

# SIEMENS

## Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détail.

Nous vous montrons étape par étape comment le régler.

C'est tout simple.

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

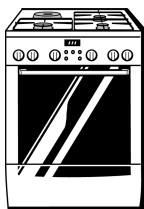
Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## Notice d'utilisation

---



HM44D240F

HM44D540F

fr 9000 159 951

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>4</b>
Consignes de sécurité .....	4
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz ....	6
Causes de dommages .....	6
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>8</b>
Pour l'installateur .....	8
Installation de l'appareil .....	9
Placer la cuisinière à l'horizontale .....	10
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>11</b>
La table de cuisson .....	12
Le four .....	13
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>17</b>
Chauffer le four .....	17
Nettoyer au préalable les couronnes et les chapeaux des brûleurs .....	18
Nettoyer au préalable la plaque de cuisson .....	18
Pré-nettoyage des accessoires .....	18
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>19</b>
Allumage des brûleurs .....	19
Réglages de la plaque de cuisson .....	20
<b>Réglage du four</b> .....	<b>21</b>
Réglages .....	21
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	22
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	24
<b>Minuterie</b> .....	<b>26</b>
Réglages .....	26

# Table de matières

<b>Heure</b> .....	<b>27</b>
Réglages .....	27
<b>Réglages de base</b> .....	<b>28</b>
Modifier les réglages de base .....	29
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>30</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>31</b>
Produits nettoyants .....	31
Paroi arrière et parois latérales du four .....	32
Pour faciliter le nettoyage .....	33
Remarques .....	33
Dépose des vitres de la porte .....	34
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>36</b>
Changer la lampe du four au plafond .....	37
Remplacement du joint du four .....	37
<b>Service après-vente</b> .....	<b>38</b>
<b>Tableaux et astuces</b> .....	<b>39</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	39
Conseils pour la pâtisserie .....	40
Viande, volaille, poisson .....	42
Conseils pour les rôtis et grillades .....	43
Cuisson d'un menu .....	44
Produits cuisinés surgelés .....	45
Décongeler .....	46
Déshydratation .....	46
Conseils pour économiser de l'énergie .....	47
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>48</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>50</b>

---

# Remarques importantes

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

Conservez avec soin la notice d'utilisation et d'installation avec les divers accessoires. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices et les accessoires.

## Avaries de transport

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

## Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon 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.

## Raccordement de gaz

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

## Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les foyers chauds, surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes.

Risque de brûlures !

Eloignez toujours les enfants.

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

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

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les garder dans le four. Risques d'incendie!

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

### **Huile et graisse brûlantes**



L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette. Eteindre le foyer. Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

### **Aération insuffisante lors de la cuisson sur les foyers à gaz**



N'utilisez jamais les foyers à gaz dans des pièces non aérées. Les foyers à gaz dégagent en plus de la chaleur et de l'humidité.

Si le temps de cuisson est plus long, allumer la hotte ou aérer intensivement.

Ne mettez jamais la hotte en marche si les foyers ne sont pas recouverts de vaisselle. Risques d'incendie! Des résidus de graisse dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer.

La hotte peut être détériorée par la chaleur élevée.

### **Réparations**



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

Ne jamais changer soi-même un câble de raccordement endommagé. Electrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à remplacer le câble de raccordement.

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

Fermer l'arrivée du gaz.

Appelez le service après-vente.

## Couvercle en verre



Ne jamais fermer le couvercle en verre (option)

lorsqu'un brûleur est allumé. Le verre peut éclater lors du chauffage.

Risque de blessures !

---

## Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

---

## Causes de dommages

### Dommages sur la table de cuisson

N'utilisez jamais les foyers à gaz sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.

Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit pas allumée, p.ex. par des enfants, lorsque le couvercle est fermé ou le cache décoratif est posé.

Veillez à ce que le foyer reste sec. De l'eau salée ou des fonds de casseroles mouillés engendrent des dégâts.

Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Vous éviterez des débordements.

N'utilisez jamais le foyer sans récipient. N'utilisez jamais de casseroles dont le fond n'est pas régulier. La chaleur prélevée du foyer sera insuffisante. Il peut devenir incandescent.

N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées sur deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil peut être endommagé.

### **Dommages sur le four**

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

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Cela endommage l'émail.

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

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

### **Dommages sur le tiroir de rangement**

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

### **Dommages sur des façades de meubles voisins**

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

Si le joint du four est fortement encrassé, le chariot sortant ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins seront endommagées avec le temps. Le joint doit toujours être propre.

---

# Installation et branchement

## Raccordement au gaz

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

## Branchement 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 supprimé si l'appareil est branché de manière incorrecte.

