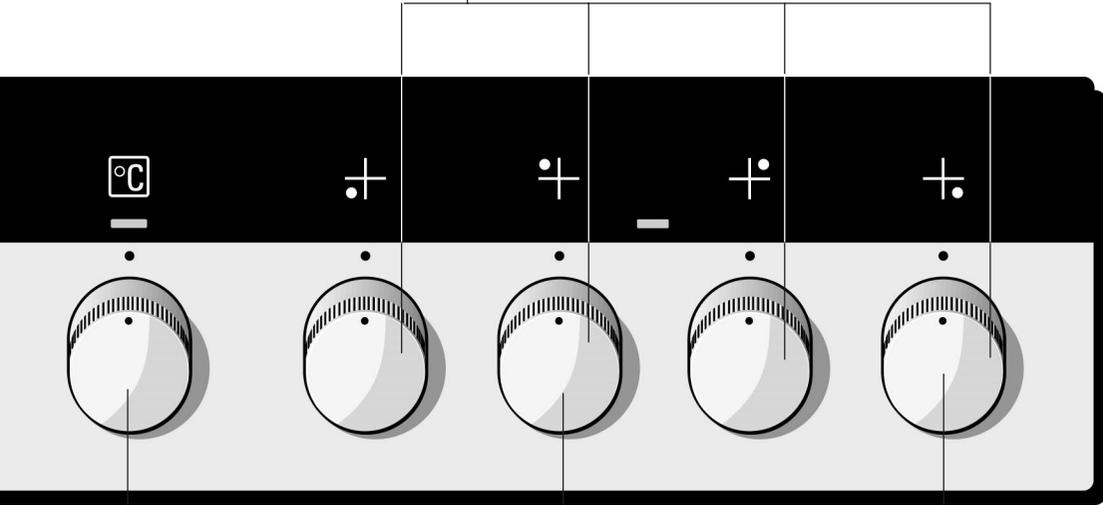
avec voyant lumineux
positions 1 à 9.

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

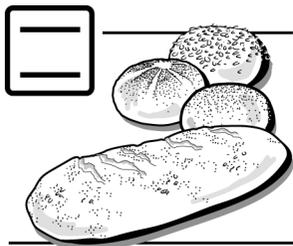
Interrupteur pour le foyer à
surface variable

1-9 = Positions de chauffe

 = Enclenchement
pour la grande
surface de cuisson

Les modes de cuisson

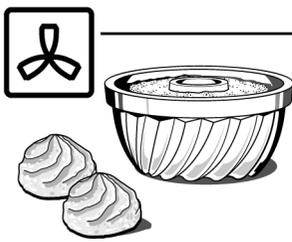
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



Convection naturelle

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

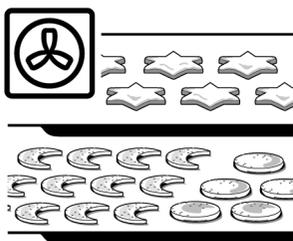
Cela convient particulièrement au pain, aux tartes en pâte à biscuit, gâteaux au fromage blanc ainsi qu'aux gâteaux aux fruits juteux cuits sur **un niveau**. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, de veau et de gibier cuites dans un plat découvert ou fermé.



Air pulsé

Un ventilateur situé dans la paroi arrière du four répartit la chaleur de convection naturelle uniformément dans le four. L'air pulsé est idéal pour faire cuire des gâteaux à pâte levée sur la plaque ou dans le moule (p.ex. gâteau marbré), de la pâtisserie moulée (p.ex. gâteau de Noël) et des tartes salées (p.ex. quiche) sur **un niveau**.

Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.



Air pulsé 3D

Lors de ce mode de cuisson, la chaleur est produite par 3 résistances: chaleur de voûte, chaleur de sole et collier chauffant sur la paroi arrière du four.

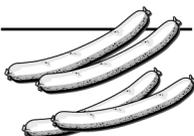
En mode air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur **deux niveaux**. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur **trois niveaux**.

L'air pulsé 3D est également idéal pour la Décongélation, la déshydratation et la stérilisation.



