

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

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

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

Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails.

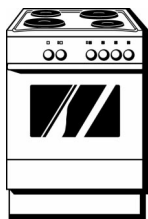
Nous vous montrons toute ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

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

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

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

Mode d'emploi



HSN 232 B

fr 5650 006 237

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Remarques importantes | 4 |
| Avant le branchement de votre nouvel appareil | 4 |
| Consignes de sécurité | 5 |
| Prenez soin de votre appareil | 6 |
| Installation et branchement | 7 |
| Pour l'installateur | 7 |
| Placer le four à l'horizontale | 8 |
| Votre nouvelle cuisinière | 9 |
| Le bandeau de commande | 10 |
| Les modes de cuisson | 12 |
| Four et accessoires | 13 |
| Avant la première utilisation | 14 |
| Chauffer le four | 14 |
| Enclenchement des zones de cuisson | 14 |
| Cuire | 15 |
| Prenez soin de votre appareil | 15 |
| La table de cuisson | 16 |
| Réglages | 16 |
| Zones de cuisson ultra-rapide à point rouge | 17 |
| Réglage du four | 17 |
| Réglages du four | 17 |
| Gâteaux et pâtisseries | 18 |
| Conseils pour la pâtisserie | 22 |
| Viande, volailles, poissons | 24 |
| Conseils pour les rôtis et grillades | 28 |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller | 29 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Produits cuisinés surgelés | 30 |
| Décongélation | 31 |
| Déshydratation | 32 |
| Stérilisation | 33 |
| Préparation | 33 |
| Réglages | 33 |
| Stérilisation des fruits | 34 |
| Stérilisation des légumes | 34 |
| Sortez les bocaux | 34 |
| Entretien et nettoyage | 35 |
| Extérieur de l'appareil | 35 |
| Table de cuisson | 35 |
| Four | 36 |
| Joints d'étanchéité | 37 |
| Tiroir du socle | 37 |
| Accessoires | 37 |
| Incidents et dépannage | 38 |
| Changer l'ampoule du four | 39 |
| Service Après-Vente | 40 |
| Protection de l'environnement | 41 |
| Emballage et appareil usagé | 41 |
| Economies d'énergie | 41 |
| Plats tests | 43 |

Remarques importantes

Avant le branchement de votre nouvel appareil

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

- Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice d'utilisation.
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité régissant les appareils électroménagers. Seuls les techniciens compétents en la matière sont habilités à intervenir. Des réparations inexpertes engendrent des risques considérables.

- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson deviennent très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Les parois intérieures du four, les résistances et l'orifice de sortie de vapeur le deviennent également. Eloignez systématiquement les enfants.
- ❑ Surveillez les aliments qui cuisent dans de l'huile ou des matières grasses car ces dernières risquent de s'enflammer si elles sont surchauffées. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Vous risquez des brûlures graves. Plaquez un couvercle sur le récipient enflammé pour étouffer les flammes puis éteignez le foyer.
- ❑ Les câbles électriques des appareils électroménagers ne doivent pas entrer en contact avec les foyers brûlants ni être coincés dans la porte car la gaine isolante risquerait de s'abîmer.
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four sans les retirer auparavant. Ne placez pas d'objets inflammables sur la table de cuisson.
- ❑ En cas de panne du four, débranchez le fusible.
- ❑ Ce four ne doit être affecté qu'à des activités culinaires.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions sur les appareils générateurs de chaleur. Souvenez-vous que les manettes et la poignée du four deviennent très chaudes si vous faites marcher l'appareil pendant longtemps à une température élevée.

Prenez soin de votre appareil

- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la lèchefrite car cette dernière est plus profonde.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne vous en servez pas de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.
- ❑ Ne posez aucun objet chaud (plaque à pâtisserie par exemple) dans le tiroir-plinthe car celui-ci pourrait s'endommager.

Installation et branchement

Ne confier le raccordement électrique qu'à un installateur agréé.

Respecter également et intégralement les prescriptions de votre compagnie locale/nationale de distribution d'électricité.

Si l'appareil a été incorrectement branché, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.

Pour l'installateur

Pour satisfaire aux prescriptions de sécurité en vigueur, il faut que soit installé, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Cet impératif disparaît si l'appareil est relié par une fiche à une prise secteur et à condition que l'utilisateur ait aisément accès à la fiche.

Les appareils équipés d'une fiche mâle ne pourront être raccordés qu'à une prise à contacts de protection installée dans le respect de la réglementation.

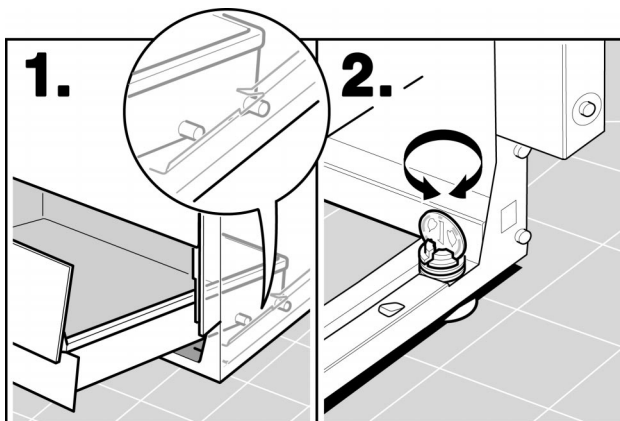
Conformément au règlement d'essai, l'appareil répond à la catégorie de protection "X". Veuillez tenir compte du fait que cet appareil ne peut être placé qu'entre deux murs, du côté des éléments, à la condition qu'ils ne viennent pas en surplomb au-dessus de la surface des plaques de cuisson.

Au plan de la sûreté électrique, ce four est un appareil de la classe de protection I et ne devra être mis en service qu'après mise à la terre préalable.

Pour raccorder l'appareil au secteur, utiliser un câble d'alimentation du type H 05 VV-F ou équivalent.

