

HR85D.60F

[fr] Mode d'emploi3



9000435699

SIEMENS

Consignes de sécurité.....	4	Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	19
Avant l'encastrement.....	4	Économiser de l'énergie dans le four.....	19
Indications pour votre sécurité.....	4	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson.....	19
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz.....	5	Élimination écologique.....	19
Causes de dommages.....	5	Rôtissage automatique.....	19
Installation et branchement.....	5	Récipient.....	19
Pour l'installateur.....	5	Préparation du mets.....	20
Mise en place de l'appareil.....	5	Programmes.....	20
Placer la cuisinière à l'horizontale.....	6	Combien de temps durera la cuisson ?.....	21
Votre nouvelle cuisinière.....	6	Réglages.....	21
Vue d'ensemble.....	6	Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	22
La table de cuisson.....	7	Conseils concernant le rôtissage automatique.....	22
Le four.....	7	Testés pour vous dans notre laboratoire.....	22
Compartiment de cuisson.....	8	Gâteaux et pâtisseries.....	23
Avant la première utilisation.....	10	Conseils pour la pâtisserie.....	24
Réglage de l'heure.....	10	Viande, volaille, poisson, gratins, toasts.....	24
Chauffer le four.....	10	Conseils pour les rôtis et grillades.....	25
Nettoyer les accessoires.....	10	Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	25
Chauffer la plaque de cuisson.....	10	Plats cuisinés.....	26
Nettoyage préalable des couronnes et chapeaux des brûleurs.....	10	Mets spéciaux.....	26
Réglage de la table de cuisson.....	10	Décongélation.....	27
Allumage des brûleurs.....	10	Déshydratation.....	27
Réglage de la plaque de cuisson.....	11	L'acrylamide dans certains aliments.....	27
Réglage du four.....	11	Plats tests.....	28
Mode de cuisson et température.....	11	Cuisson de pâtisseries.....	28
Le four doit s'éteindre automatiquement.....	11	Grillades.....	28
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	12		
Indicateur de chaleur résiduelle.....	12		
Chauffage rapide.....	12		
Réglage Sabbat (Fonctionnement continu).....	13		
Heure.....	13		
Minuterie.....	13		
Sécurité-enfants.....	13		
Four.....	13		
Arrêt automatique.....	14		
Four.....	14		
Réglages de base.....	14		
Autonettoyage.....	14		
Recommandations importantes.....	14		
Avant l'autonettoyage.....	15		
Régler la position de nettoyage.....	15		
Après l'autonettoyage.....	15		
Entretien et nettoyage.....	15		
Nettoyants.....	15		
Retirer le chariot sortant.....	16		
Enlever le recouvrement de la porte.....	17		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	17		
Pannes et dépannage.....	17		
Tableau de dérangements.....	17		
Changer la lampe du four au plafond.....	18		
Cache en verre.....	18		
Service après-vente.....	19		
Numéro E et numéro FD.....	19		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.com et la boutique en ligne : www.siemens-eshop.com

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Conservez précieusement la notice d'utilisation et d'installation, ainsi que les divers accessoires. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices et les accessoires.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordement incorrect

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccordé incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Surfaces chaudes

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Éloignez impérativement les jeunes enfants.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de chauffe de l'appareil ni le tirer par-dessus les foyers chauds. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile

enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Éteignez le foyer.

Aération insuffisante lors de la cuisson sur les foyers à gaz

Risque d'asphyxie !

N'utilisez jamais les foyers à gaz dans des pièces non aérées. Aérez la pièce si vous cuisinez longtemps.

Risque d'incendie !

Ne mettez jamais la hotte en marche si les foyers ne sont pas recouverts de vaisselle. Des résidus de graisse dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. La hotte peut être détériorée par la chaleur élevée.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à changer les câbles de raccordement endommagés. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz. Appelez le service après-vente.

Autonettoyage

Risque d'incendie !

- Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Éloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !!

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

Couvercle en verre

Risque de blessure !

Ne jamais fermer le couvercle en verre si un foyer est allumé ou si le foyer est encore chaud. Le verre chaud peut éclater.



Essayez les liquides ou aliments éventuellement renversés, avant d'ouvrir le couvercle.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce
- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit jamais allumée (p.ex. par des enfants) le couvercle fermé.
- Maintenez la plaque de cuisson sèche. De l'eau salée ou des fonds de casseroles mouillés engendrent des dégâts.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans récipient. N'utilisez jamais de casseroles dont le fond n'est pas plan. La chaleur prélevée de la plaque de cuisson sera insuffisante. Elle peut devenir incandescente.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le

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

- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement le chariot sortant ouvert : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement le chariot sortant fermé. Même si le chariot sortant n'est ouvert qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, le chariot sortant ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Chariot sortant utilisé comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur le chariot sortant ouvert.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Tiroir de rangement

Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il risque d'être endommagé.

Installation et branchement

Raccordement électrique

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

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

Raccordement au gaz

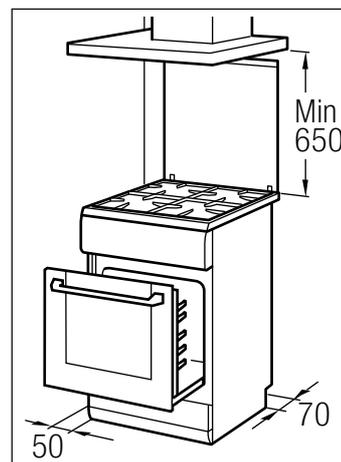
Le raccordement au gaz doit être effectué par un spécialiste agréé. L'appareil est livré avec une notice séparée.

Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

- Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4 mm².

