



JUNKER

Mode d'emploi

JB13AA.0





JUNKER

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 détails. 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.

Mode d'emploi

JB13AA.0

fr 9000606250

JU-161290-02

Table de matières

Remarques importantes	6
Avant l'encastrement	6
Consignes de sécurité	6
Causes de dommages	8
Votre nouvelle cuisinière	9
Bandeau de commande	9
Four	10
Thermostat	11
Four et accessoires	12
Ventilateur de refroidissement	12
Avant la première utilisation	13
Chauffer le four	13
Pré-nettoyage des accessoires	13
Réglage du four	14
Réglages	14
Entretien et nettoyage	16
Produit nettoyants	16
Décrocher et accrocher la porte du four	18
Incidents et dépannage	20
Changer la lampe du four au plafond	21
Service après-vente	22
Tableaux et astuces	23
Gâteaux et pâtisseries	23
Conseils pour la pâtisserie	26
Viande, volaille, poisson	28
Conseils pour les rôtis et grillades	31
Gratins, soufflés, toasts	32
Produits cuisinés surgelés	33

Table de matières

Décongeler	34
Déshydratation	34
Stérilisation	35
Plats spéciaux	37
Conseils pour économiser de l'énergie	38
L'acrylamide dans certains aliments	39
Expériences de cuisine	40

Remarques importantes

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

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

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avaries de transport

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

Branchement électrique




Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Consignes de 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, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.
- Enfants**  Les enfants ne doivent préparer des mets que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Four chaud**  Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.
- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four.
Risques d'incendie !
- Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !
- Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum).
L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !
Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.
- 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.
- Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille 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.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

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. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise Transport de la cuisinière

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

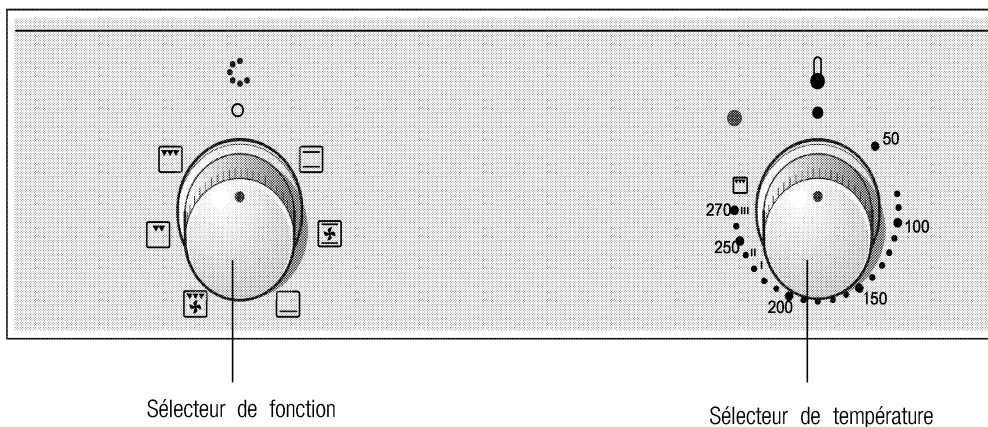
Ne pas porter ou tenir la cuisinière par la poignée de la porte. La poignée ne supporterait pas le poids de la cuisinière et peut se casser.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Bandeau de commande

Variations de la présentation selon l'appareil concerné.



Four







Sélecteur de mode de fonctionnement

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

Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lors du réglage du sélecteur de mode de fonctionnement, la lampe du four s'allume.

Positions

0	Arrêt
 Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage ne sont possibles que sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier).
 Air pulsé* (cuisson traditionnelle et air pulsé)	Vous pouvez préparer des meringues et des pâtes feuilletées sur un niveau. Vous pouvez cuire en parallèle des petites pâtisseries, des petits gâteaux, des muffins et des pâtes feuilletées sur deux niveaux.
 Chaleur de sole	La position chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud.
 Gril air pulsé	La position Gril air pulsé est particulièrement indiquée pour le rôtissage de gros morceaux de viande.
 Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour le rôtissage de petites quantités.
 Gril, grande surface	Cette position permet de faire rôtir plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

*Mode de cuisson avec lequel la catégorie d'efficacité énergétique EN50304 a été déterminée.

Thermostat

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

Température


50-270

Plage de température en °C

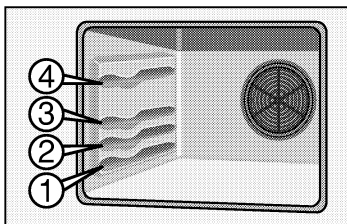
Gril		Puissance
I	Gril faible	1
II	Gril moyen	2
III	Gril puissant	3

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Positions grill

En mode grill , vous réglez une position grill au moyen du thermostat.