Placer le four à l'horizontale

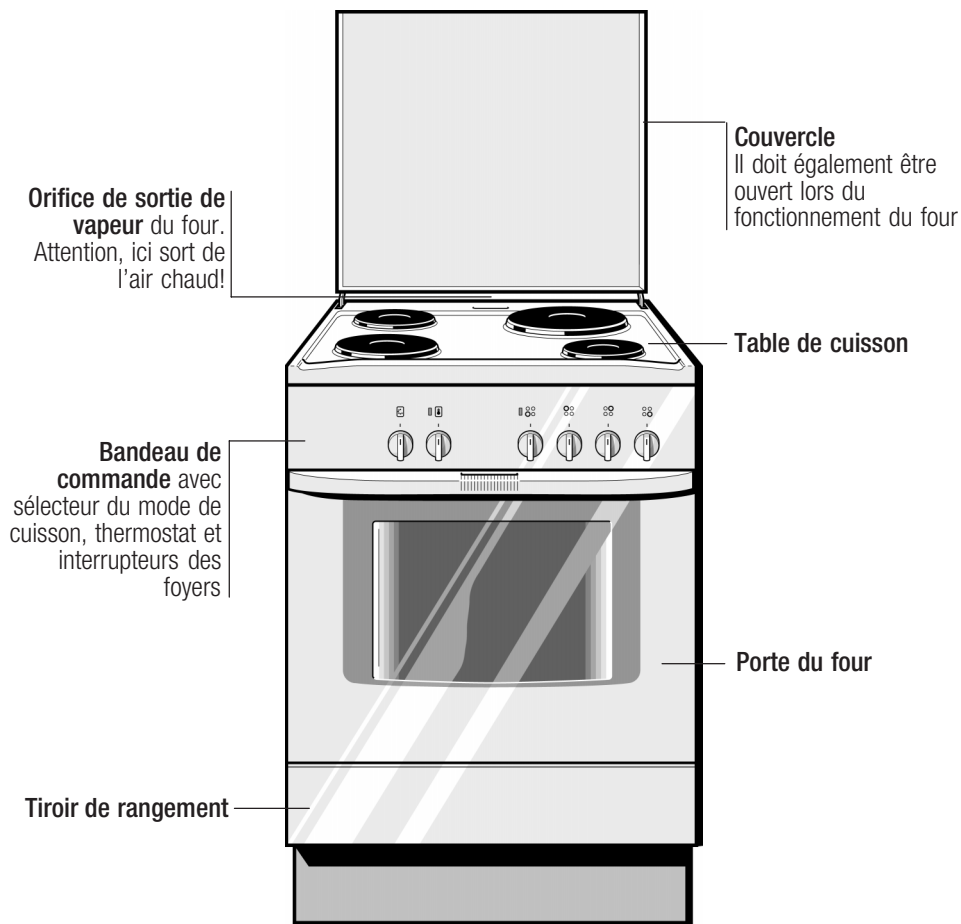
Le four est doté de pieds réglables en hauteur permettant de compenser de légères inégalités du sol. Pour pouvoir régler les pieds, vous devez décrocher le tiroir de rangement.



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

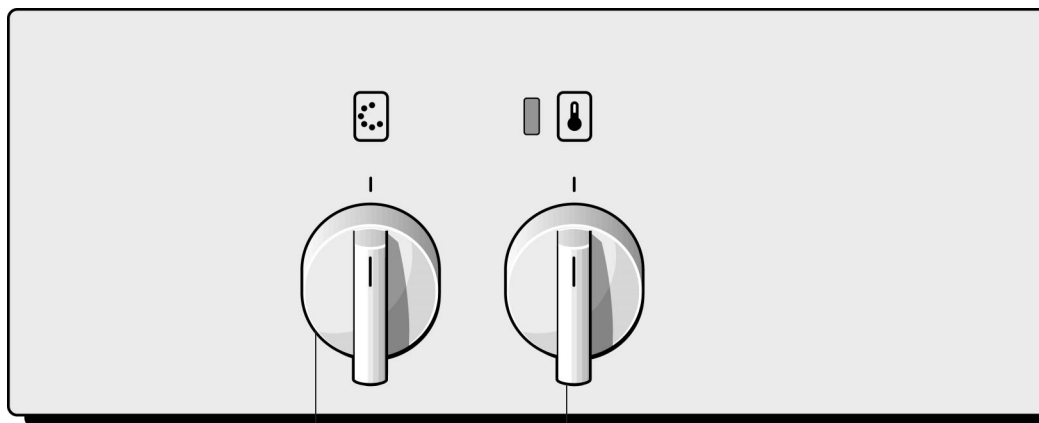
Réintroduisez le tiroir de rangement.

Votre nouvelle cuisinière







Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil

Le bandeau de commande



Sélecteur de modes de cuisson au four

Positions:

-  Cuisson traditionnelle par chauffage voûte et sole
-  Chaleur tournante
-  Grillade
-  Gril air pulsé

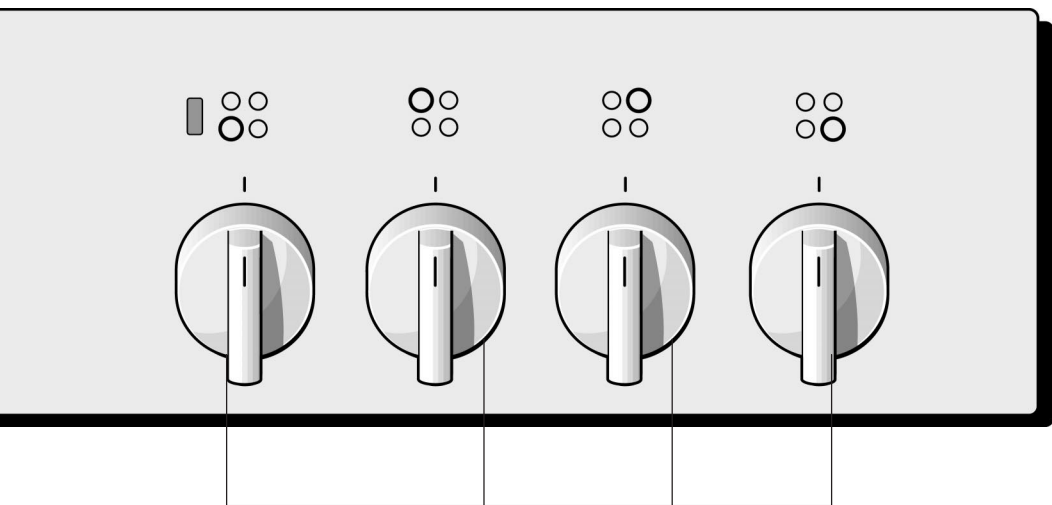
Lorsque vous réglez le sélecteur sur un mode de cuisson précis, la lampe du four s'allume. Coupez toujours le sélecteur de mode de cuisson après utilisation du four.

