

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.

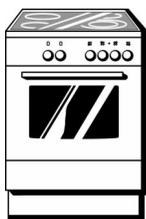
Nous vous montrons toute ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

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 252 F

fr 5650 044 415

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement de votre nouvel appareil	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	6
Installation et branchement	7
Pour l'installateur	7
Placer la cuisinière 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
Nettoyage des accessoires	14
Cuire	15
Prenez soin de votre table de cuisson	15
La table de cuisson	17
Indicateur de chaleur résiduelle	17
Réglages	18
Foyer à surface variable	18
Tableaux	19
Réglage du four	20
Réglages du four	20
Gâteaux et pâtisseries	21
Conseils pour la pâtisserie	24

Table de matières

Viande, volaille, poisson	26
Conseils pour les rôtis et grillades	31
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	32
Produits cuisinés surgelés	33
Décongélation	34
Déshydratation	35
Stérilisation	36
Réglages	36
Entretien et nettoyage	38
Extérieur de l'appareil	38
Table de cuisson	38
Four	41
Joint d'étanchéité	42
Tiroir de rangement	42
Accessoires	42
Incidents et dépannage	43
Remarques	43
Changer la lampe du four	44
Service après-vente	45
Protection de l'environnement	46
Plats tests	48

Remarques importantes

Avant le branchement de votre nouvel appareil

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

- Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice d'utilisation.
- Vérifiez si la table de cuisson ne présente pas de dommages, p.ex. des rayures sur la plaque vitrocéramique ou au cadre.
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Un appareil mal réparé engendre des risques considérables pour l'utilisateur.
- Pendant leur utilisation, les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Les parois intérieures du four, les résistances chauffantes et l'orifice de sortie de vapeur deviennent très chauds. Eloignez systématiquement les enfants.
- Restez à proximité lorsque vous préparez des mets avec de la graisse ou de l'huile car elles risquent de s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammées. Risques de brûlures graves!
Appliquez au contraire un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Ensuite, éteignez le foyer concerné. Laissez l'utensile refroidir sur le foyer.

- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ❑ Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four sans les retirer auparavant.
- ❑ En cas de panne, retirez le fusible/coupez le disjoncteur correspondant dans le boîtier à fusibles.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ❑ En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.
- ❑ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être secs. Le liquide qui s'insinue entre le fond de la casserole et le foyer s'évapore. La pression de la vapeur peut faire sauter brutalement la casserole. Risque de blessures!
- ❑ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il indique que les foyers sont encore chauds.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Rappelez-vous que les boutons et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.

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 placez pas d'objets chauds (p.ex. plaques à pâtisserie) dans le tiroir de rangement. Il pourrait être endommagé.

Installation et branchement

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

Si la cuisinière n'a pas été correctement branchée, vous perdez vos droits de garantie en cas de dégâts.

Pour l'installateur

Pour satisfaire aux prescriptions de sécurité applicables, il faut installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

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

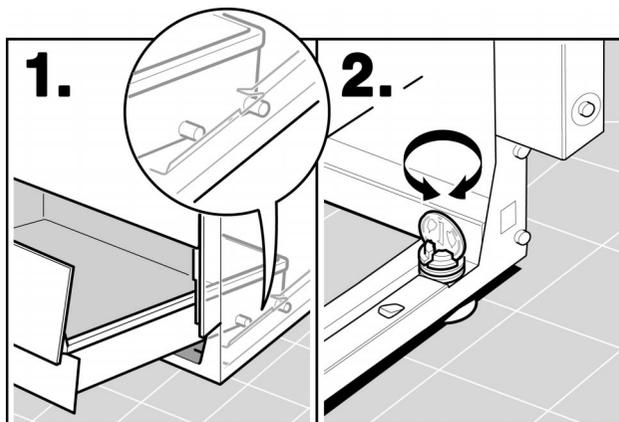
Conformément au règlement d'essai en matière de chauffage, l'appareil correspond à la classe de protection "Y". Attention, cet appareil ne doit être placé qu'avec une seule paroi latérale contre des cloisons hautes de pièces ou de meubles.

En matière de sécurité électrique, la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec un raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent, comme conduite de raccordement au secteur.