Gril - petite surface

Ici, seule la partie centrale de la résistance fonctionne. Ce mode de cuisson convient à de **petites quantités**. Posez les pièces à griller au centre de la grille. Vous économiserez de l'énergie.



Gril - grande surface

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller **plusieurs** steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

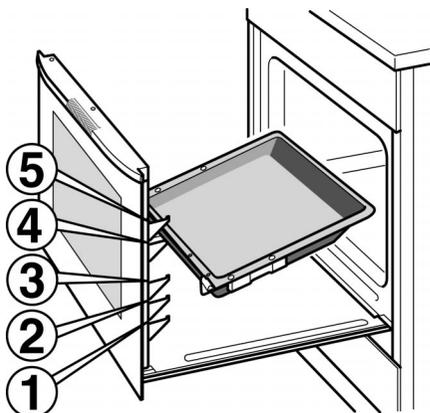
Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.



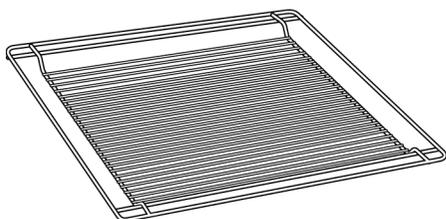
Rôtissage automatique

Le processus de rôtissage se déroule automatiquement, sans votre surveillance. Vous n'entrez que le numéro du programme et le poids. Pour le rôtissage automatique vous devez utiliser un récipient fermé. Votre plat braisé sera ainsi juteux et tendre et le four reste propre.

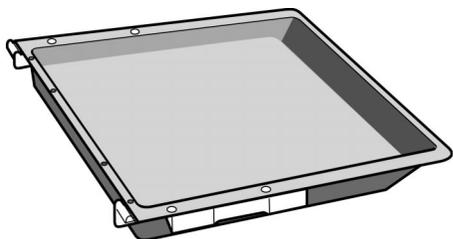
Chariot sortant et accessoires



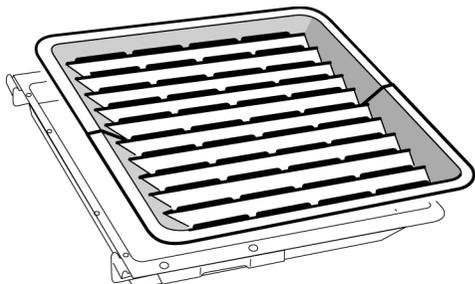
Les **accessoires** se suspendent dans les crochets sur les côtés gauche et droit du chariot sortant. Vous pouvez les accrocher à 5 hauteurs différentes.



Grille HZ 344001 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 .



Lèchefrite HZ 342001 pour gâteaux, gros rôtis et plats surgelés. Vous pouvez aussi l'utiliser comme récipient pour récupérer le jus.

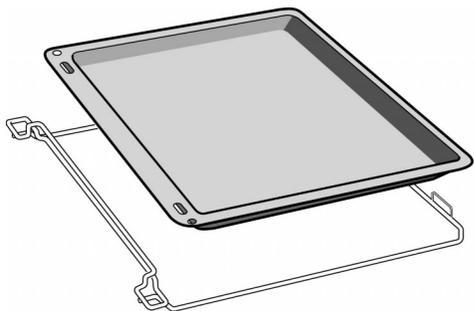


Grille anti-éclaboussures HZ 325071 pour les poissons, toasts, saucisses, plats surgelés ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèchefrite.

Gradins avec plaque à pâtisserie

HZ 341671 pour gâteaux et petits fours.

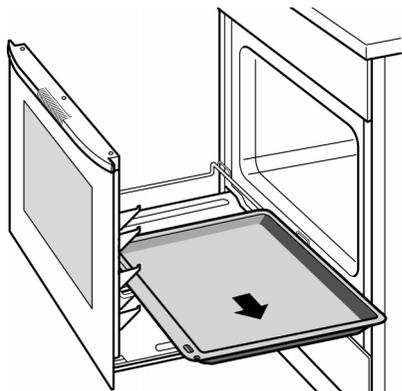
Posez la plaque sur les gradins, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.