Sélecteur de température du four avec voyant lumineux

Positions:

- 50-250 Température in °C
- 1 = Gril, faible
 - 2 = Gril, moyen
 - 3 = Gril, fort

Lorsque vous enclenchez le sélecteur de température, le voyant s'allume. Il s'éteint une fois que la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors du réchauffage. Sélectionner sur la position Gril, le voyant ne s'allume pas.



Sélecteur de mode de cuisson avec voyant lumineux

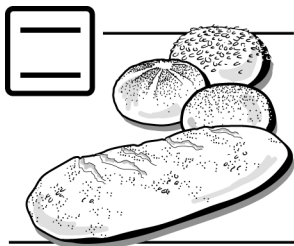
Positions ½ à 3.

0 = foyer éteint

½ = Puissance minimum

3 = Puissance maximum

Les modes de cuisson

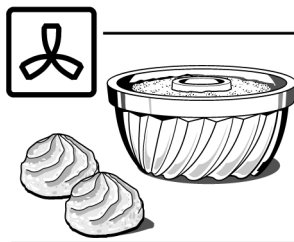


Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour que vous puissiez en choisir un optimalement adapté à la préparation.

Cuisson traditionnelle

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

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

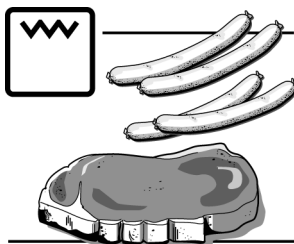


Chaleur tournante

Un ventilateur situé sur la paroi arrière répartit uniformément la chaleur voûte et sole. La chaleur tournante convient idéalement pour faire cuire sur **deux ou trois niveaux** les gâteaux à pâte battue dans le moule, les gâteaux en pâte à choux.

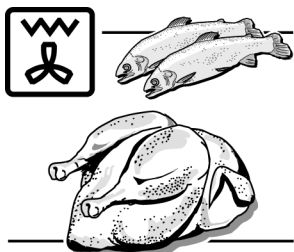
Les températures requises sont inférieures d'environ 20 à 30°C à celles de la cuisson traditionnelle.

La chaleur tournante convient également bien pour décongeler, stériliser et déshydrater.



Grillade classique

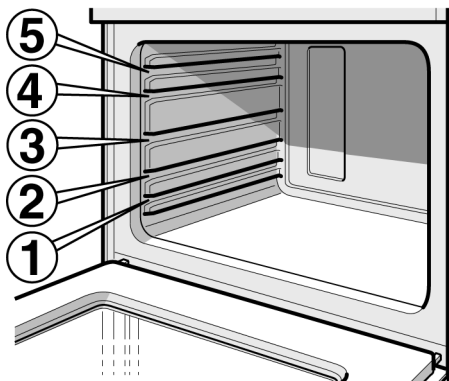
Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez griller des steaks ou des saucisses, du poisson ou des toasts.



Gril air pulsé

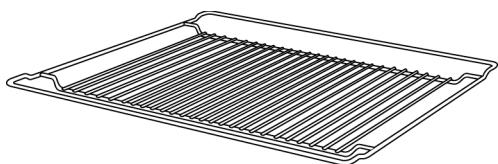
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant encore de la résistance éteinte. La viande est particulièrement croustillante et dorée. Le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole. Le gril air pulsé convient particulièrement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

Four et accessoires




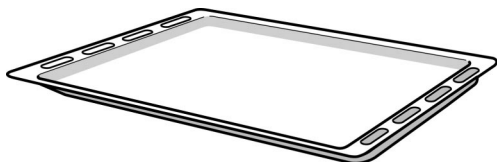
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

Vous pouvez sortir les accessoires aux deux-tiers de leur longueur sans qu'ils basculent. Il est ainsi facile de retirer les plats du four.



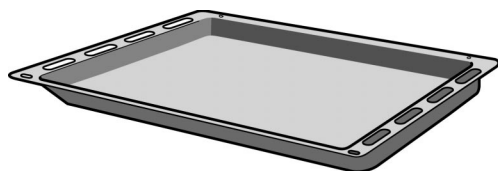
Grille HEZ 3400 pour de la vaisselle, des moules à gâteau, pièces à griller et plats surgelés.

La grille doit être enfourmée avec la courbure vers le bas .



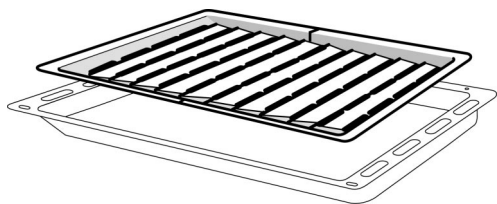
Plaque à pâtisserie en aluminium HEZ 3000 pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

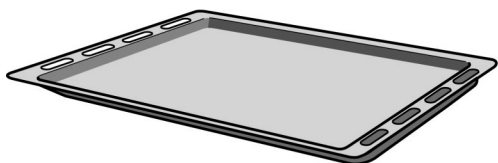


Lèchefrite HEZ 3300 pour gâteaux juteux, gros rôtis et plats surgelés. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Si vous avez besoin de deux ou trois plaques à pâtisserie simultanément, servez-vous de la lèchefrite. Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en veillant à ce que la partie inclinée soit tournée vers la porte du four.



Grille anti-éclaboussures HEZ 2500 (accessoire en option) pour les poissons, toasts, saucisses, plats surgelés ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèchefrite.




Plaque émaillée HEZ 3100 (accessoire en option) pour gâteaux et petits fours. Cuisson sur **un niveau**: Enfourez toujours la plaque émaillée à la hauteur 3 ou 4. Cuisson sur **deux ou trois niveaux**: Vous pouvez utiliser la plaque émaillée au lieu de la lèchefrite. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en veillant à ce que la partie inclinée soit tournée vers la porte du four.