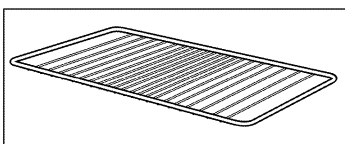
Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.

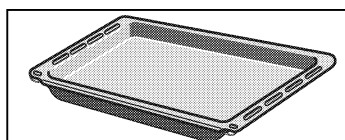
Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

Accessoires



Grille

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



Lèchefrite

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.

Enfourez la lèchefrite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Autres accessoires*

Plaque de cuisson en aluminium JZ11BA10	Pour les gâteaux et les pâtisseries.
Plaque en émail JZ11BE10	Pour les gâteaux et les pâtisseries.
Grille de protection	La grille de protection est fixée à la porte du four. Elle empêche les jeunes enfants de toucher la porte brûlante du four. Vous pouvez commander une grille de protection auprès du service après-vente de l'usine (référence : 440651).

* Vous trouverez diverses offres pour votre cuisinière dans nos brochures ou sur Internet. Vous pouvez vous procurer d'autres accessoires chez un revendeur spécialisé.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

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».

Chauffer le four

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

Procédez de la manière suivante

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.

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 du four

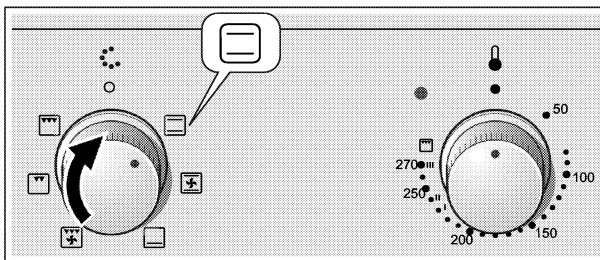
Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

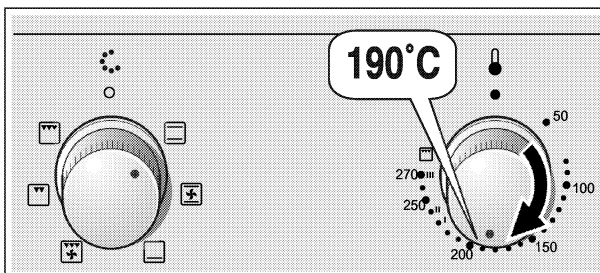
Réglages

Exemple: Convection naturelle ☐, 190 °C

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



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



Modifier le réglage

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

Mettre l'appareil hors service

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
2. Ramener le thermostat sur la position ●.

Economiser de l'énergie

3. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil et enlever le mets.

Remarque :

Pour éviter l'humidité sur le bandeau de commande, ne laissez pas le mets dans l'appareil éteint.

Si vous désirez éteindre l'appareil avant la fin du temps de cuisson, afin d'économiser de l'énergie :

1. Ramener le thermostat à la position ● avant la fin du temps de cuisson.
2. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement seulement à la position o lorsque vous enlevez le mets de l'appareil.

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais de produits nettoyants sous haute pression ou de jet de vapeur. Cela risquerait de provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs. La surface risquerait d'être endommagée. Si vous utilisez un produit de ce type sur la face avant du four, nettoyez-la immédiatement avec de l'eau.

Produit nettoyants

Extérieur de l'appareil :

Surfaces en inox

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Frottez toujours les surfaces en inox dans le sens du polissage du métal pour ne pas rayer la surface. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'oeuf.

Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Pour lustre les surfaces, utilisez des produits d'entretien pour l'inox. Veuillez respecter les indications du fabricant. Vous pouvez vous procurer des produits nettoyants spécial inox auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

Surfaces en émail et surfaces extérieures vernies

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Boutons

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Vitre de la porte

Utilisez un produit à vitre. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ou un racloir pour verre. La vitre risquerait d'être endommagée.

Joint

Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Four

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

En cas d'encrassement important, utilisez des produits nettoyants pour le four, lorsque celui-ci est froid uniquement.