La plaque à pâtisserie sans les

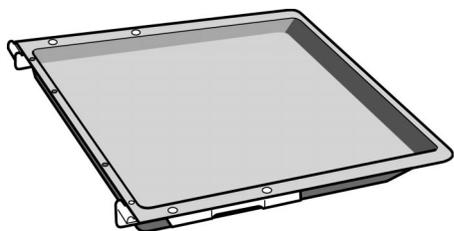
crochets peut s'extraire du four

latéralement.



Plaque à pâtisserie émaillée

HZ 341001 pour gâteaux et petits fours.



Plaque à pâtisserie alu **HZ 24000** pour

faire cuire gâteaux et petits fours sur

2 niveaux. Utilisez la chaleur tournante 

pour la cuisson sur 2 niveaux.

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

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

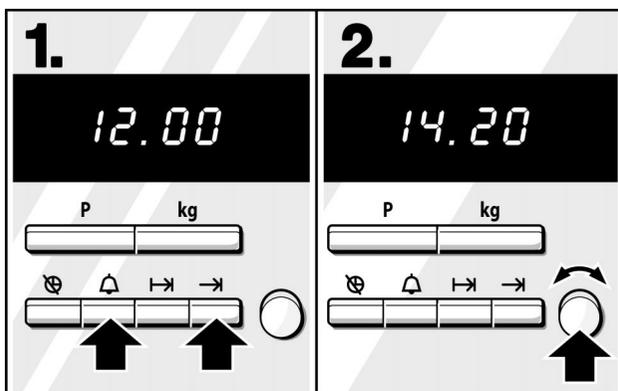
...lorsque trois zéros clignotent à l'affichage

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)

Remarques

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

Nettoyage des accessoires

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

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.
- Éviter 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.

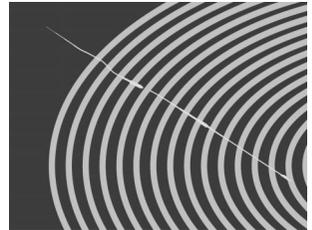
Les produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants abrasent le décor. Il en résulte des taches foncées. Des résidus incrustés, non éliminés, conduisent également à des changements de teinte de la table de cuisson.

Exemples de dégâts possibles

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



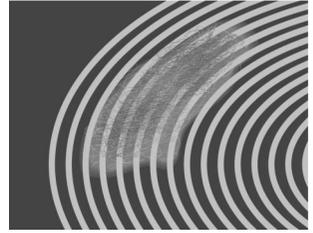
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



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.

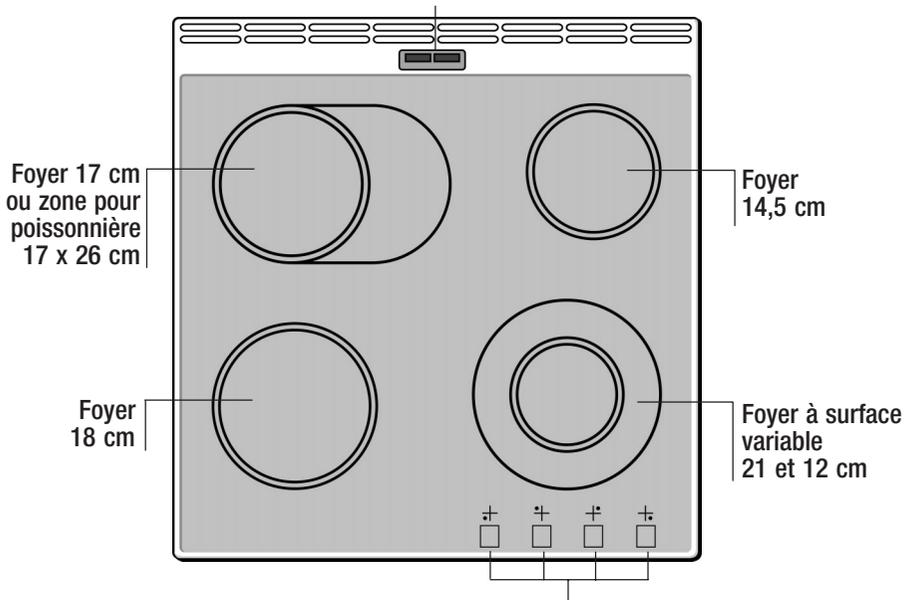


Décor de la table altéré par
des détergents inappropriés.