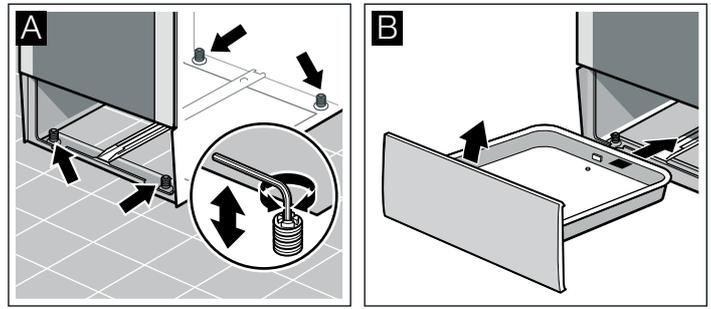
Mise en place de l'appareil



- La cuisinière doit être placée directement sur le sol de la cuisine selon les dimensions indiquées.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte.
- La distance du brûleur rapide ou bien du brûleur wok vers les façades des meubles voisins doit être d'au moins 50 mm.

Attention !

L'appareil ne doit plus être déplacé après son installation.



Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

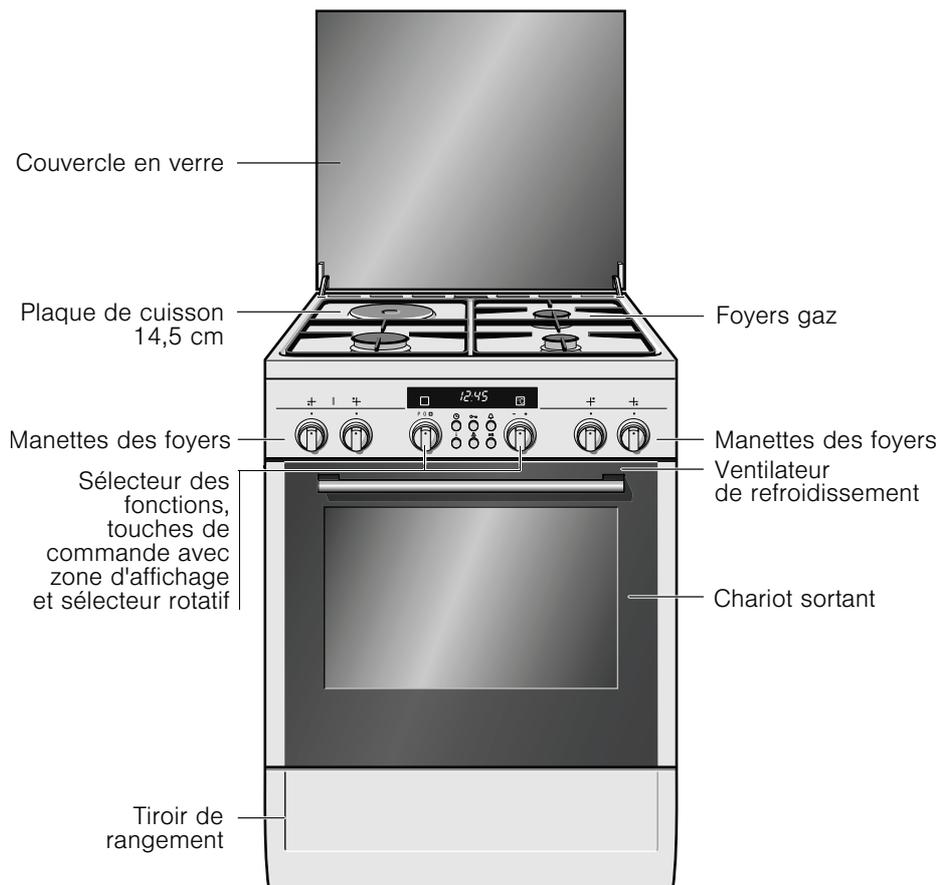
1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).

Votre nouvelle cuisinière

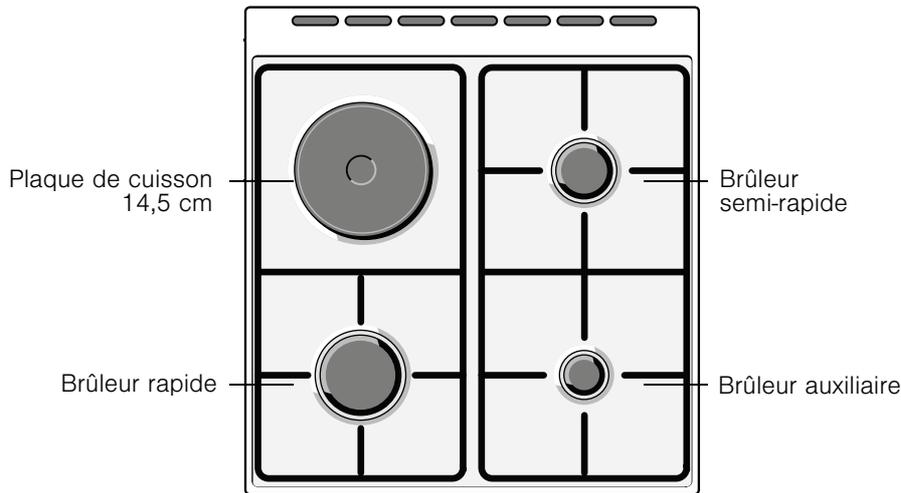
Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Vue d'ensemble

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



La table de cuisson



Brûleurs	Diamètre de la casserole ou de la poêle
Brûleur auxiliaire 1kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-24 cm
Brûleur rapide 3 kW	24-28 cm

Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position	Fonction/Foyers gaz
● Position zéro	Le foyer est éteint.
✱ Position allumage	Position allumage
⬆ <sy mb ole ></ sy mb ole >⬆	Grande flamme = débit maximal Petite flamme = débit minimal

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Position	Plaque de cuisson/fonction
0 Position zéro	Le foyer est éteint.
1-6 Positions de chauffe	1 = puissance minimale 6 = puissance maximale

Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le voyant lumineux s'allume.

Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du sélecteur rotatif.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson pour le four. Une valeur de référence apparaît dans l'affichage pour chaque mode de cuisson. Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
<input type="checkbox"/> Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
<input checked="" type="checkbox"/> Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
<input checked="" type="checkbox"/> Position Pizza	Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
<input type="checkbox"/> Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson ou le brunissage. La chaleur est diffusée par la sole.
<input checked="" type="checkbox"/> Gril air pulsé	Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
<input type="checkbox"/> Gril, grande surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. <input type="checkbox"/> Gril, petite surface : Avec le sélecteur des fonctions, régler <input type="checkbox"/> Gril, grande surface. Tourner le sélecteur rotatif en arrière jusqu'à ce que le symbole <input type="checkbox"/> pour Gril, petite surface et Position gril 3 apparaissent dans l'affichage. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la position désirée. Convient pour des petites quantités d'aliments. Seule la partie centrale de la résistance du gril chauffe.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Position	Utilisation
Décongélation	Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
Autonettoyage	Pour le nettoyage automatique du compartiment de cuisson.
P Rôtissage automatique	Programmes pour des plats braisés, rôtis fondants et ragoûts.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe dans le compartiment de cuisson s'allume.

Sélecteur rotatif

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

Position	Signification
20-300 Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C. Exception : La température maximale pour le mode Chaleur tournante 3D et la position Pizza est 275 °C. Décongélation à 20 °C jusqu'à 60 °C
1, 2, 3 Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande et petite surface. Position 1 = faible Position 2 = moyen Position 3 = puissant
Positions de nettoyage	Les positions de nettoyage pour l'autonettoyage . Position 1 = économique Position 2 = moyen Position 3 = intensif
1 min.-23.59 h	Durée
5 sec.-12.00 h	Temps du minuteur
P01-P24	Programmes de rôtissage automatique
P25	Programme fonctionnement continu

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
Touche Horloge	Permet de régler l'heure, la durée du four et l'heure de la fin .
Touche Sécurité-enfants (clé)	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuteur	Permet de régler le minuteur
Touche Info	Permet d'appeler des informations.
Touche Lampe du four	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
Touche Chauffage rapide	Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe dans le four s'éteint lors de l'autonettoyage.

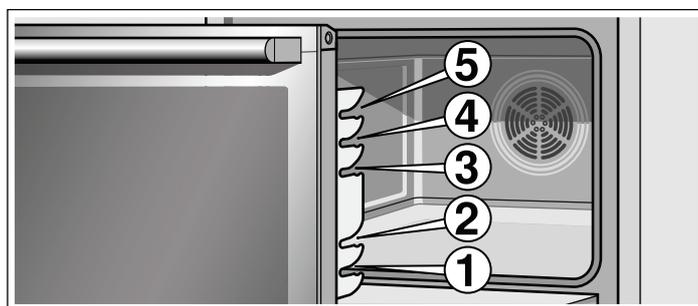
Ventilateur de refroidissement

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

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

Accessoire

L'accessoire peut être enfourné à 5 niveaux différents avec le chariot sortant.



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

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



Grille

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



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.

Accessoire spécial	Numéro HZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
Grille	HZ344002	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.	non
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ341072	Pour gâteaux et petits fours.	oui
Lèchefrite	HZ342072	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.	oui
Grille d'insertion	HZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.	non
Plaque à pâtisserie, retirable latéralement	HZ341672	Pour gâteaux et petits fours. Cuisson sur 2 niveaux : accrocher les gradins au niveau 1, Cuisson sur 3 niveaux : accrocher les gradins au niveau 3. La plaque à pâtisserie peut être retirée à gauche et à droite. Placer la plaque à pâtisserie sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.	non
Grille anti-éclaboussures	HZ325070	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.	oui
Lèchefrite en verre	HZ346002	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service. Placez la lèchefrite en verre sur la grille.	non
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.	non
Pierre de cuisson	HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.	non
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HZ343072	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.	oui
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.	non
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.	non
Cocotte en métal	HZ26000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.	non
Filtre des fumées	HZ329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HB7 8BD570)	oui
Élément pour la cuisson vapeur	HZ24D400	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.	non

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres

accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox
Numéro d'article 311134

Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.

Gel de nettoyage pour four et gril
Numéro d'article 463582

Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.

Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four ou votre plaque de cuisson gaz pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole \ominus et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche \ominus .
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole \ominus clignote.
 2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
- L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante 3D ⊗ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Chaleur tournante 3D ⊗ .
2. Régler 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.

Éteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

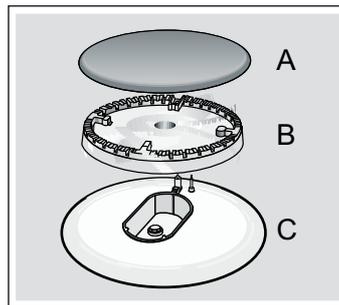
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Chauffer la plaque de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez la plaque de cuisson sans casserole pendant 3 minutes à la puissance maximale.

Nettoyage préalable des couronnes et chapeaux des brûleurs

Nettoyez les couronnes (B) et chapeaux (A) des brûleurs à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Séchez soigneusement les pièces. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C). Posez le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).



Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de trois brûleurs gaz et d'une plaque de cuisson. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la plaque de cuisson.

Allumage des brûleurs

Veillez à ce que le chapeau du brûleur soit toujours placé exactement sur la couronne. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.

1. Tourner la manette commandant le brûleur désiré vers la gauche sur la position d'allumage ⚡ .
2. Presser complètement la manette du foyer et la maintenir appuyée pendant 1 à 3 secondes.
Le brûleur s'allume.

3. Régler la hauteur de flamme désirée.
La flamme n'est pas stable entre la position \bullet et $\hat{\circ}$. Choisissez donc toujours une position entre grande $\hat{\circ}$ et petite \circ flamme.

Mise hors service

Tournez la manette du foyer vers la droite sur la position \bullet éteinte.

La flamme s'éteint

Ramenez l'interrupteur du foyer en position éteinte. Attendez une minute et répétez les étapes 1 à 3.