Placer la cuisinière à l'horizontale

La cuisinière est dotée 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.



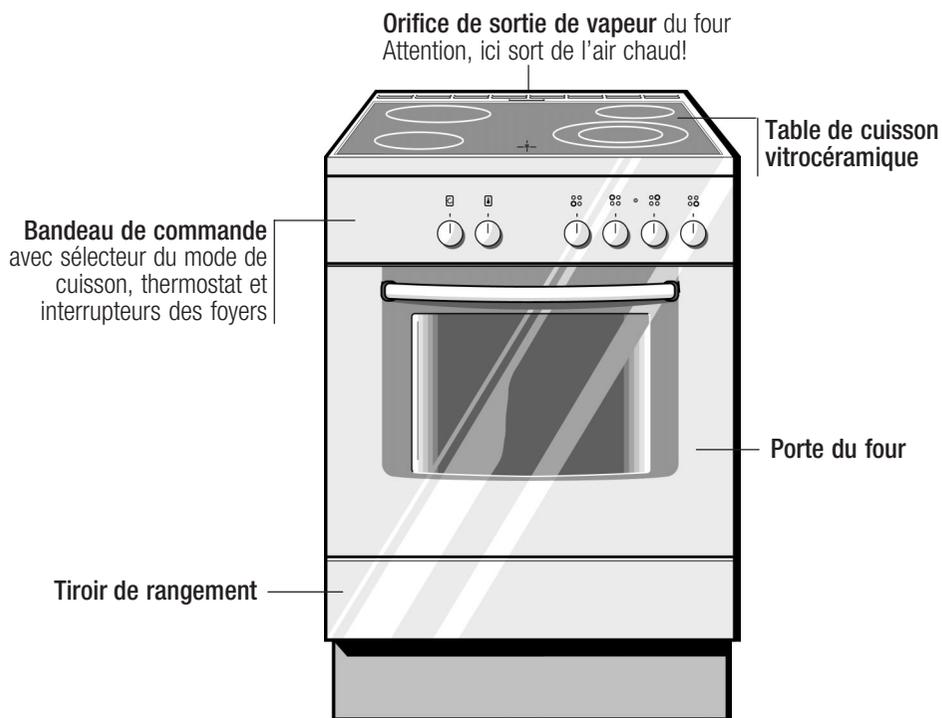
1. A cet effet, tirez le tiroir de rangement lentement vers l'avant. De chaque côté du tiroir se trouvent deux tenons. Ils guident le tiroir dans le rail. Dès le dégagement à gauche et à droite du tenon avant, soulevez légèrement le tiroir. Dès que le deuxième tenon est dégagé, vous pouvez retirer le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

Réintroduisez le tiroir de rangement.

Fixation murale supplémentaire

Pour une meilleure stabilité au renversement, vous devez fixer l'appareil au mur avec l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

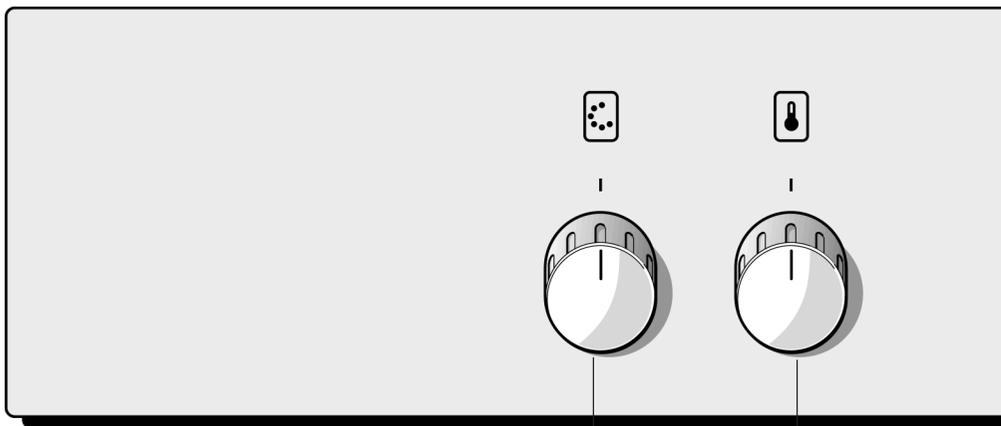
Votre nouvelle cuisinière



Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil

Le bandeau de commande

Toutes les manettes sont escamotables en position "Arrêt". Pour les faire rentrer et sortir, appuyez brièvement sur la manette.