---

## Pour l'installateur

### Prescriptions de sécurité

Un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être installé côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

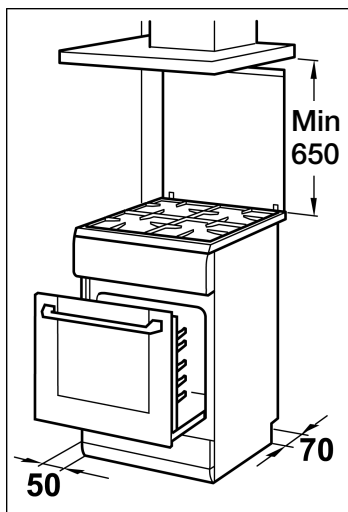
Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

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.



## Installation de l'appareil



La cuisinière doit être placée directement sur le sol de la cuisine en respectant les dimensions indiquées.

La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte doit correspondre aux prescriptions du fabricant de la hotte.

Attention ! La cuisinière ne doit plus être décalée après son installation.

La distance du brûleur rapide ou du brûleur wok vers les façades des meubles attenants doit être d'au moins 50 mm.

## Placer la cuisinière à l'horizontale

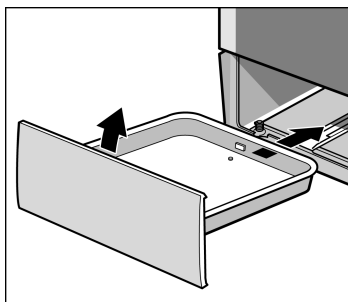
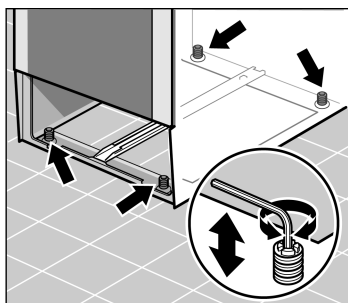
Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

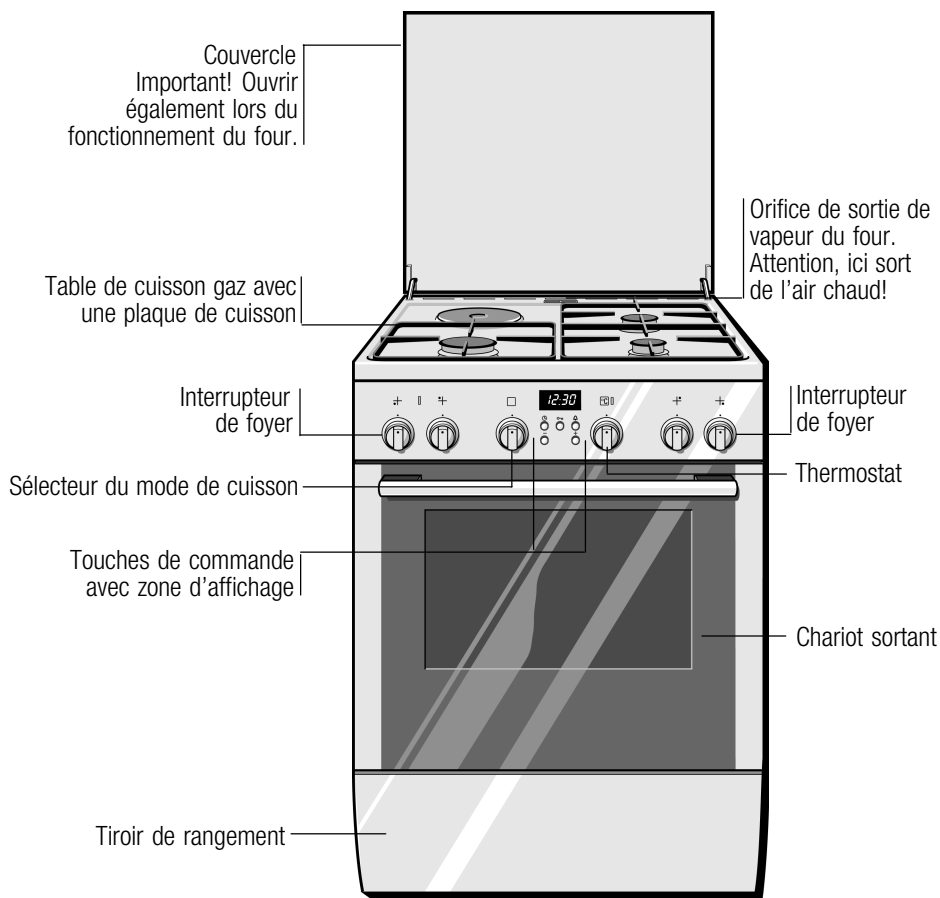
Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

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.