Il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Réglage de la plaque de cuisson

La manette du foyer pour la plaque de cuisson permet de régler la puissance de chauffe.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 6 = puissance maximale

Réchauffer	1 ou 2	selon la quantité
Bouillir/cuire	6 2	Chauffage rapide Mijoter, selon les besoins plus ou moins fort
Rôtissage	6 4	Cuisson de graisse, saisir Poursuite de cuisson

Lorsque la plaque de cuisson est activée, le voyant lumineux est allumé.

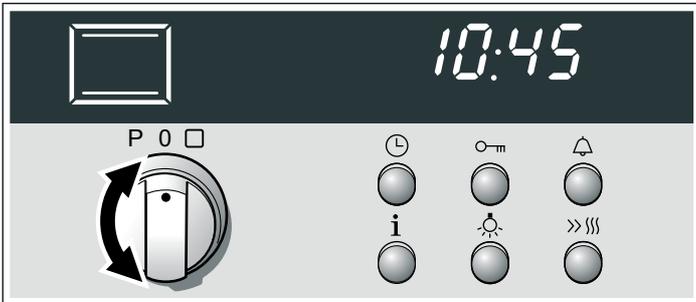
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

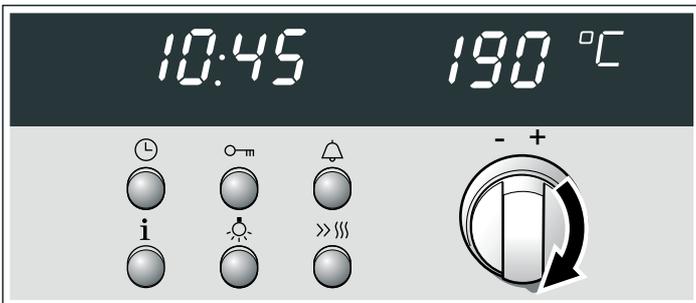
Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle  à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



2. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la température ou la position gril.



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Gril, petite surface

La partie centrale sous la résistance du gril chauffe. Réglez le sélecteur des fonctions sur Gril, grande surface .

Réglez le sélecteur rotatif sur Position gril 1 et continuer.

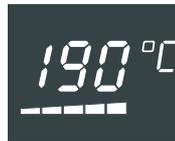
L'affichage passe sur Gril, petite surface  et Position gril 3.

Réglez la position désirée au moyen du sélecteur rotatif.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.

En mode gril, le témoin de chauffe ne s'allume pas.



Avec la touche Info , vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle.

Dû à l'inertie thermique du four, il est possible qu'une température différente de la température réelle du four soit affichée.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Programmez à présent une durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle,  190 °C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge . Le symbole Durée  clignote.



4. Régler la durée avec le sélecteur rotatif. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  s'allume dans l'affichage.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

Annuler le réglage

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Interroger les réglages

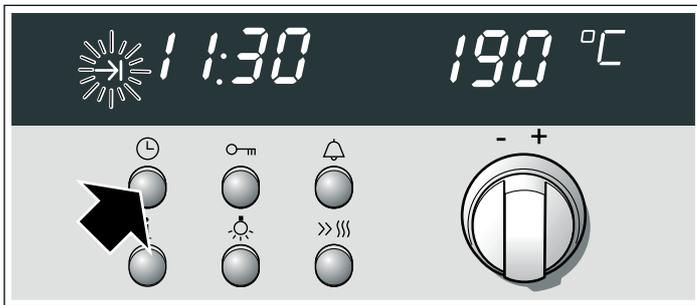
Interroger l'heure de fin → ou l'heure ⌚ : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

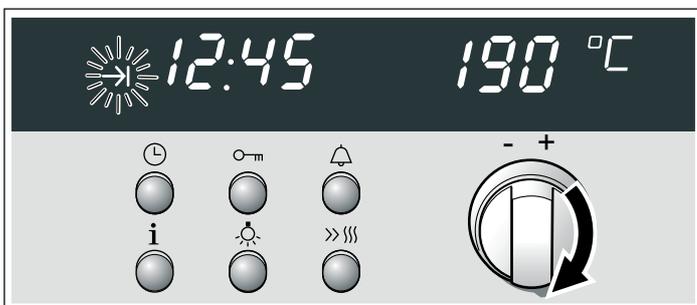
Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle ☐. Il est 10h45. Le plat cuit durant 45 minutes et doit être prêt à 12h45.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge ⌚.
4. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin → clignote. Dans l'affichage est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de fin. Le réglage est validé après quelques secondes. L'heure de fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume. Le temps d'attente jusqu'à la validation du réglage peut être modifié. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, le témoin de chauffe indique la chaleur résiduelle dans le four. Quand toutes les cases sont remplies, le four est à une température d'env. 300 °C.

Le témoin de chauffe s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

Utiliser la chaleur résiduelle

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5 à 10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets. Cela vous permet d'économiser de l'énergie.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Modes de cuisson appropriés :

- Convection naturelle ☐
- Chaleur tournante 3D 🌀
- Position Pizza 🍕
- Gril air pulsé 🍷

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

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche »»».

Le symbole »»» s'allume dans l'affichage. Le four commence à chauffer. Les cases du témoin de chauffe se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole »»» s'éteint dans l'affichage. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »»». Le symbole »»» dans l'affichage s'éteint.

Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche Info i.

Réglage Sabbat (Fonctionnement continu)

Avec ce réglage, le four maintient pendant 73 heures une température de 85 °C avec la convection naturelle .

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur "P".
P clignote dans l'affichage.
2. Régler le programme P25 au moyen du sélecteur rotatif.

Le réglage est validé lorsque P est allumé. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage. Le four s'éteint automatiquement après 73 heures.

La durée est écoutée

Un signal retentit. Le symbole Durée  clignote. Afin que l'heure réapparaisse, éteignez le sélecteur des fonctions.

Annuler le programme

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Les touches sont verrouillées après le démarrage. Des interrogations et modifications ne sont pas possibles.

La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole  s'éteint.