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

Avant la première utilisation

Chauffer le four

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

Enclenchement des zones de cuisson

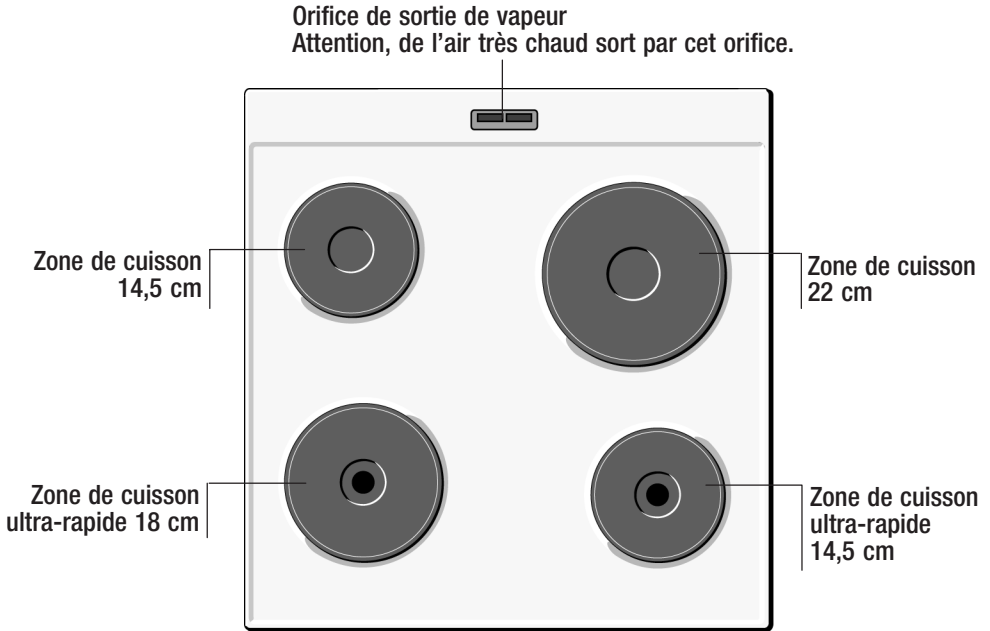
Faites chauffer les zones de cuisson les unes après les autres pendant trois minutes, au niveau de chaleur le plus élevé. Vous éliminerez ainsi les odeurs de neuf.

Cuire

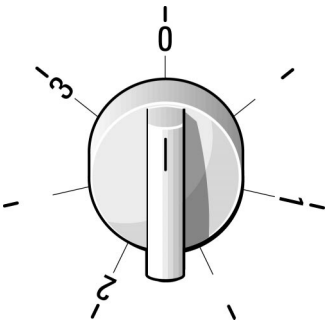
Prenez soin de votre appareil

- ❑ Veillez à ce que les enfants par exemple, en jouant, n'enclenchent pas les zones de cuisson capot fermé ou couvercles enjoliveurs en place.
- ❑ Ouvrez le capot lorsque vous utilisez le four. La vapeur d'eau produite dans le four s'échappe par l'orifice de sortie situé contre la table de cuisson.
- ❑ Ne recouvrez jamais la table de cuisson d'une feuille à protéger le four car la table risquerait sinon de s'abîmer.
- ❑ Maintenez les zones de cuisson sèches. L'eau salée ou les bains-marie les endommagent.
- ❑ Nettoyez immédiatement les aliments qui ont débordé. Si vous utilisez des récipients à bords hauts pour cuire les aliments qui ont besoin de beaucoup de liquide, ces aliments ne déborderont pas.
- ❑ Veillez à ce que les zones de cuisson ne fonctionnent pas sans casserole. N'utilisez pas non plus de casserole à fond irrégulier car le transfert de chaleur se fait mal et la zone de cuisson risque de rougir.
- ❑ L'espace entre deux zones de cuisson peut s'échauffer si elles sont restées longtemps allumées. Ce phénomène d'origine technique est normal.

La table de cuisson



Réglages



Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

0 = foyer éteint

$\frac{1}{2}$ = position de chauffe minimum

3 = position de chauffe maximum

Vous pouvez tourner les interrupteurs vers la droite ou vers la gauche.

Si un foyer est enclenché, le voyant s'allume.

| | | |
|-----------------|--------------------|---|
| Chauffer | $\frac{1}{2}$ ou 1 | selon la quantité |
| Cuire | 3 | Chauffage rapide |
| | 1 | Mijoter / plus fort ou moins fort selon le besoin |
| Rôtir | 3 | Faire chauffer de la graisse / saisir |
| | 2 | Faire rôtir |

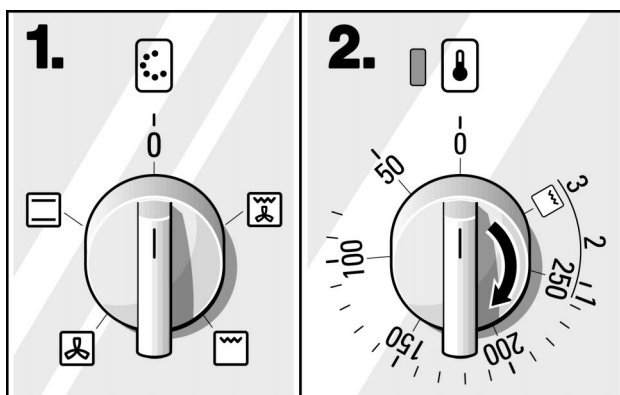
Zones de cuisson ultra-rapide à point rouge

Réglées sur la puissance maximum, ces zones de cuisson atteignent la température requise avec une particulière rapidité.

Réglage du four

Réglages du four

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



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

Attention: ouvrez toujours le capot lorsque vous utilisez le four. La vapeur d'eau qui se dégage des mets en cours de cuisson traverse l'orifice de sortie de vapeur ménagé dans la table de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. La chaleur tournante est préférable si vous utilisez des moules de couleur claire aux parois minces ou bien des moules en verre. Néanmoins, avec ce genre de moules, les temps de cuisson s'allongent et votre gâteau ne sera pas uniformément doré.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

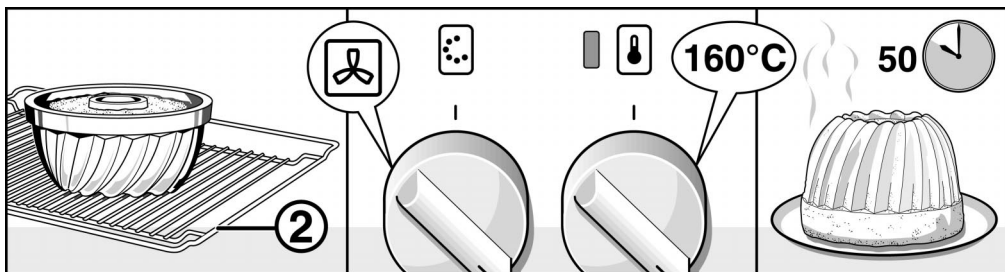
Tableaux

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

La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse car une température basse permet d'obtenir des mets 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.