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.

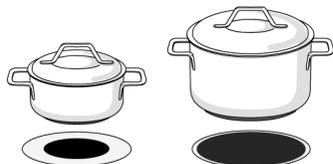
- 0 = foyer éteint
- 1 = Puissance minimale
- 9 = Puissance maximale

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

⓪ 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

⓪ = 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'étuvé | Poisson | 4-5 |

| | Exemples | Puissance |
|----------------|-------------------------------------|-----------|
| 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. |

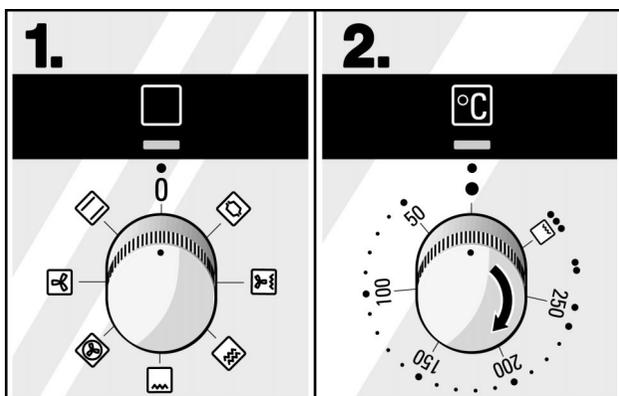
* Les sels minéraux et les vitamines ne sont pas enlevés par le bouillon. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux. Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

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.

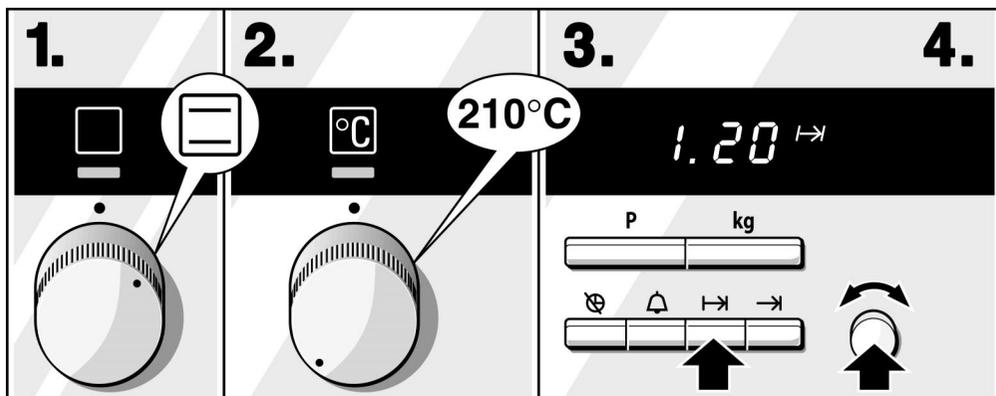
Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte.

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.



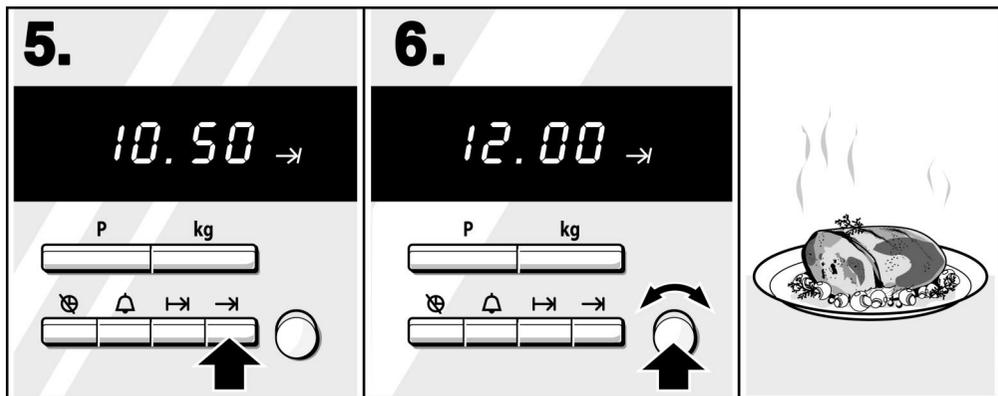
Le rôti est terminé au bout de 1 heure et 20 minutes. Le four s'éteint.