Modifier l'heure, p. ex. le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer sur la touche Horloge  et modifier l'heure avec le sélecteur rotatif.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consulter le chapitre *Réglages de base*.

Minuterie

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

Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie avec le sélecteur rotatif.
La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

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

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen du sélecteur rotatif.

Annuler le réglage

Appuyer trois fois sur la touche Minuterie .

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.

Interroger la durée restante , l'heure de fin  ou l'heure  : appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Sécurité-enfants

Four

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Marche : appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Arrêt automatique

Four

Si vous avez oublié d'éteindre le four, l'arrêt automatique s'active. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un **5** apparaît dans l'affichage de l'heure.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que le sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le **5** s'éteint. Vous pouvez à nouveau régler le four.

Supprimer l'arrêt automatique

Programmez une durée, le four s'éteindra automatiquement à l'heure désirée. L'arrêt automatique est supprimé.

Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Fonction		Possibilité
⌚ Affichage de l'heure		 Heure masquée (exception : l'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle dans le four est affichée).  Heure à l'avant-plan*
🔔 Durée de signal	Signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	 env. 2 minutes*  env. 1 minute  env. 4 minutes
⏪ Temps de validation	Temps d'attente entre les étapes de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	 = courte  = moyenne*  = longue

* Réglage usine

Modifier les réglages de base

Aucun fonctionnement ne doit être réglé.

- Appuyer simultanément sur la touche Horloge ⌚ et la touche , jusqu'à ce qu'un  apparaisse dans l'affichage. C'est le réglage de base pour l'affichage de l'heure.
- Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
- Confirmer au moyen de la touche Horloge ⌚.

Un  apparaît maintenant dans l'affichage pour le réglage de base de la durée du signal.

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

Vous ne désirez pas modifier tous les réglages de base

Si vous ne désirez pas modifier un réglage de base, appuyez sur la touche Horloge ⌚. Le réglage de base suivant apparaît.

Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Autonettoyage

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

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	environ 1 heure, 15 minutes
2	moyenne	environ 1 heure, 30 minutes
3	intensif	environ 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement ouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

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

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

⚠ Risque d'incendie !

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

Avant l'autonettoyage

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

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

Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez nettoyer avec l'autonettoyage des accessoires émaillés, p.ex. la plaque à pâtisserie, sans revêtement anti-adhérent, en les enfournant au niveau 2. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !!

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

Régler la position de nettoyage

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
Un zéro apparaît.
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la position de nettoyage désirée.

Le nettoyage démarre quelques secondes plus tard.

A la fin du nettoyage

Un signal retentit. Le symbole  clignote.

Le symbole s'allume

Le four est très chaud et verrouillé pour votre sécurité. La porte du four peut seulement être ouverte lorsque le symbole  s'éteint. Éteignez seulement ensuite le sélecteur des fonctions.

Interroger la durée et la fin

Interroger la durée restante  ou l'heure de fin  : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

Annuler le nettoyage

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Corriger la position de nettoyage

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

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
Un zéro apparaît.
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la position de nettoyage désirée.
3. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.
Dans l'affichage, est indiquée l'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé.
4. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de fin.

L'autonettoyage se met en marche et s'arrête au moment approprié. L'heure se réaffiche après le démarrage.

Remarque : Après le démarrage du nettoyage, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Après l'autonettoyage

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

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

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

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

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

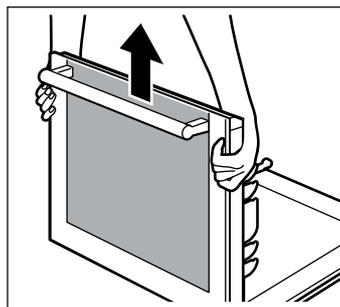
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole.
Brûleurs	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
Plaque de cuisson	Produits récurants ou éponges à dos récurant : Chauffer ensuite brièvement la plaque de cuisson, afin qu'elle sèche. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquer à la fin un produit d'entretien. Essuyer immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires.
Anneau de la plaque de cuisson	Utiliser un produit d'entretien pour inox pour éliminer les effets de miroitement jaune à bleu sur l'anneau de la plaque de cuisson. Ne pas utiliser de tampons en paille métallique ou de produits récurants.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (disponible auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : respecter les consignes du fabricant

Niveau	Nettoyants
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Fond du chariot sortant	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Couvercle	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle pour le nettoyage.

Retirer le chariot sortant

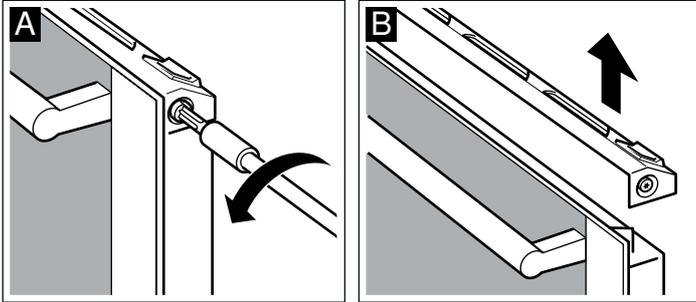
Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, vous pouvez décrocher le chariot sortant. Retirer le chariot sortant jusqu'en butée. Le saisir à gauche et à droite, le soulever légèrement et le retirer. Le déposer prudemment sur une surface plane. Il y a des composants sensibles sur le dessous de la sole du four.



Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur le chariot sortant peut se décoller. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement sur le chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A). Tenir la vitre extérieure avec une main. La vitre bascule facilement vers l'avant.
3. Enlever le recouvrement (fig. B).



Veillez à ne pas fermer le chariot sortant tant que le recouvrement est enlevé. La vitre extérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyeur pour inox.