Exemple: Gâteaux à pâte levée



| Gâteaux cuits dans des moules | Moule sur la grille | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|--|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux à pâte levée simple | Moule à kouglof/ à savarin/à cake | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés) | Moule à kouglof/ à savarin/à cake | 2 | | 170-190 | 60-70 |
| Fonds de tarte avec bord en pâte brisée | Moule démontable | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Fonds de tarte en pâte levée fine | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2 | | 140-160 | 20-30 |
| Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau) | Moule démontable | 1 | | 160-180 | 30-40 |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée* | Moule démontable en couleur foncée | 2 | | 180-200 | 70-90 |
| Gâteaux aux fruits, pâte levée fine | Moule démontable/ moule à kouglof | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons) | Moule démontable | 1 | | 150-170 | 55-65 |

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

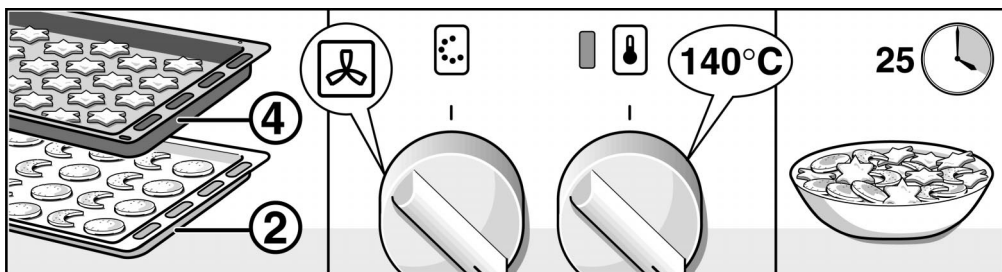
| Gâteau cuit sur la plaque | | Hau- teur | Mode de cuisson | Tempéra- ture °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|----------------------|--------------|--------------------|---------------------|---------------------------------|
| Pâte levée fine ou à la levure de boulangier avec garniture sèche | Plaque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

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

| Pain et petits pains | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|---|------------|---------|--------------------|-------------------|-------------------|
| Pain à la levure de boulangier, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Lèchefrite | 2 | | 250 | 8 |
| | | | | 200 | + 35-45 |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Lèchefrite | 2 | | 250 | 8 |
| | | | | 200 | + 40-50 |
| Petits pains (par ex. petits pains de seigle) | 1 plaque | 3 | | 210-230 | 20-30 |

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

Exemple: Petits fours sur deux niveaux



| Petites pâtisseries | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---------------------|---------------------------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Petits fours* | Plaque | 2 | | 170-190 | 10-25 |
| | Plaque + lèche-frite | 2+4 | | 140-160 | 25-35 |
| | 2 plaques** + lèche-frite | 1+3+4 | | 140-160 | 30-40 |
| Meringue | Plaque | 2 | | 80-100 | 120-140 |
| Pâte à choux | Plaque | 1 | | 210-230 | 30-40 |
| Macarons* | Plaque | 2 | | 120-140 | 30-40 |
| | Plaque + lèche-frite | 2+4 | | 110-130 | 35-45 |
| | 2 plaques** + lèche-frite | 1+3+4 | | 110-130 | 40-50 |
| Pâte feuilletée* | Plaque | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Plaque + lèche-frite | 2+4 | | 180-200 | 25-35 |
| | 2 plaques** + lèche-frite | 1+3+4 | | 180-200 | 35-45 |

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie. Si vous faites cuire à trois niveaux, enfournez la lèche-frite toujours au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

** Vous trouverez des plaques à pâtisserie dans le commerce spécialisé.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

Le dessous du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.

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

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

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

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

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

Le gâteau ne se démoule pas.

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

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

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

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Si vous réduisez la température, les pâtisseries doront uniformément. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un niveau avec la chaleur par voûte et sole. Le papier sulfurisé qui dépasse de la plaque à pâtisserie peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier à la dimension 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 la plus profonde.

Vous avez fait cuire des gâteaux à plusieurs niveaux. Ceux du haut sont plus cuits que ceux du bas.

Diminuez la température pour que les pâtisseries subissent une cuisson homogène. Les plaques introduites en même temps ne doivent pas forcément être prêtes au même moment. Laissez les plaques du bas 5 ou 10 minutes de plus que celles du haut ou bien enfournez-les avant les autres.

La cuisson de gâteaux aux fruits gorgés de jus produit de la condensation.

La cuisson provoque un dégagement de vapeur d'eau. Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur d'eau peut se déposer sur le capot ouvert ou sur les façades des meubles adjacents, se condenser et former des gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit-là d'un phénomène physique.

Viande, volailles, poissons

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistant aux températures élevées. Pour faire rôtir de grosses pièces, la lèchefrite convient également.

Posez toujours le plat au centre de la grille.

Au sortir du four, placez la vaisselle en verre sur une serviette sèche. Au contact d'une surface froide et humide, le verre pourrait se casser.

Conseils pour les rôtis

Le rôti obtenu dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Versez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillères à soupe sur les rôtis à mijoter, suivant leur taille.

Les pièces de viande de plus de 1,5 kg doivent être retournées à mi-cuisson.

Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé pour permettre au jus de viande de bien se répartir.

Conseils pour les grillades

Utilisez toujours le gril four fermé.

Les pièces à griller doivent être de taille égale et faire 2-3 cm d'épaisseur pour être bien juteuses et uniformément dorées. Salez les steaks une fois cuits.

Posez la viande directement sur la grille.






















Enfournez la lèchefrite au niveau d'enfournement 1 pour récupérer le jus de viande et ne pas salir le four.

Retournez les morceaux de viande aux deux-tiers des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

Remarque: La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la puissance sélectionnée.