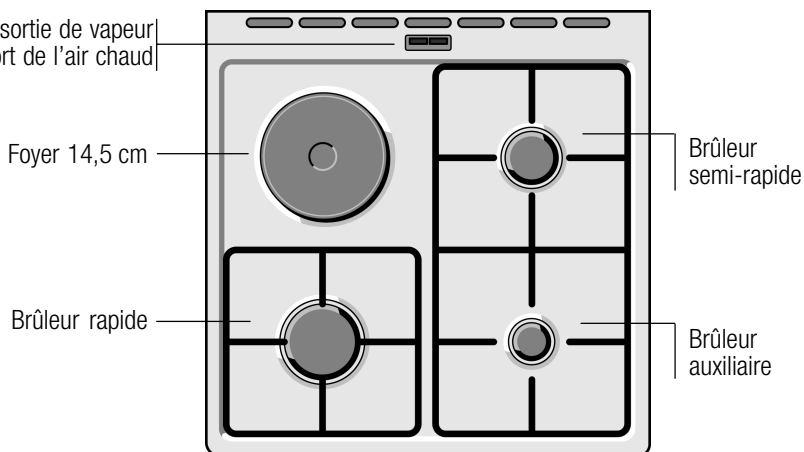
3. Réintroduire le tiroir de rangement.

# Votre nouvelle cuisinière



## La table de cuisson

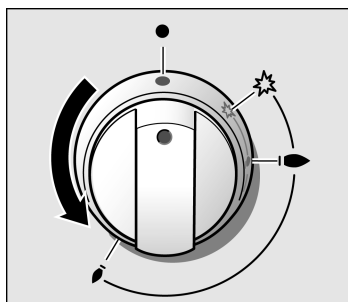
Orifice de sortie de vapeur  
Attention ! Ici sort de l'air chaud



Brûleurs	Diamètre des casseroles ou des poêles
Brûleur auxiliaire 1 kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-24 cm
Brûleur rapide 3 kW	24-28 cm

## Interrupteur de foyer

Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Le symbole au-dessus de l'interrupteur du foyer indique à quel foyer l'interrupteur correspond.

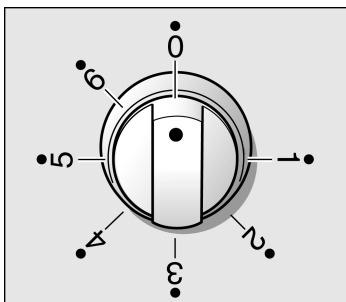


### pour les foyers à gaz

#### Positions

•	Arrêt
✦	Position d'allumage
🔥	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.



## pour la plaque de cuisson

Positions

0	Arrêt
Position de chauffe 1	plus faible puissance
Position de chauffe 6	plus forte puissance

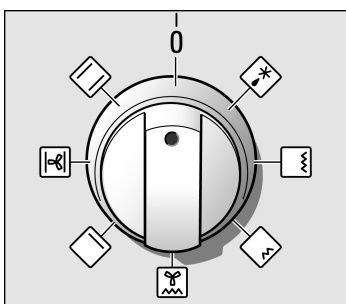
Vous pouvez tourner l'interrupteur de foyer vers la droite ou vers la gauche.

## Le four

### Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.

Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.



Positions

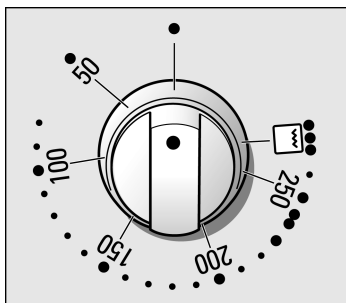
0	Arrêt
Convection naturelle	pour des gâteaux à pâte levée dans des moules sur un niveau, des gratins, pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier
Chaleur tournante*	pour des gâteaux à pâte levée dans des moules, de la pâte feuilletée et pour déshydrater
Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage
Gril air pulsé	pour faire griller des gros morceaux de viande
Gril petite surface	pour faire griller des petites quantités
Gril, grande surface	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
Décongélation	pour faire décongeler

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

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

## Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril. Tournez le thermostat uniquement à droite.



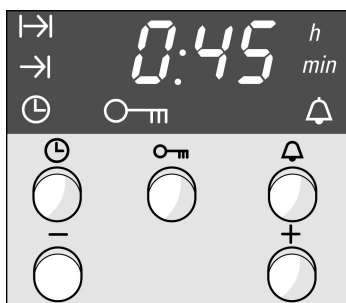
### Température

•	Arrêt
50-270	Plage de température en °C

Gril ☞		Position
•	Gril faible	1
••	Gril moyen	2
•••	Gril puissant	3

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe n'est pas allumée en mode gril et gril air pulsé.