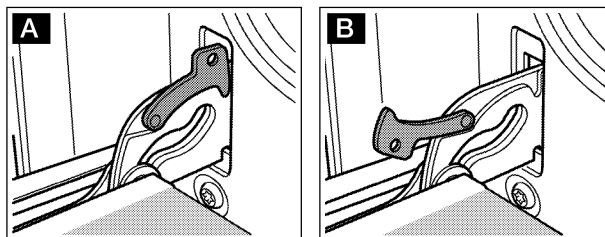
Vitre sur l'éclairage du four	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Accessoires	Trempez-les dans de l'eau savonneuse très chaude. Nettoyez-les avec une brosse ou une éponge.
Plaque de cuisson en aluminium (en option)	Ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants pour le four. Évitez de toucher la surface de la plaque avec un couteau ou un objet tranchant similaire. Vous risqueriez de la rayer ! Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon micro-fibre non pelucheux. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Ils rayent la plaque de cuisson.
Dispositif de sécurité de la porte (en option)	Démontez le dispositif de sécurité de la porte pour le nettoyer. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse très chaude et nettoyez-les avec une éponge. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, le dispositif de sécurité de la porte peut se bloquer et ne plus fonctionner.
Table de cuisson	Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

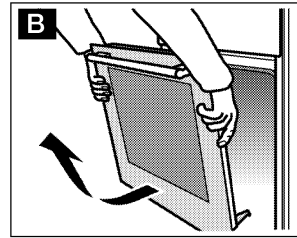
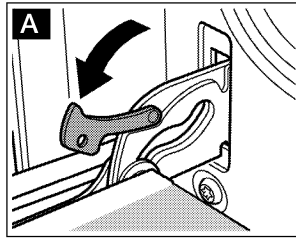
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

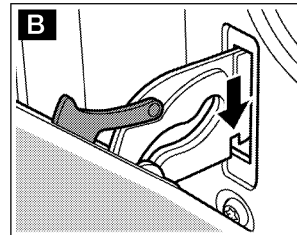
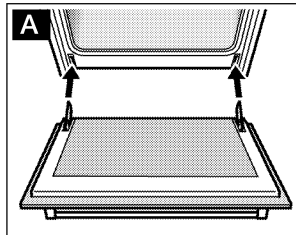
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



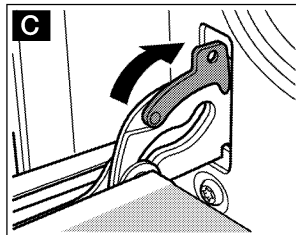
Accrocher la porte


Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C). Fermer la porte du four.



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

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 :

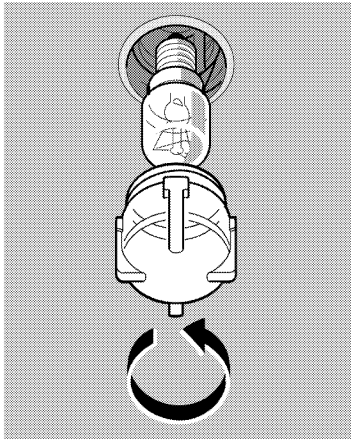
Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

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

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre

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.

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.

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui 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. 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 de la porte du four. 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

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.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

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.

Dans les tableaux est indiqué 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. 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 dans moules	Moule sur grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof / à flan / à cake	2	☒	160-180	50-60
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof / à flan / à cake	2	☒	155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☒	160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2	☒	160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2	☒	160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable foncé	1	☒	170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2	☒	150-170	55-65
Tartes salées* (quiche / tarte aux oignons)	Moule démontable	1	☒	180-200	50-60

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

Gâteau sur la plaque		Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C	Durée de cuisson, mn
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	La lèchefrite	3	☐	160-180	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture juteuse (fruits)	La lèchefrite	3	☐	140-160	40-50
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	La lèchefrite	2	☐	170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée avec 500 g de farine	La lèchefrite	3	☒	150-170	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	La lèchefrite	3	☐	160-180	50-60
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	La lèchefrite	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	La lèchefrite	2	☐	180-200	55-65
Pizza	La lèchefrite	3	☐	180-200	20-30

Pain et petits pains		Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C	Durée, mn
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	La lèchefrite	2	☐	270	8
				190	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	La lèchefrite	2	☐	270	8
				190	35-45
Petits pains (petits pains de seigle par ex.) (préchauffer)	La lèchefrite	3	☐	200-220	20-30

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

Petites pâtisseries		Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C	Durée de cuisson, mn
Biscuits	La lèchefrite	3		140-160	15-25
	Plaque de cuisson en aluminium* + La lèchefrite**	1+3		135-155	20-30
Meringues	La lèchefrite	3		70-90	125-135
Choux	La lèchefrite	2		200-220	30-40
Macarons	La lèchefrite	3		110-130	30-40
	Plaque de cuisson en aluminium* + La lèchefrite**	1+3		100-120	35-45
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3		180-200	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium* + La lèchefrite**	1+3		180-200	30-40

* Vous pouvez vous procurer une plaque de cuisson en aluminium auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson .

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.

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, démoulez 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. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est 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 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.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, 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.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôti.