Sélecteur du mode de cuisson pour le four

Positions du sélecteur:

 = Convection naturelle

 = Air pulsé

 = Gril

 = Gril air pulsé

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le symbole au-dessus du sélecteur du mode de cuisson et la lampe du four s'allument. Eteignez toujours le sélecteur du mode de cuisson après l'utilisation du four.

Thermostat pour le four

Positions du thermostat:

50-250 température en °C

1 = gril faible

2 = gril moyen

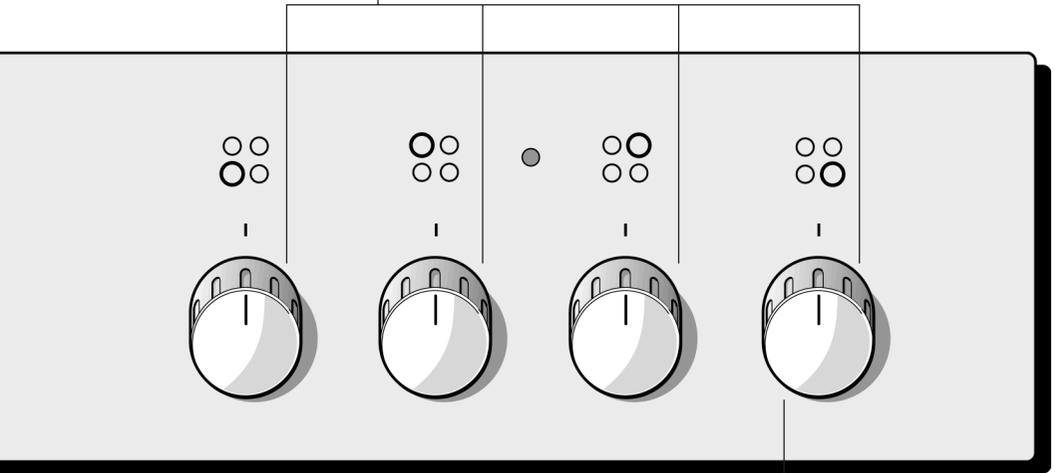
3 = gril puissant

Lorsque vous activez le thermostat, le symbole au-dessus du thermostat s'allume. Le symbole n'est pas allumé en mode gril et gril air pulsé.

Interrupteurs des foyers

avec voyant lumineux
positions 1 à 9.

- 0 = foyer éteint
- 1 = position de chauffe minimum
- 9 = position de chauffe maximum

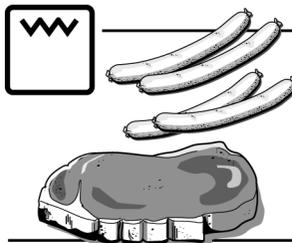
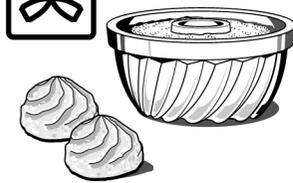
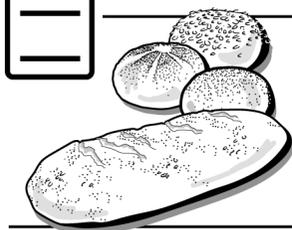


Interrupteur

pour le foyer à surface variable

- 1-9 = positions de chauffe
- ⊙ = enclenchement pour la grande surface de cuisson

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.