Viande

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

| Viande | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée, minutes |
|---|------------|---------------------------|---------|---|-----------------------|----------------|
| Rôti de boeuf à braiser (p.ex. haut de côte) | 1 kg | fermé | 2 |  | 210-230 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 | 90 |
| | 2 kg | | 2 |  | 210-230 | 120 |
| Aloyau | 1 kg | ouvert | 2 |  | 200-220 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180-200 | 90 |
| Rosbif, à point* | 1 kg | ouvert | 2 |  | 240-250 | 40 |
| Steaks, bien cuits | | Grille*** | 5 |  | Position 3 | 25 |
| Steaks, à point | | Grille*** | 5 |  | Position 3 | 20 |
| Viande de porc sans couenne (p.ex. échine) | 1 kg | ouvert | 2 |  | 80-200 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170-190 | 140 |
| | 2 kg | | 2 |  | 160-180 | 160 |
| Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret) | 1 kg | ouvert | 2 |  | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| Carré de porc avec l'os | 1 kg | fermé | 2 |  | 220-240 | 70 |
| Rôti de viande hachée | 750 g | ouvert | 2 |  | 170-190 | 70 |
| Saucisses | 750 g env. | Grille anti-éclaboussures | 4 |  | Position 3 | 15 |
| Rôti de veau | 1 kg | ouvert | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180-200 | 120 |
| Gigot d'agneau désossé | 1,5 kg | ouvert | 2 |  | 170-190 | 120 |

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

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

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

Volaille

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

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

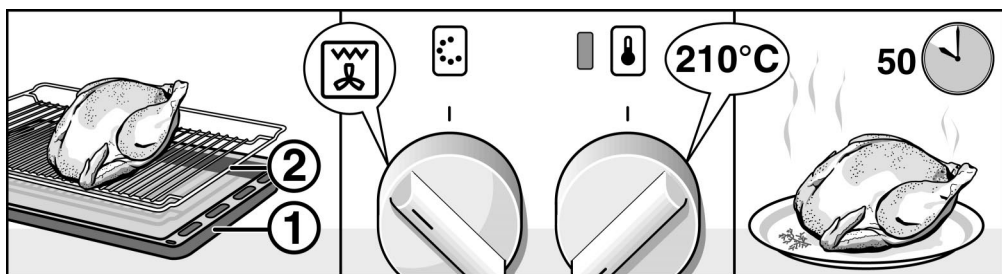
Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

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

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

Si vous grillez de la volaille dans un récipient ouvert, elle deviendra moins croustillante.

Exemple: 1 poulet entier



| Volaille | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|-----------------------------------|----------|-----------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés | de 400 g | Grille* | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Morceaux de poulet | 500 g | Grille* | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Poulet entier, 1 à 4 poulets | de 1 kg | Grille* | 2 | | 210-230 | 50-80 |

* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

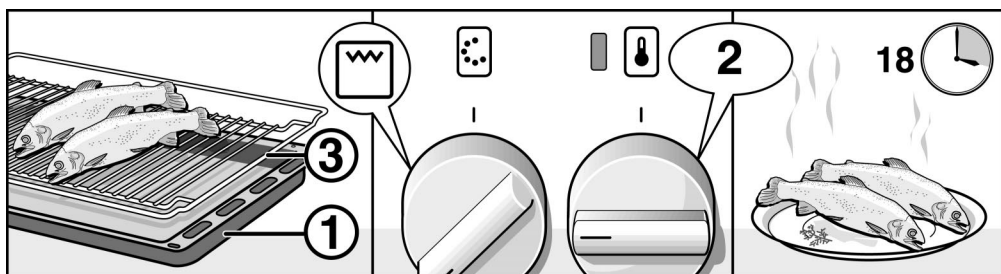
| Volaille | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|--------------------|----------|-----------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Canard | 1,7 kg | Grille* | 2 | | 200-220 | 90-100 |
| Oie | 3 kg | Grille* | 2 | | 180-200 | 110-130 |
| Dindonneau | 3 kg | Grille* | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| 2 cuisses de dinde | de 800 g | Grille* | 2 | | 180-200 | 90-110 |

* Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Poisson

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

Exemple: truite grillée



| Poisson | Poids | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée, minutes |
|---------------------------------------|----------|-----------|---------|-----------------|-----------------------|----------------|
| Poisson grillé | de 300 g | Grille* | 3 | | Position 2 | 18-20 |
| | 1 kg | | 2 | | 190-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Poisson en tranches, p.ex. des darnes | de 300 g | Grille* | 4 | | Position 3 | 20-25 |

* Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

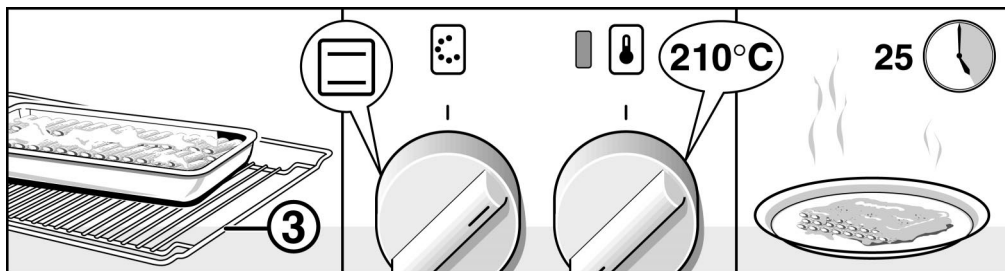
La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

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

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Exemple: gratin aux pâtes



| Plat | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée, minutes |
|--|-------------------------------|---------|-----------------|-----------------------|----------------|
| Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits) | Moule à soufflé | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes) | Plat à gratin, lèchefrite | 3 | | 210-230 | 25-35 |
| | | 3 | | 210-230 | 20-30 |
| Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre) | Moule à soufflé ou lèchefrite | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Brunir des toasts | Grille | 5 | | Position 3 | 4-5 |
| Gratiner des toasts | Grille** | 4 | | Position 3 | 6-8 |