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 →.

A l'affichage apparaît 10H50, l'heure à laquelle le repas sera prêt.

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.

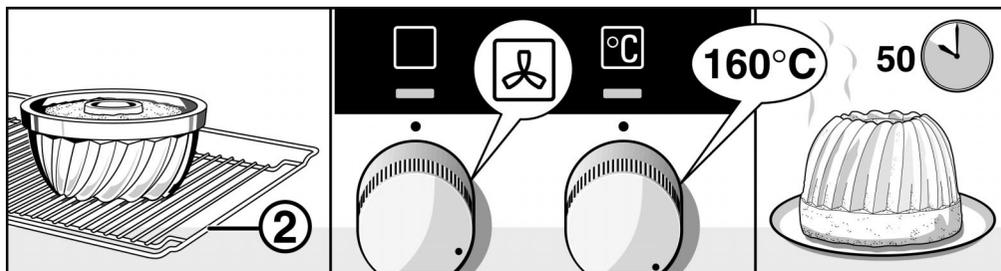
Tableaux

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.

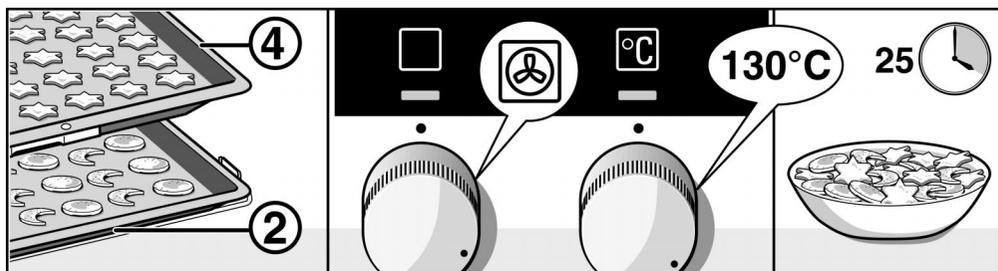
| Gâteau cuit sur la plaque | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|-------------|---------|---|----------------|---------------------------|
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche (pâte levée) | 1 plaque | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | 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 | Lèche-frite | 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 lèche-frite 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) | Lèche-frite | 2 |  | 250 | 8 |
| | | |  | 200 | +35-45 |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Lèche-frite | 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.

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

Le dessous du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.

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

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

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

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

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

Le gâteau ne se démoule pas.

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

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

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

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

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.

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

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

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.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

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.

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, gril | Durée, minutes |
|---|------------|---------------------------|---------|-----------------|----------------------|----------------|
| Rôti de boeuf à braiser (p.ex. haut de côte) | 1 kg | fermé | 2 | | 210-230 | 80 |
| | 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 (p.ex. échine) | 1 kg | ouvert | 2 | | 180-200 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 170-190 | 140 |
| | 2 kg | | 2 | | 160-180 | 160 |
| Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret) | 1 kg | ouvert | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 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 |

| Viande | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, gril | Durée, minutes |
|------------------------|--------|-----------|---------|---|----------------------|----------------|
| 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 rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

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

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

Volaille

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

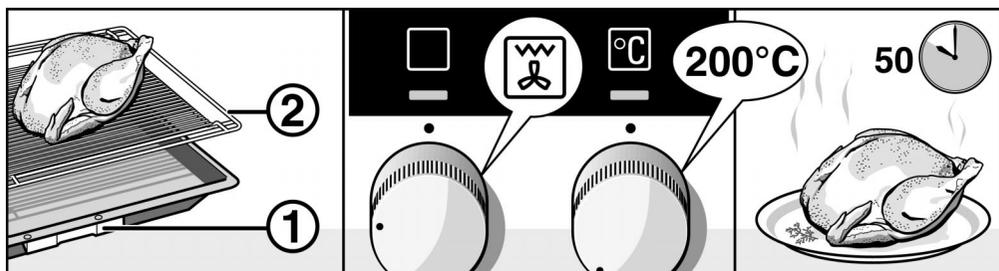
Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