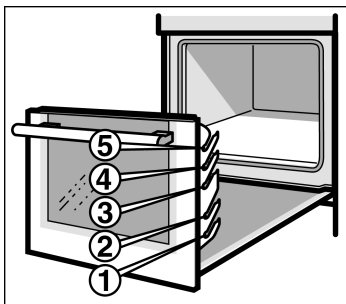
## Zone d'affichage et touches de commande



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

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

## Chariot sortant

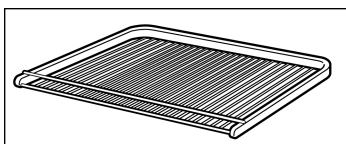


Vous pouvez accrocher les accessoires à 5 hauteurs différentes.

Ils s'accrochent à gauche et à droite dans les crochets.

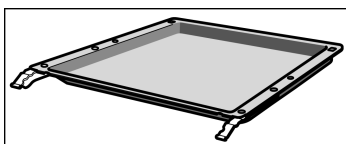
## Accessoires

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



### Grille HZ 344000

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



### Plaque à pâtisserie émaillée HZ 341000

pour gâteaux et petits fours.

---

## Accessoires en option\*

---

Grille d'insertion HZ324000

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

Lèche-frite HZ342000

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.

Lèche-frite HZ342010 avec revêtement anti-adhérent

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

Grille anti-éclaboussures HZ325000

Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.

---

## Accessoires en option\*

---

Plaque à pâtisserie émaillée HZ341010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Gradins avec plaque à pâtisserie HZ341670	Pour gâteaux et petits fours.
Plaque à pizza HZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèchefrite en verre HZ346000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HZ915000	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte en métal HZ26000	La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte universelle émaillée HZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Moule anti-fuites HZ26001	Pour des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et le four reste propre. Le moule possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Pierre de cuisson HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même du pain, 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.
Lèchefrite-pro avec grille HZ343000	Pour des grandes quantités
Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

---

\* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

---




---

# Avant la première utilisation



Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

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

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

**Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage**

Réglez l'heure.

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


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

---

## Chauffer le four

**Procédez de la manière suivante**

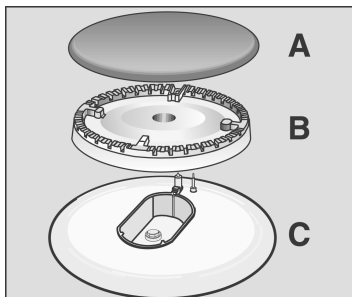
Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

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

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

---

## Nettoyer au préalable les couronnes et les chapeaux des brûleurs



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

---

## Nettoyer au préalable la plaque de cuisson

Chauffer le foyer, sans casserole, pendant trois minutes à la position de chauffe maximum. L'odeur du neuf sera ainsi éliminée.

---

## Pré-nettoyage des accessoires

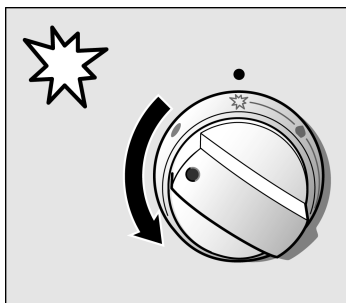
Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

# Réglage de la table de cuisson

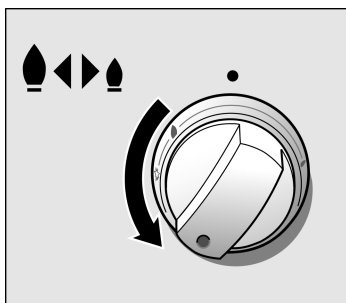
Votre table de cuisson est équipée de trois brûleurs et d'une plaque de cuisson. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la plaque de cuisson.

## Allumage des brûleurs

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



1. Appuyer sur l'interrupteur le brûleur souhaité et le tourner vers la gauche sur la position d'allumage ✨. Le brûleur s'allume.
2. Maintenir l'interrupteur du foyer quelques secondes enfoncé, jusqu'à ce que la flamme se soit stabilisée.



3. Régler la hauteur de flamme souhaitée. La flamme n'est pas stable entre la position et 🔥. Choisissez donc toujours une position entre grande 🔥 et petite 🔥 flamme.

## Eteindre

Régler l'interrupteur du foyer vers la droite sur 0.

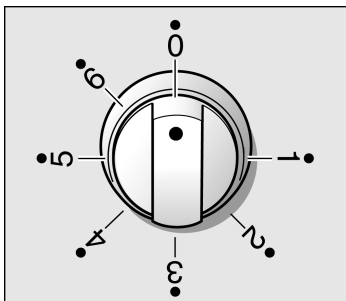
## La flamme s'éteint

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

**Le brûleur ne peut pas être allumé**

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

## Réglages de la plaque de cuisson



L'interrupteur de foyer pour la plaque de cuisson permet de régler la puissance de chauffe.