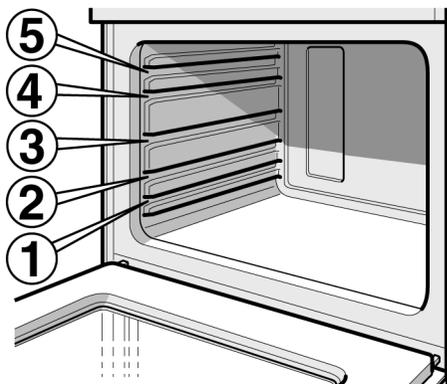
Grillade classique

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

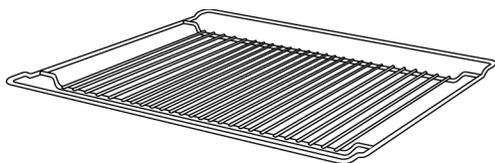
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant encore de la résistance éteinte. La viande est particulièrement croustillante et dorée. Le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole. Le gril air pulsé convient particulièrement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

Four et accessoires



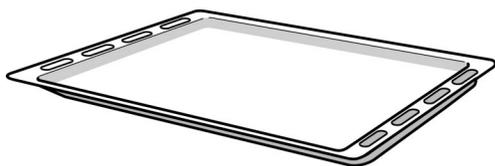
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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 334002 pour vaisselle, moules à gâteaux, rôtis, grillades et plats surgelés.

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

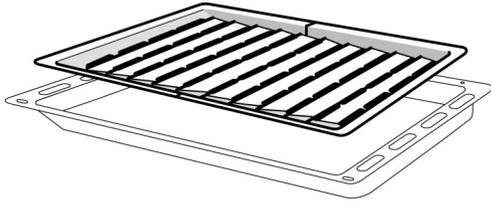


Plaque à pâtisserie en aluminium HEZ 3000 pour gâteaux et petits fours. Enfournez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

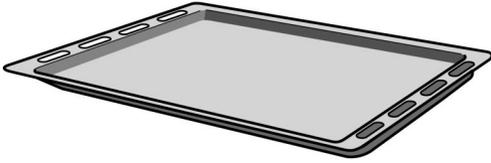


Lèchefrite HEZ 332002 pour gâteaux juteux, gros rôtis et plats surgelés. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

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 325071 (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 331002 (accessoire en option) pour gâteaux et petits fours.

Cuisson sur **un niveau**:

Enfournez 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. Enfournez 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.

Nettoyage des accessoires

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

Cuire

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

Afin que votre table de cuisson conserve longtemps son esthétique et pour éviter tous dégâts, veuillez respecter les consignes suivantes:

- Les casseroles et poêles ne doivent pas avoir un fond rugueux. Ils rayent la table de cuisson.
- Ne pas préparer des mets dans du film aluminium ou dans des récipients en plastique. Le matériau fond sur l'appareil.
- Le dessous de la casserole et le foyer doivent être propres et secs.
- Éviter la cuisson à vide dans des casseroles émaillées. Le fond de la casserole et la vitrocéramique peuvent être endommagés.
- En cas d'utilisation de vaisselle spéciale, respecter les indications du fabricant.

Table de cuisson

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.
- Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre.
- Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.

- ❑ Ne déposez jamais de poêles ou casseroles très chaudes sur le cadre de la table de cuisson.
- ❑ Le râcloir à verre présente une lame aiguisée. Ne l'approchez pas trop du cadre de la table de cuisson car vous risqueriez de l'endommager.

Changements de teinte de la table de cuisson

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent, mais difficilement, avec du "Stahl- Fix". Notre service après-vente enlève ces salissures contre remboursement des frais.

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

Exemples de dégâts possibles

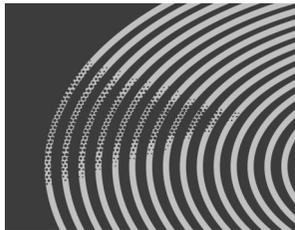
Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



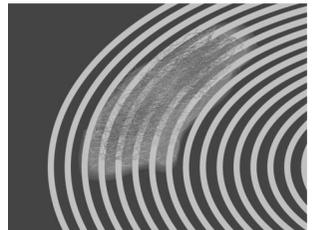
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.