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 lèche-frite au niveau 1. Pour protéger le four des éclaboussures, posez la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite 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 | Hau- teur | 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 |
| Canard | 1,7 kg | Grille anti- éclaboussures*/ 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 |

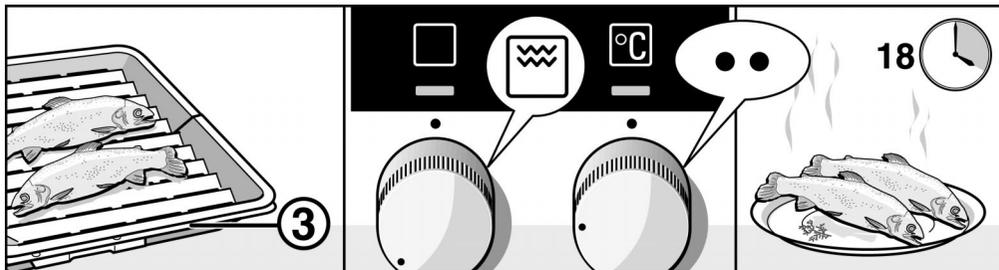
* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

** Enfouissez 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 | éclaboussures* | 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.

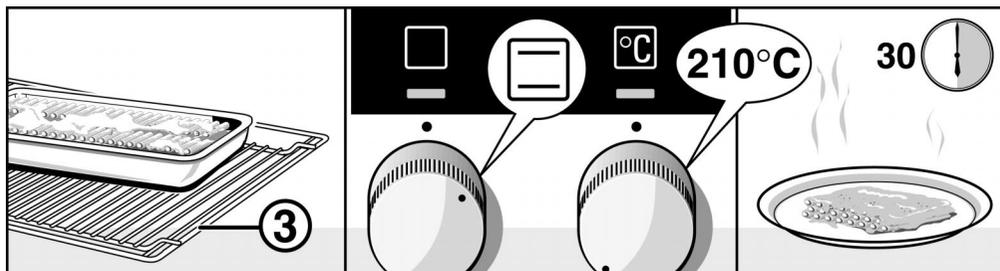
La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

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

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

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, lèche-frite | 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 lèche-frite | 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.

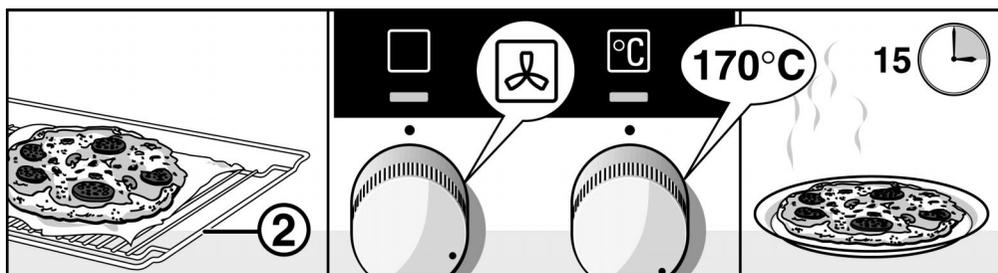
** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

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.