- 0 = foyer éteint
- 1 = plus petite position de chauffe
- 6 = plus grande position de chauffe

<b>Chauffer</b>	1 ou 2	selon la quantité
<b>Faire cuire</b>	6	Chauffage rapide
	2	Mijoter / plus fort ou moins fort selon les besoins
<b>Rôtir</b>	6	Faire chauffer de la graisse / saisir
	4	Faire rôtir

Le voyant lumineux est allumé lorsque la plaque de cuisson est en activée.

### Remarque

Le four et la plaque de cuisson ne peuvent pas être utilisés en même temps.

**Attention:** La plaque de cuisson doit être éteinte tant que le four est en marche. Une plaque de cuisson allumée chaufferait après la fin du fonctionnement du four.

Vous pouvez utiliser les foyers à gaz à tout moment.

### Indications concernant le couvercle

Avant d'ouvrir le couvercle, vous devez essayer ce qui a été éventuellement répandu.

Fermez le couvercle seulement lorsque la table de cuisson a refroidi.

---

# Réglage du four

## Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

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

## Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

## Le four s'allume et s'éteint automatiquement


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

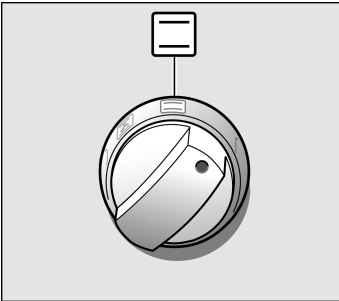
## Tableaux et conseils

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

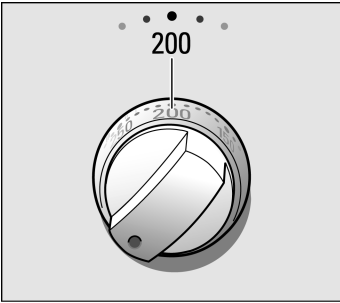
---

## Réglages

Exemple:  
Convection naturelle ,  
200 °C



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



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

### Désactivation


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

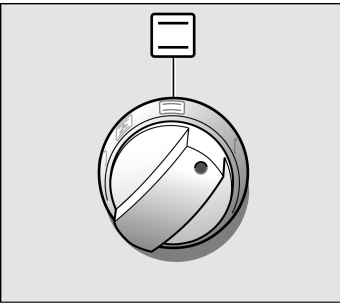
### Modifier le réglage

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

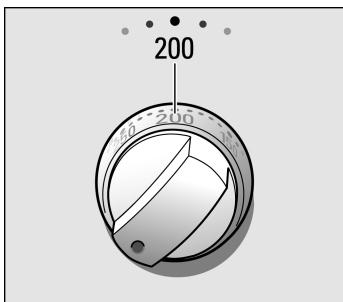
---

## Le four doit s'éteindre automatiquement

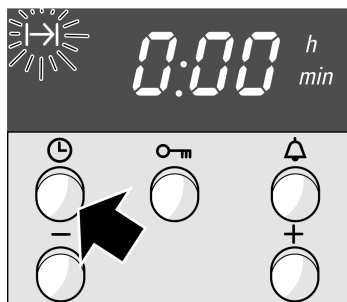
Exemple :  
Convection naturelle ,  
200 °C, durée 45 minutes



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



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



3. Appuyer sur la touche Heure .  
Le symbole Durée clignote.



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

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

**La durée s'est écoulée**

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

**Modifier le réglage**

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

**Annuler le réglage**

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

**Réglage de la durée lorsque l'heure est masquée**

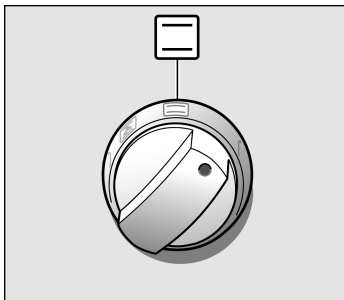
Appuyer deux fois sur la touche Heure et régler comme décrit sous point 4.

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

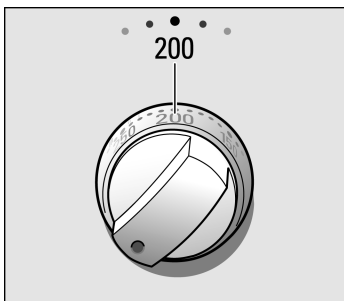
Exemple :

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

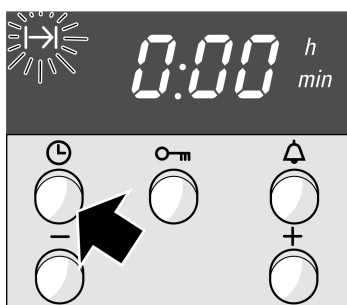
Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.