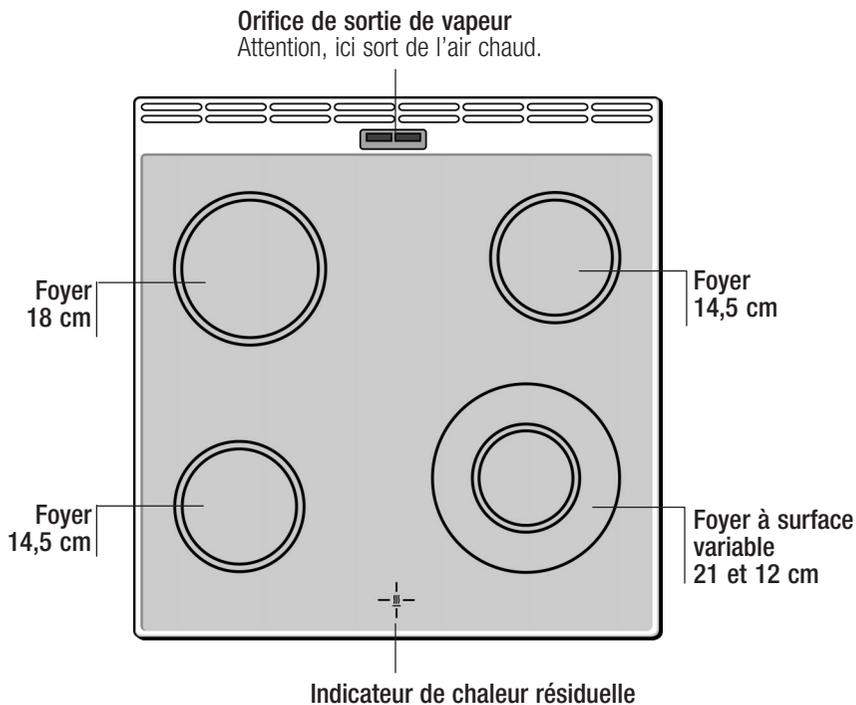


Miroitements métalliques dûs à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inappropriés.



Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

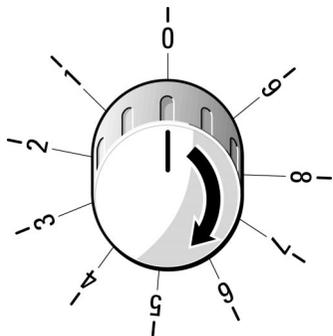
La table de cuisson



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Vous savez ainsi quels foyers sont encore chauds et pouvez profiter de leur chaleur par ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat d'enrobage.

Réglages



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

0 = foyer éteint

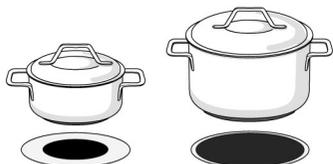
1 = position de chauffe minimum

9 = position de chauffe maximum

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais l'interrupteur plus loin.

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

☉ Foyer à surface variable



La dimension de ce foyer peut être modifiée.

Enclenchement de la grande surface de cuisson:

Tournez l'interrupteur du foyer jusqu'à la position 9 – vous y senterez une légère résistance – tournez jusqu'au symbole

☉ = grand foyer à surface variable

vers la droite. Réglez ensuite la position de chauffe souhaitée.

Ramener le réglage à la petite surface:

Réglez l'interrupteur du foyer à 0 et réglez de nouveau.

Attention: Ne réglez jamais l'interrupteur du foyer sur 0 en dépassant le symbole.

Le petit foyer à surface variable est idéal pour chauffer des petites quantités.

Tableaux

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets. Ils peuvent donc varier par rapport aux données du tableau.

Pour faire chauffer rapidement les plats et pour saisir les rôtis, réglez les interrupteurs des foyers correspondants sur la position 9. Ensuite, ramenez-les sur une position de mijotage appropriée.