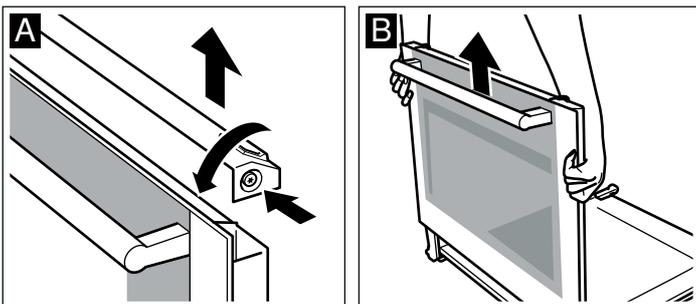
4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer le chariot sortant.

Dépose et pose des vitres de la porte

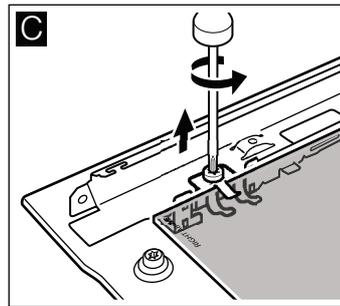
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut du chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Tenir les vitres à gauche et à droite, les incliner légèrement vers l'avant et les retirer vers le haut (fig. B). Les poser sur un chiffon, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur le chariot sortant.



4. Dévisser les ressorts de fixation à droite et à gauche (fig. C). Enlever la vitre et ôter les pattes pour le nettoyage.



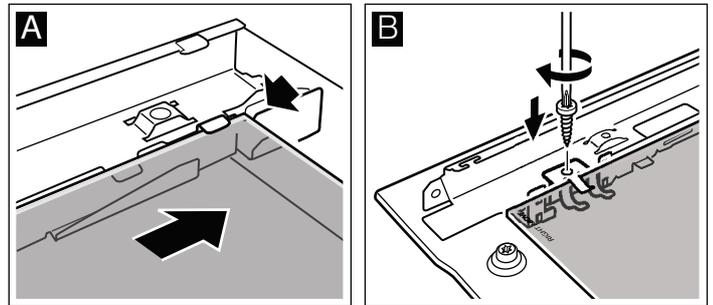
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

Pose

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

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (fig. A).
2. Monter les ressorts de fixation à droite et à gauche de telle façon que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage. Revisser les deux ressorts (fig. B).



3. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
4. Poser le recouvrement et le visser. Si le recouvrement ne peut pas être vissé, vérifier si les vitres reposent correctement dans la fixation.
5. Fermer le chariot sortant.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

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

Tableau de dérangements

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
L'affichage de l'heure clignote.	Coupure de courant	Réglez l'heure à nouveau.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Trois zéros clignotent dans l'affichage.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Eteignez le sélecteur des fonctions. Réglez l'heure à nouveau. Attendez jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu.	Réglez à nouveau.
Le four ne chauffe pas. Un petit carré est affiché dans l'affichage de la température.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après au moins 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche Chauffage rapide appuyée pendant 4 secondes, jusqu'à ce que le carré s'éteigne dans l'affichage.
Un 5 apparaît dans l'affichage de l'heure.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four ne chauffe plus.	Appuyez sur n'importe quelle touche.
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides.	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.

Messages d'erreur accompagnés de E

Des messages d'erreur apparaissent dans l'affichage de l'heure.

Message d'erreur	Cause possible	Remarque/Remède
Er 1 ou Er 4	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
Er 2	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles, puis raccorder l'appareil correctement.
Er 6	L'autonettoyage est réglé et le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Éteindre le sélecteur des fonctions et appeler le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
Er 7	La porte du four refuse de s'ouvrir. Le déverrouillage est défectueux.	Appelez le service après-vente.
Er 11	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

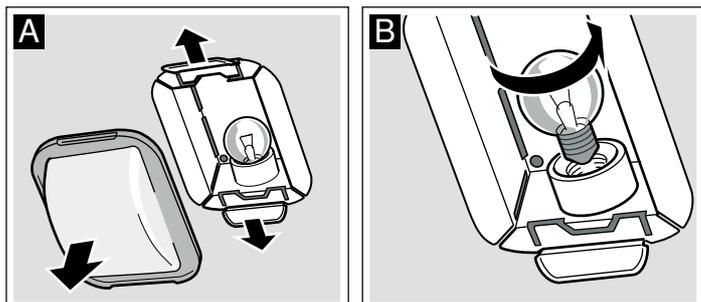
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers l'arrière avec le pouce (fig. A).
3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique (fig. B).



4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'enclenche.

5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté du chariot sortant. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 142
FR	01 40 10 12 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Rôtissage automatique

Avec le rôtissage automatique, vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention : en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

Récipient

Le rôtissage automatique est uniquement approprié pour le rôtissage dans un récipient fermé. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril. Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

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

Taille des récipients

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

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

Préparation du mets

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

Choisissez un récipient approprié.

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

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

Viande

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

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Le liquide ajouté dans le récipient doit recouvrir le fond à une hauteur d'env. 1/2 cm. Respectez les indications dans les tableaux.

Poisson

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

Pour du poisson étuvé : ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un 1/2 cm.

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

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

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

Ragoût/potée

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

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

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes. Exemple : pour 0,5 kg de viande, 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

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

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

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

Programmes

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Plats	Numéro du programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
frais			
Rôti de boeuf p.ex. entrecôte, macreuse, rouelle, rôti mariné	01	0,5-3,0	oui
Rosbif p.ex. ros-bif, entrecôte	02	0,5-2,5	non
Rosbif, saignant p.ex. ros-bif, entrecôte	03	0,5-2,5	non
Rôti de porc p.ex. échine, collier, rouelle, épaule, noix, rôti roulé	04	0,5-3,0	oui
Rôti avec couenne p.ex. épaule avec couenne, poitrine	05	0,5-2,0	non
Rôti de veau p.ex. épaule, jarret, sous-noix, noix, poitrine de veau farcie	06	0,5-2,5	oui
Gigot d'agneau p.ex. gigot sans os	07	0,5-2,5	oui
Volaille p.ex. poulet, canard, oie, dindonneau	08	0,5-2,5	non
Cuisses de volaille p.ex. cuisses de poulet, de dinde, de canard, d'oie	09	0,3-1,5	non
Blanc de dinde p.ex. blanc de dinde, rôti roulé	10	0,5-2,5	oui
Mouton, cerf p.ex. épaule, échine, poitrine	11	0,5-2,5	oui
Kassler, chevreuil, petit gibier p.ex. cuissot de chevreuil, cuisse de lièvre	12	0,5-3,0	oui
Rôti de viande hachée p.ex. Falscher Hase (faux lièvre)	13	0,3-3,0	non