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



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





3. Appuyer sur la touche Heure .  
Le symbole Durée  clignote.





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




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



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

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

### La durée s'est écoulée

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

### Remarque

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

## Attention

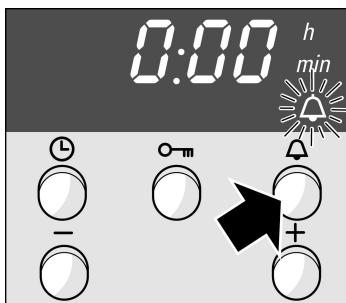
Ouvrez toujours le couvercle lors de la cuisson de pâtisseries, du rôtissage et de grillades. La vapeur d'eau qui est générée dans le four s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur à la table de cuisson.

# Minuterie

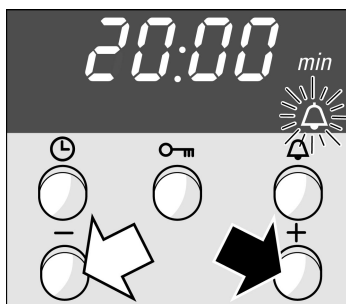
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants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

## Réglages


Exemple : 20 minutes




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




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

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


## Le temps s'est écoulé

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

## Modifier le temps de la minuterie





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

## Effacer le réglage

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

## La minuterie et la durée s'écoulent en même temps


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

Interroger la durée restante , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

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

---

# Heure



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

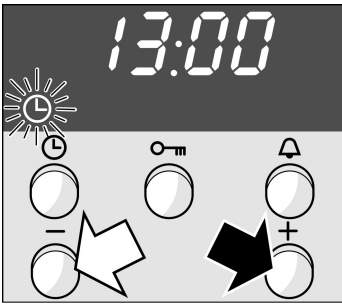
---

## Réglages

Exemple : 13:00 h



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



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

L'heure est validée après quelques secondes.

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

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

### Masquer l'heure

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

## Réglages de base

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

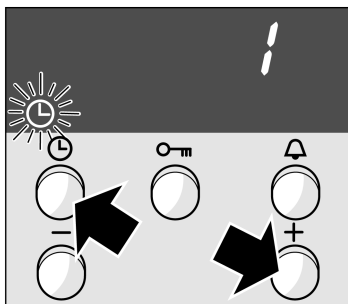
Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ☹ 1 = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure 2 = heure masquée
Durée du signal 🔔 2 = env. 2 min.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal 1 = env. 10 sec. 3 = env. 5 min.


Réglage de base	Fonction	Modifier en
Temps de validation I→I 2 = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation ! = court 3 = long

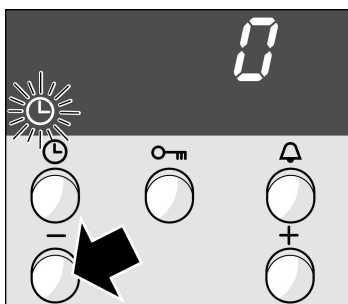
## Modifier les réglages de base

Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

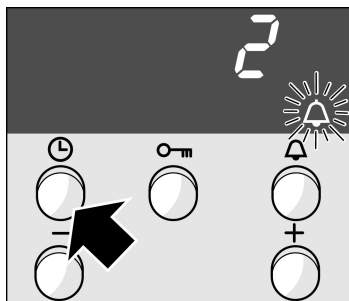
Exemple:  
Masquer l'heure



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



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



3. Confirmer au moyen de la touche Heure ⌚.

A l'affichage apparaît un 2 pour le réglage de base de la durée du signal.

**Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base**

**Correction**

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



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

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.



## Sécurité-enfants

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

**Verrouiller le four**

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

**Supprimer le verrouillage**

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

**Remarques**

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

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

---

# Entretien et nettoyage

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

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants.

---

## Produits nettoyants


<b>Extérieur de l'appareil</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.
<b>Table de cuisson gaz et porte-casseroles</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau. L'eau ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés ou des résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole.
<b>Brûleurs</b>	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les orifices de sortie de gaz ne doivent pas être obstrués. Bougies d'allumage : Petite brosse douce. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à les poser exactement. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La teinte change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
<b>Plaque de cuisson</b>	Des poudres récurants ou des éponges à dos récurant. Chauffer ensuite brièvement la plaque de cuisson pour 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.
<b>Anneau de la plaque de cuisson</b>	Les effets de miroitement jaune à bleu à l'anneau de la plaque de cuisson s'enlèvent avec un produit approprié comme du «Stahl-Fix» ou «Sido!». Ne pas utiliser de tampons en paille métallique ou de produits récurants.