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

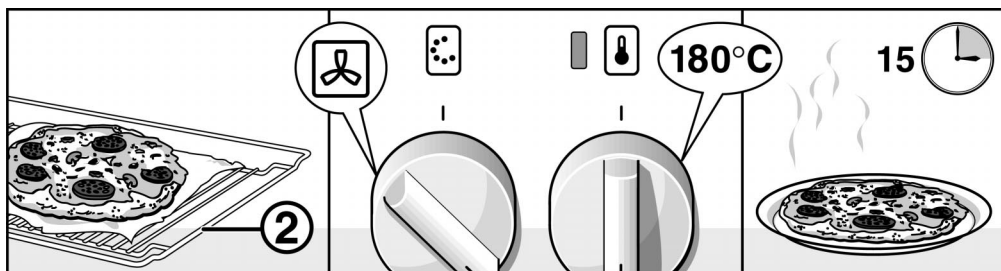
** Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

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

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

Exemple: pizza surgelée sur la grille



| Plat | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|-----------------------------|-------------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Stroudel fourré aux fruits* | Lèche-frite | 3 | | 180-200 | 40-50 |
| Pommes frites* | Lèche-frite | 3 | | 240-250 | 25-30 |
| Pizza* | Grille | 2 | | 180-200 | 15-20 |
| Pizza-baguettes* | Grille | 3 | | 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.

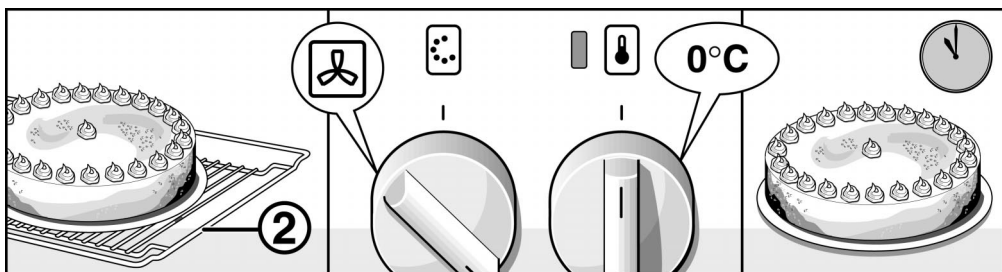
Décongélation

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.

Exemple: Tarte à la crème fraîche







| | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C |
|---|-------------|---------|-----------------|----------------------------|
| Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits | Grille | 2 | | Le thermostat reste éteint |
| Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries | Grille | 2 | | 80 °C |

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

Déshydratation

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

| Aliments | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, heures |
|--------------------------------------|---------|---|----------------|---------------|
| 600 g de pommes en tranches | 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 à 10 env. |
| 200 g d'herbes aromatiques nettoyées | 1+3 |  | 80 | 1½ env. |

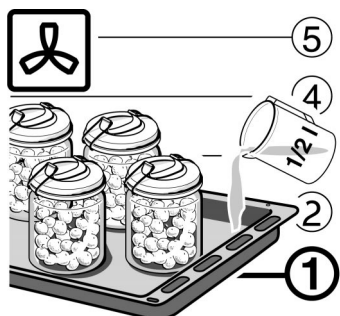
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.


Stérilisation

Préparation

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

Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 1. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez $\frac{1}{2}$ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Positionnez le sélecteur de fonction sur .
5. Positionnez le sélecteur de température entre 140 et 150 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que des gouttes perlent dans les bocaux et que des bulles se succèdent rapidement à la surface – soit au bout de 40 à 50 minutes env. – éteignez le thermostat. Le sélecteur de mode de cuisson reste enclenché.

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

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

Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis éteignez-le complètement. Le sélecteur de mode de cuisson reste enclenché.

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

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre | à partir du moment où des gouttes commencent à perler 120 - 140 °C | Chaleur résiduelle |
|--|--|--------------------|
| Cornichons | - | 35 minutes env. |
| Betterave rouge | 35 minutes env. | 30 minutes env. |
| Choux de Bruxelles | 45 minutes env. | 30 minutes env. |
| Haricots verts, chou-rave, chou rouge | 60 minutes env. | 30 minutes env. |
| Pois | 70 minutes env. | 30 minutes env. |

Sortez les bocaux

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

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

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

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

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

Table de cuisson

Pour l'entretien des surfaces émaillées, suivez les instructions concernant les parties extérieures de l'appareil.

Foyers

Essuyez immédiatement les débordements et les résidus de cuisson.

Pour nettoyer les zones de cuisson, utilisez de la poudre à récurer (Vim, ATA) ou une éponge à dos récurant. Avant de procéder au nettoyage des zones de cuisson, faites-les chauffer un instant pour qu'elles puissent sécher. Des zones de cuisson humides pourraient rouiller à la longue.

Pour terminer, appliquez un produit d'entretien.

Les miroitements colorés allant du jaune au bleu sur les cercles des zones de cuisson disparaissent en appliquant du "Stahl-fix". N'utilisez pas de produit récurant ou abrasif.

Capot


Vous pouvez retirer le capot pour le nettoyer.

Four

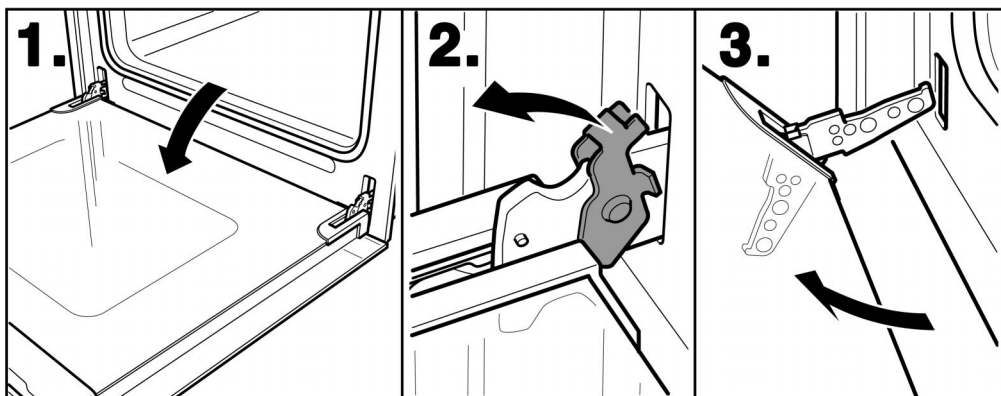
Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

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

Pour faciliter le nettoyage

- Vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .
- Vous pouvez enlever la porte du four:
 1. Ouvrir complètement la porte du four.
 2. Pivoter les deux leviers de verrouillage vers le haut jusqu'en butée.
 3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée par le haut.