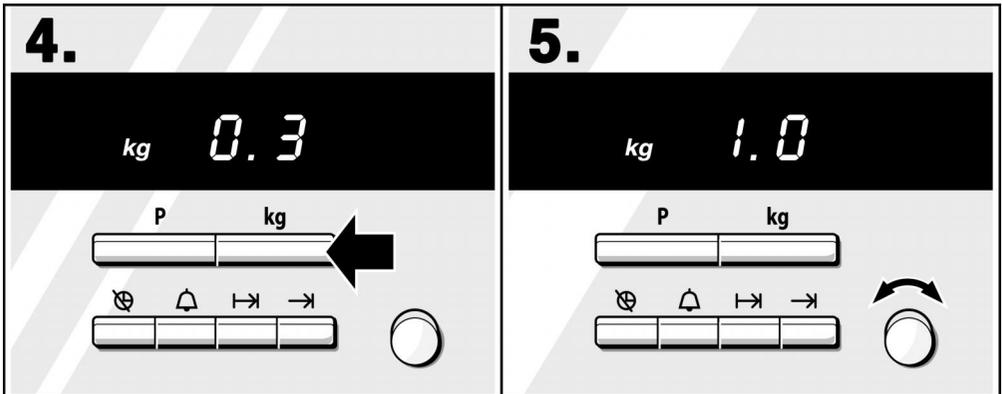
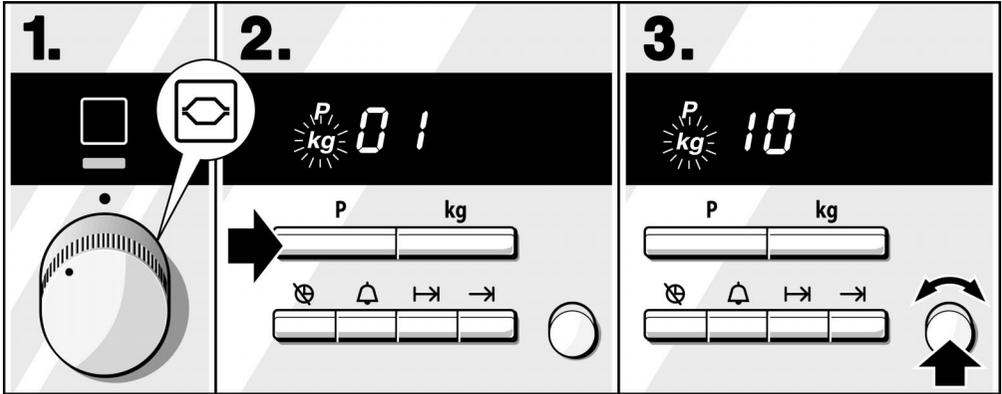
Si vous désirez connaître la durée de cuisson de votre rôti ou de votre ragoût, effectuez les réglages décrits dans les points suivants. Appuyez ensuite sur la touche Durée $I \rightarrow I$. La durée de cuisson apparaît pendant 6 secondes à l'affichage. Vous pouvez interrompre le programme en mettant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

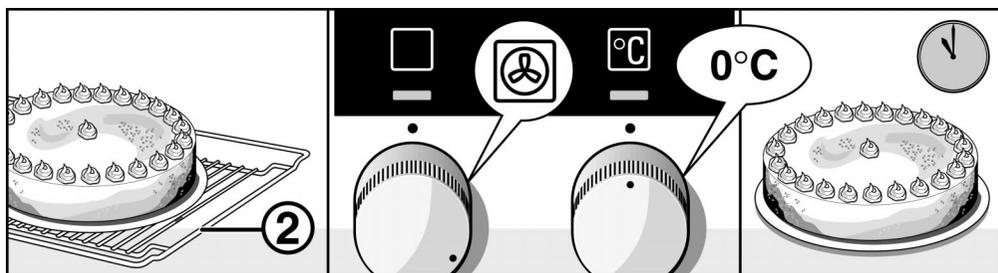
Décongélation

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. |

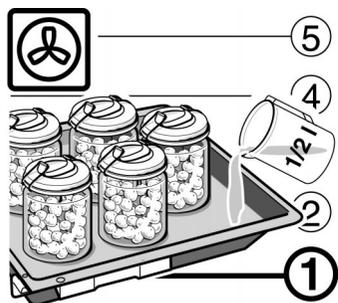
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Préparation

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

Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite 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.