<b>Couvercle en verre</b>	Nettoyant pour vitres. Vous pouvez enlever le couvercle.
<b>Couvercle en métal</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Vous pouvez enlever le couvercle.
<b>Sole et voûte du four</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.  En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid. Ne jamais l'utiliser sur les parois latérales et la paroi arrière.
<b>Couvercle en verre de la lampe du four</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Joint</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Vitres de la porte</b>	Nettoyant pour vitres.
<b>Tiroir de rangement</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
<b>Accessoires</b>	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle.

## Paroi arrière et parois latérales du four

La paroi arrière et les parois latérales dans le four sont autonettoyantes. Elles sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant que le four fonctionne. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante :

Nettoyez d'abord les surfaces émaillées dans le four. Réglez ensuite sur chaleur tournante 3D  ou convection naturelle .

Chauffez le four à vide pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Vous pouvez enlever ensuite les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.



## Recommandations importantes

N'utilisez jamais des moyens de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière et les parois latérales avec du produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière ou les parois latérales, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.


---

## Pour faciliter le nettoyage

### Allumer la lampe du four

Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four et extraire le chariot sortant.

### Extraire le chariot sortant

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Retirez le chariot sortant jusqu'en butée, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

---

## Remarques

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

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

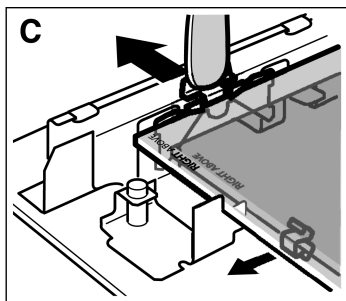
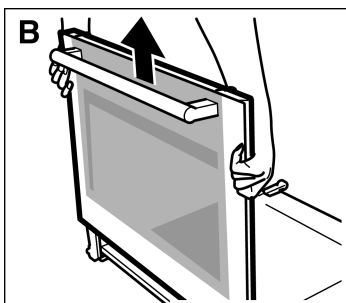
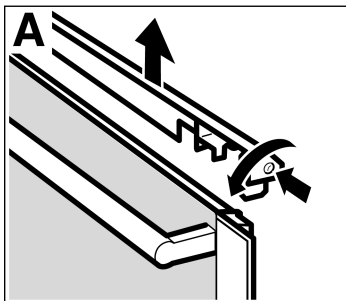
## Dépose des vitres de la porte

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

Lors de la dépose des vitres intérieures, veillez à remonter les vitres dans le même ordre.

Reportez-vous au numéro respectif figurant sur la vitre.

### Dépose

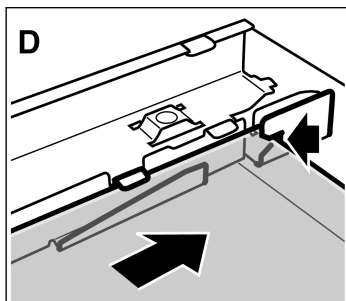


1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Tenir les vitres à gauche et à droite et les retirer vers le haut. (Fig. B)  
Les poser sur une table, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur le chariot sortant.
4. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Si les pattes se laissent difficilement pousser vers le côté, aidez-vous d'une cuillère. (Fig. C)  
Retirer la vitre supérieure.
5. Retirer les petites pattes de la vitre inférieure. (Fig. C)
6. Enlever la vitre inférieure comme décrit sous point 4.

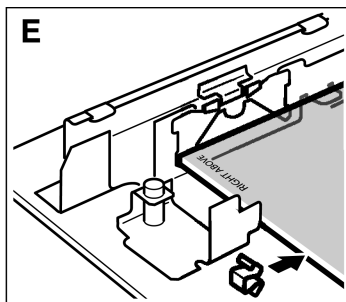
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

## Pose

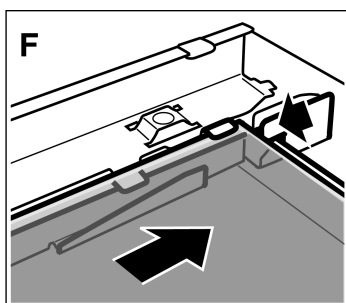
Veillez à ce que sur l'inscription "Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.



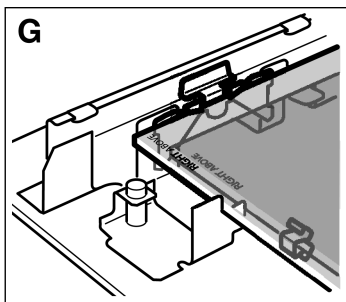
1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)
2. Pousser vers l'extérieur les ressorts de fixation à droite et à gauche, de sorte que la vitre repose.