Plats	Numéro du programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
Potées/Ragoûts p.ex. paupiettes, potée, goulasch hongrois	14	0,3-3,0	oui
Poisson, étuvée p.ex. truite, sandre, carpe, cabillaud entier	15	0,3-1,5	oui
Poisson, frit p.ex. truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,5-1,5	non

Plats	Numéro du programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
surgelé*			
Rôti de boeuf p.ex. entrecôte, macreuse, rouelle	17	0,5-2,0	oui
Rosbif p.ex. rosbif, entrecôte	18	0,5-2,0	non
Rôti de porc p.ex. échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	19	0,5-2,0	oui
Rôti de veau p.ex. épaule, jarret, sous-noix, noix, poitrine de veau farcie	20	0,5-2,0	oui
Gigot d'agneau p.ex. gigot sans os	21	0,5-2,0	oui
Cuisses de volaille p.ex. cuisses de poulet, de dinde, de canard, d'oie	22	0,3-1,5	non
Mouton, cerf p.ex. épaule, échine, poitrine	23	0,5-2,0	oui
Chevreuril, petit gibier Cuissot de chevreuil, cuisse de lièvre	24	0,5-2,0	oui

* Attention : lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas utile de différer l'heure de la fin. La viande décongèle durant le temps d'attente et le résultat de cuisson ne correspond plus.

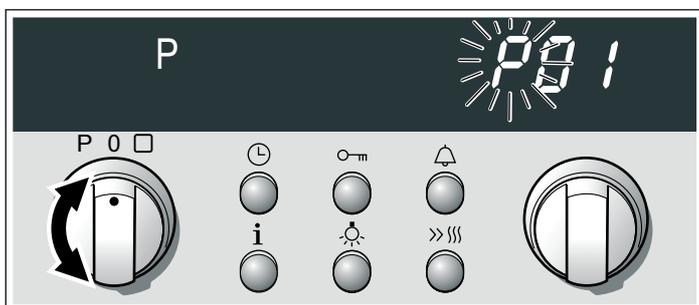
Combien de temps durera la cuisson ?

Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, réglez comme décrit sous point 1 à 4. La durée apparaît dans l'affichage. Annuler le programme : éteindre le sélecteur des fonctions.

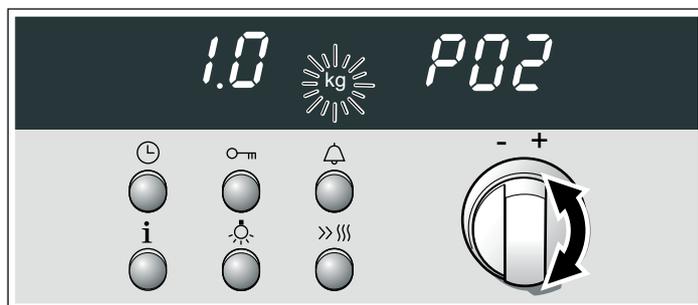
Réglages

Exemple dans l'illustration : rosbif bien cuit, 1,2 kg.

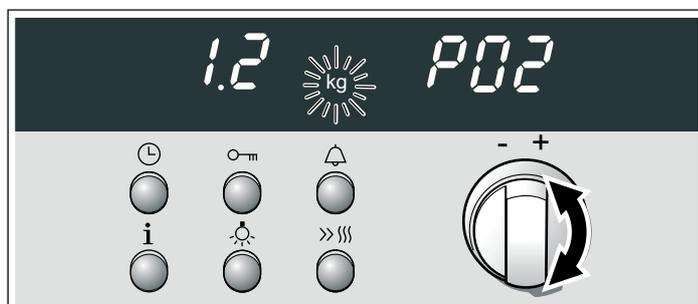
1. Choisir le programme adapté dans le tableau de rôtissage.
2. Tourner le sélecteur des fonctions jusqu'à ce que P clignote dans l'affichage de la température.



3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le numéro de programme désiré. La valeur de référence pour le poids apparaît dans l'affichage



4. Régler le poids avec le sélecteur rotatif. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Annuler le programme

Éteindre le sélecteur des fonctions.

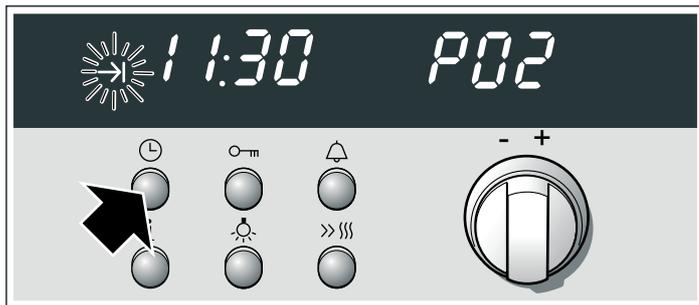
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais.

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

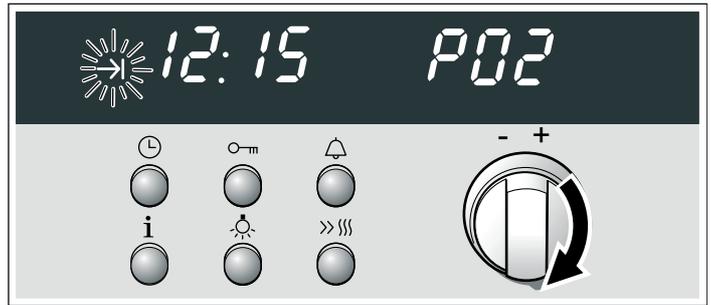
Exemple dans l'illustration : rosbif bien cuit, programme 02, 1,2 kg. Le plat doit être prêt à 12h15.