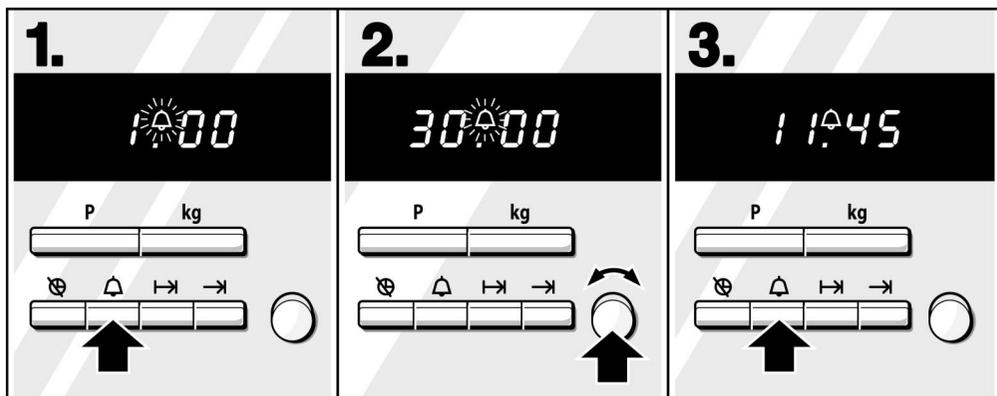
Minuterie/réveil

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

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

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

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

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.

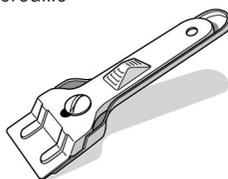
Attention: la lame est très coupante.

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

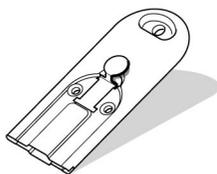


Dévouillé

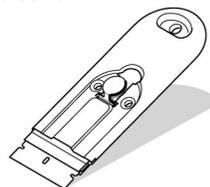


Pour rentrer la lame: avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.

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.
- ❑ Essayez 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

Essayez 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. |

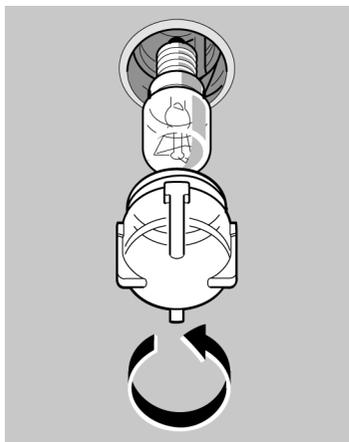
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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.

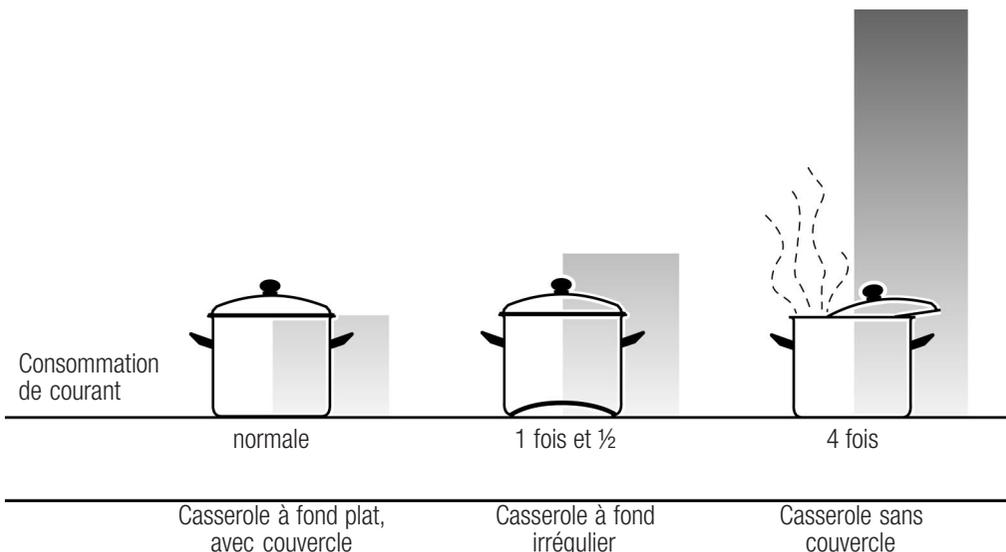
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

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.