Lorsque vous remettez en place la porte du four, veillez à ce que l'encoche sous la charnière s'enclenche correctement.



Nettoyage des surfaces émaillées

Si le four est peu sale, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre.

Si le four est très sale, utilisez de préférence un produit nettoyant pour four.

- Utilisez le produit nettoyant pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.

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

Couvercle en verre de la lampe du four

Pour nettoyer le couvercle en verre présent dans le four, utilisez de préférence de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Remarques

Le four ainsi que les plaques sont émaillés. Cet émail a été cuit à de très hautes températures. C'est pourquoi de légères différences de nuance peuvent apparaître.

Il est impossible de recouvrir complètement d'émail les arêtes minces des plaques. Elles peuvent donc être rugueuses. Leur protection anticorrosion est néanmoins garantie.

Joint d'étanchéité

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

Tiroir du socle

Lavez le tiroir à l'eau. S'il est plus fortement encrassé, ajoutez quelques gouttes de liquide pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage.

N'utilisez pas d'instrument tranchant ni de produit récurant.

Accessoires

Mettez les accessoires à tremper de préférence immédiatement après utilisation, dans de l'eau additionnée d'un détergent habituel. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Incidents et dépannage

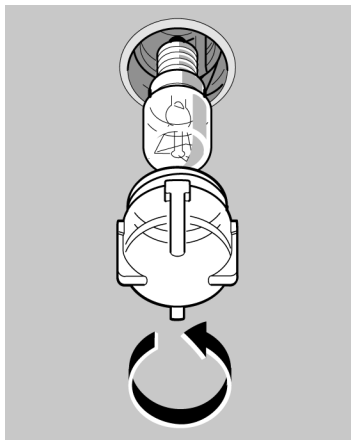
Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

| Incident | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|----------------------------------|--------------------|--|
| La cuisinière ne fonctionne pas. | Fusible grillé | Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche. |
| | Coupure 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 l'ampoule du four



Si l'ampoule d'éclairage du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez le faire vous-même. Vous trouverez auprès de notre S. A. V. ou dans le commerce spécialisé des lampes de rechange résistantes aux températures élevées. Le cas échéant, veuillez indiquer le numéro E et le N° FD de votre appareil. Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement ces lampes.

Procédez comme suit:

1. Dans le boîtier à fusibles, débranchez les fusibles protégeant le four.
2. Étalez une serviette dans le fond du four froid afin d'éviter tout dommage.
3. Tournez le cache de l'ampoule à gauche pour le dévisser.
4. Remplacez l'ampoule par un modèle identique.
5. Revissez le cache.
6. Retirez la serviette.
7. Rebranchez les fusibles.

Vous pouvez également remplacer le cache de l'ampoule vous-même.

Service Après-Vente

Si votre appareil doit subir des réparations, vous devrez faire appel au service après-vente (SAV). Vous trouverez son adresse dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV qui y figurent aussi vous indiqueront un SAV proche de votre domicile.

Numéro E et Numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E et FD de l'appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve dans le tiroir-plinthe. Pour éviter d'avoir à rechercher ces numéros au moment de la panne, nous vous conseillons de reporter de suite les références dans l'encadré ci-dessous.

| | |
|------|----|
| N° E | FD |
|------|----|

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

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

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

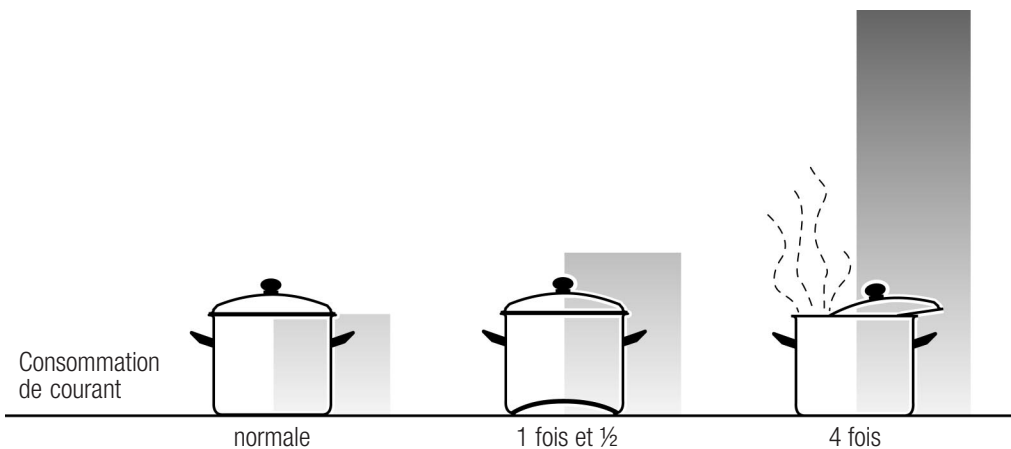
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

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

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

Economies d'énergie

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



Casserole à fond plat,
avec couvercle

Casserole à fond
irrégulier

Casserole sans
couvercle












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

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

| Plat | Accessoires et recommandations | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|---|---------|---|----------------|---------------------------|
| Gâteaux secs | Plaque à pâtisserie en aluminium | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Plaque à pâtisserie en aluminium + Lèchefrite* | 2+4 |  | 130-150 | 35-45 |
| | 2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite | 1+3+4 |  | 130-150 | 40-50 |
| Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer) | Plaque à pâtisserie en aluminium | 3 |  | 180-200 | 15-25 |
| | Plaque à pâtisserie en aluminium + Lèchefrite* | 2+4 |  | 150-170 | 20-30 |
| | 2 plaques à pâtisserie en aluminium** + lèchefrite | 1+3+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèchefrite | 3 |  | 180-200 | 40-50 |
| | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite* | 2+4 |  | 160-180 | 50-60 |
| Tourte aux pommes | 1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*** | 1 |  | 170-190 | 65-75 |
| | 2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |



* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie. Si vous faites cuire à trois niveaux, enfournez la lèchefrite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

** Vous trouverez des plaques à pâtisserie en aluminium et les grilles dans le commerce spécialisé.

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

Griller

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

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

* Retournez-les à mi-cuisson.

** Enfournez la lèchefrite au niveau 1.