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 cuillères à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillères à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

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

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

Viande

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

Viande	Poids	Plat	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C, gril	Durée, mn
Bœuf en daube (côte première par ex.)	1 kg	couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Aloyau	1 kg	non couvert	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Rosbif, rosé*	1 kg	non couvert	1		230-250	50
Steaks, cuits à point		Grille***	4		3	20
Steaks, rosé		Grille***	4		3	15
Viande de porc sans couenne (échine parex.)	1 kg	non couvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Viande de porc avec couenne** (palette, jarret par ex.)	1 kg	non couvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Côtes de porc avec os	1 kg	couvert	1		210-230	80
Rôti de viande hachée	750 g	non couvert	1		180-200	70
Saucisses	env. 750 g	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	non couvert	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Gigot d'agneau sans os	1,5 kg	non couvert	1		170-190	120

* Tournez le rosbif à la moitié de la cuisson.

** Incisez la couenne et placez la viande dans le plat de sorte que la couenne soit en contact avec le fond du plat, si la pièce doit être tournée.

*** Placez la lèchefrite au niveau 1.

Volaille

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.








Les données de poids du tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites rôtir la volaille directement sur la grille, introduisez la lèchefrite au niveau 1.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Tournez la volaille aux deux tiers de la cuisson.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Plat	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C	Durée, mn
Demi-poulet (1 à 4)	400 g	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	250 g	Grille	3		210-230	30-40
Poulet entier (1 à 4)	1 kg	Grille	2		200-220	55-85
Canard	1,7 kg	Grille	2		170-190	80-100
Oie	3 kg	Grille	2		160-180	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	800 g	Grille	2		180-200	80-100

Poisson

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Poisson	Poids	Plat	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C, gril	Durée, mn
Poisson, cuit au gril	300 g		3		Niveau 2	20-25
	1 kg	Grille*	2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Morceaux de poisson, des filets par ex.	300 g	Grille*	4		Niveau 2	20-25

* Placez également la lèchefrite 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 précédent 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 et ajoutez moins de liquide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles adjacents et se condenser en gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit là d'un phénomène physique normal.

Gratins, soufflés, toasts

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Plat cuisiné		Plat	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C, niveau du gril	Durée, mn
Gratin, sucré (gratin au fromage blanc avec des fruits par ex.)		Plat à gratin	2		170-190	50-60
Gratin salé avec des ingrédients cuits (gratin de pâtes par ex.)		Plat à gratin	2		210-230	25-35
Gratin salé avec des ingrédients crus* (gratin de pommes de terre par ex.)		Plat à gratin	2		150-170	50-60
Toasts	12 tranches	Gril	4		3	4-5
	4 tranches		4		3	6-7
Toasts gratinés	12 tranches	Gril**	3		3	5-8
	4 tranches		3		3	7-10





* Le gratin ne doit pas dépasser 2 cm de hauteur.

** Placez également la lèche-frite au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

Veillez 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*	Lèche-frite	3		180-200	40-50
Pommes frites*	Lèche-frite	3		210-230	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 lèche-frite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Décongeler

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

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

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés* 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.





* 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 lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

Stérilisation

Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.


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

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être identiques. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Réglez le thermostat entre 170 et 180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

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

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortez les bocaux

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

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.



Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 50 °C Préparer ensuite comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

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



Conseils pour économiser de l'énergie

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.

L'acrylamide dans certains aliments

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 (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.
Cuire de la pâtisserie	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 seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

Expériences de cuisine

conf. à DIN 44547 et EN 60350

Gâteaux et pâtisseries

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Plat cuisiné	Accessoires et conseils d'utilisation	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C	Durée de cuisson, mn
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3		150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium* + La lèchefrite**	1+3		140-160	30-40
Petits gâteaux(par vingt)	La lèchefrite	3		150-170	25-35
Petits gâteaux, vingt par plaque (préchauffer)	Plaque de cuisson en aluminium* + La lèchefrite**	1+3		140-160	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteaux pâte à levure	La lèchefrite	3		140-160	40-50
Tarte aux pommes couverte	La lèchefrite + deux moules démontables Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Tarte aux pommes couverte	deux grilles* + deux moules démontables Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Vous disposez des tôles à pâtisserie et des grilles à titre d'accessoires supplémentaires chez les revendeurs spécialisés.

** En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson .

*** Placez les moules à gâteau en diagonale sur accesoire.

Gril

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, mn
Pain grillé (préchauffez 10 min.)	Grille	4		3	1-2
Beefburger, 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

* Changez après $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson. Introduire la tôle au niveau 1.



BSH Hausgeräte Vertriebs GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000 606 250
JU • fr • 161290-02