3. Refixer les deux pattes à la vitre inférieure. (Fig. E)



4. Engager la vitre supérieure. (Fig. F)



5. Pousser vers l'extérieur les ressorts de fixation à droite et à gauche, de sorte que la vitre repose. (Fig. G)
6. Appuyer fermement à l'avant sur la vitre, afin qu'elle s'enclenche. Vérifier que la vitre est fixée.
7. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
8. Poser le recouvrement et le visser. Si vous ne pouvez pas visser le recouvrement, vérifiez si les vitres reposent correctement dans la fixation.
9. Refermer le chariot sortant.

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

## Incidents et dépannage

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

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

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

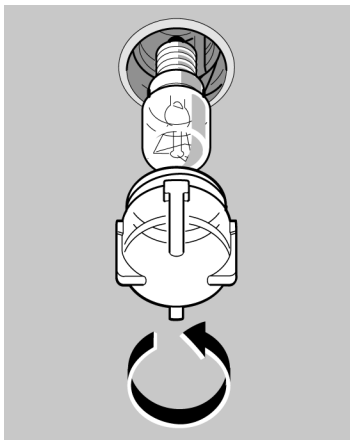
Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

---

## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



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

## Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

## Remplacement du joint du four

Si le joint du four est défectueux il doit être changé par un spécialiste du service après-vente. Un joint de four défectueux peut conduire à une importante perte d'énergie. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées.

---

# Service après-vente

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

## Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	FD
------	----

Service après-vente 📞
-----------------------

---


# Tableaux et astuces

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


---

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuisson sur un niveau

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

### Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser la chaleur tournante . Les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau brunit moins uniformément.




Placez le moule à gâteaux sur la grille.

### Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.






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.

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
Quiche*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Cake**	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	2		180-200	50-60

\* Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la plaque.

\*\* Pour obtenir un dessous du gâteau particulièrement croustillant placez la moule sur la lèche-frite au lieu de la grille.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		220-240	25-35
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		190-210	20-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	150-200
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		100-120	30-40

## Conseils pour la pâtisserie

**Vous voulez utiliser votre propre recette.**

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

**Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.**

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



<b>Le gâteau s'affaisse.</b>	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.
<b>Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.</b>	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
<b>Le dessus du gâteau est trop cuit.</b>	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
<b>Le gâteau est trop sec.</b>	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
<b>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).</b>	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
<b>Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.</b>	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
<b>Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.</b>	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
<b>La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.</b>	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique.

---

# Viande, volaille, poisson

## Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

## Conseils pour les rôtis

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

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

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

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

## Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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

Enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

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

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

## Viande

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

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		220-240	40
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		210-230	50
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		150-170	120
Rôti de porc roulé	2 kg	ouvert	1		180-200	160
Rôti au tournébroche	1 kg	ouvert	1		200-220	120
Poulet	1,5 kg	Grille**	2		200-220	80-90
Canard	1,7 kg	Grille**	2		170-190	90-100
Pour le gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé	2		150-170	50-60
Brunir des toasts		Grille**	4		3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	3		2	20-25

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

\*\* Enfourez en outre la plaque à pâtisserie au niveau 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

**Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?**

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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


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

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



**L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.**

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


## Cuisson d'un menu


Avec la chaleur tournante , vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée. Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

### Exemple 1

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	1		180	90
Pommes de terre au four					Au bout de 30 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille*	3		180	

### Exemple 2

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau** 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	1		180	90

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille*	3		180	20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.





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

\*\* 20 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot d'agneau.

## Produits cuisinés surgelés

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

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

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Plaque à pâtisserie émaillée	3		180-200	35-45
Pommes frites*	Plaque à pâtisserie émaillée	3		190-210	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	2		190-210	15-20

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

### Remarque

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

## Décongeler

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

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

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

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

## Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la moule émaillée et la grille de papier sulfurisé.

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

## Remarque

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

---

## Conseils pour économiser de l'énergie

### dans le four

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

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

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

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### sur la table de cuisson

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez 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 de casserole.

---

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

## Quels aliments sont concernés?

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 pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

---

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

---

En général

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.  
Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

---

Cuire de la pâtisserie

Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C.  
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Petits gâteaux secs

Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.  
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.



---

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

---

Frيره dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frيره en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

---

Friture

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse. Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frيره.

---

# Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

## Cuire de la pâtisserie

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

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque émaillée	2		150-170	20-30
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque émaillée	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque émaillée	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche**	2+4		180-200	75-85
	Plaque émaillée + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

\* Vous trouverez des accessoires supplémentaires dans le commerce spécialisé.

\*\* Placez les gâteaux décalés en diagonale sur l'accessoire.

## Gril

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

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

\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps. Enfourner la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1.