1. Choisir le programme adapté dans le tableau de rôtiage.
2. Tourner le sélecteur des fonctions jusqu'à ce que P clignote dans l'affichage de la température.
3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le numéro de programme désiré.
4. Régler le poids avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote. Dans l'affichage est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de fin. Le réglage est validé après quelques secondes.

L'heure de fin est indiquée dans l'affichage. Le symbole Fin  est allumé. Le four se mettra en marche au moment approprié.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Un temps de minuterie s'écoule dans l'affichage. Interroger la durée restante , l'heure de fin  ou l'heure  : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Interroger le poids : appuyer sur la touche Info .

Conseils concernant le rôtiage automatique

Le poids du rôti est supérieur à la plage de poids indiquée.	La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle  ou le mode Gril air pulsé  .
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.	Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.	Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.
Le rôti est trop sec par le dessus.	Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
Pendant la cuisson, il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.	Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
Vous voulez préparer de la viande surgelée.	Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : en cas de viande surgelée, il n'est pas possible de différer l'heure de fin. La viande décongèle durant le temps d'attente et les résultats de cuisson ne correspondent plus.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.

- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

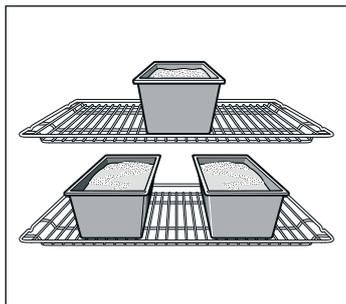
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

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

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



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

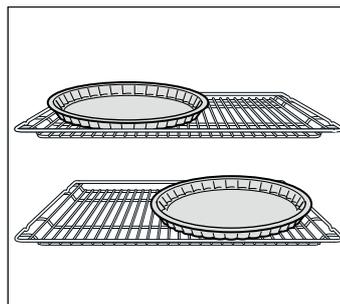
Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Si vous voulez faire cuire seulement une tarte ou une quiche sur un niveau, placez le moule sur la plaque à pâtisserie.

Si vous voulez faire cuire deux tartes ou quiches simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		220-240	30-40
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1		180-200	45-60
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		200-220	40-50
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1		160-180	50-70
Cake	Moule à cake, fer-blanc 28 cm	1		190-210	50-60

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		230-250	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190	35-45
Meringues	Plaque à pâtisserie	3		80-100	100-150

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-150	45-60
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	100-120	40-50

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake 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.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
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 gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également 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.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D ☉. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson, gratins, toasts

Récipient

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

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

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

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

Conseils pour les grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

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 plaque à pâtisserie au niveau 1 Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèche-frite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Rosbif, saignant	1,0 kg	Ouvert	1		230-250	50
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		220-240	60
Gigot d'agneau sans os, roulé, médium	1,5 kg	Ouvert	1		160-180	120
Poulet	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2+1		220-240	80-90
Canard	2,0 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2+1		180-200	90-100
Gratin de pommes de terre		Plat à gratin sur la grille	2		160-180	60-80
Toast, gratiné	12 pièces	Grille + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	15-20
Poisson entier, grillé	300 g	Grille + plaque à pâtisserie	2+1		3	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D , vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée

de façon optimale. Dans l'air chaud, il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Menu 1	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			

Menu 2	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient sur la grille 1		180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Récipient sur la grille 3				
Astuce : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez répartir en plus des tomates autour du gigot.					

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage. Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Plaque à pâtisserie	3		190-210	15-20
	Plaque à pâtisserie + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
	Plaque à pâtisserie + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
Mini-pizzas	Plaque à pâtisserie	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Plaque à pâtisserie	1		180-200	10-15

Produits de pommes de terre, surgelés

Frites	Plaque à pâtisserie	2		200-220	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Rösti, pommes de terre farcies	Plaque à pâtisserie	3		200-220	15-20

Pains et pâtisseries, surgelés

Petits pains, baguette	Plaque à pâtisserie	3		170-190	10-20
Bretzels (pâtons)	Plaque à pâtisserie	3		190-210	10-20

Pains et pâtisseries, précuits

Petits pains ou baguettes précuits	Plaque à pâtisserie	2		190-210	10-20
	Plaque à pâtisserie + grille	3+1		160-180	15-25

Boulettes végétariennes, surgelées

Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie	2		200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Plaque à pâtisserie	3		200-220	10-20

Strudel, surgelé

Strudel	Plaque à pâtisserie	3		190-210	25-35
---------	---------------------	---	--	---------	-------

Mets spéciaux

Avec des températures basses, vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5% de m.g) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C.
2. Incorporer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur).

3. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille.
4. Préchauffer le compartiment de cuisson durant 5 minutes à 50 °C.
5. Préparer ensuite comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.

2. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 à 10 minutes.

3. Éteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson.

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		50 °C	6 - 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, mettre l'appareil hors service, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Décongélation

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

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

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

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

Remarque : Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Cela permet un réglage précis optimal.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 3, enfourner la grille au niveau 1.

Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général	<ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :

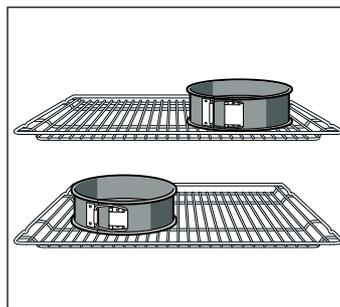
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ☐.

Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☒	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☒	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	☒	130-150	45-60
Petits gâteaux, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3	☒	150-160	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☒	140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	☒	130-150	30-45
Biscuit à l'eau, préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2	☐	160-170	25-35
	Moule démontable sur la grille	2	☒	150-160	35-45
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-90

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille	5	☒	3	1-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + plaque à pâtisserie	4	☒	3	25-30

* Retourner aux 2/3 du temps





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901129)