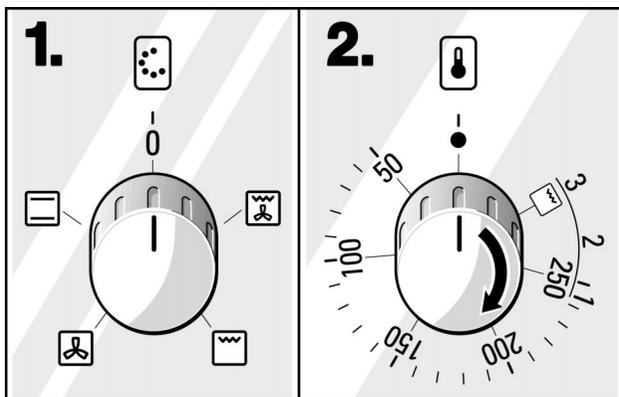
	Exemples	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, sauce d'enrobage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1 - 2
Réchauffer	Légumes (conserves)	4 - 5
	Bouillon	7 - 8
Réchauffer et maintenir au chaud	Ragoût, par ex. ragoût aux lentilles	2 - 3
Cuire à l'étuvée	Poisson	5 - 6
Cuisson	Riz	2 - 3
	Pommes de terre en robe de chambre*	4 - 5
	Pommes de terre gros sel*	4 - 5
	Légumes frais*	3 - 5
	Légumes surgelés	4 - 5
	Bouillon de viande	3 - 5
	Pâtes	4 - 5
Rôtir	Crêpes épaisses (galettes)	6 - 7
	Poisson pané	6 - 7
	Escalope	7 - 8
Braisier	Rôti à braiser	4 - 5
	Paupiettes	4 - 5

* Les sels minéraux et les vitamines se détruisent dans l'eau bouillante. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux.
Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

Réglage du four

Réglages du four

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.

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.

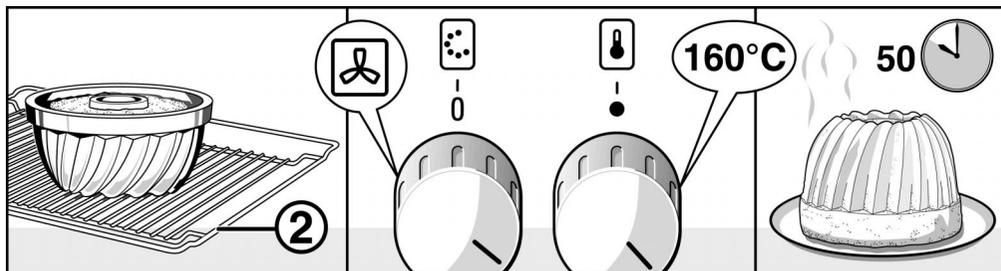
Tableaux

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 + lèche-frite*	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulangier avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	3		180-200	40-50
	Plaque + lèche-frite*	2+4		160-180	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Lèche-frite	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	Lèche-frite	2		170-190	55-65

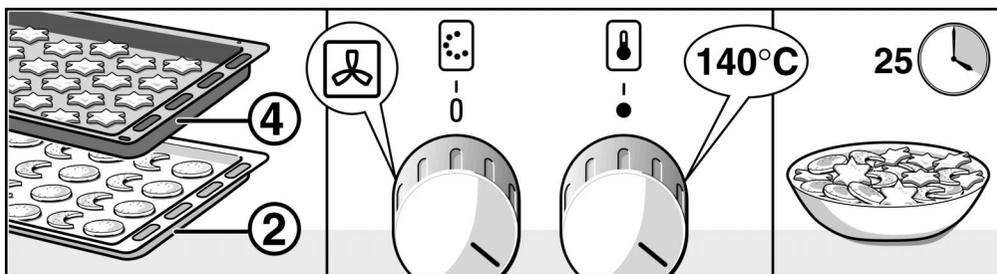
Gâteau cuit sur la plaque		Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza (pâte à la levure de boulanger)	Lèche-frite	3		210-230	25-35
	Plaque + lèche-frite*	2+4		170-200	35-45

* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite 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 boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		250	8
				200	+ 35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		250	8
				200	+ 40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	1 plaque	3		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

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Macarons*	Plaque	2		120-140	30-40
	Plaque + lèchefrite	2+4		110-130	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		110-130	40-50
Pâte feuilletée*	Plaque	2		180-200	20-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		180-200	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		180-200	35-45

* 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 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.

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

Le dessous du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.

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

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

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

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

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

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

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. Préférez la convection naturelle. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

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

La fois suivante, utilisez la lèchefrite 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.

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

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus dans le four ou bien enfournez-les plus tôt.

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Une grande partie s'échappe par la sortie de vapeur. Cette vapeur peut se condenser sur le carrelage de la cuisine ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également à la cuisson de gros rôtis.

Placez toujours la vaisselle au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

A mi-temps de la cuisson, retournez les morceaux de viande pesant plus de 1,5 kg.

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins. Aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Viande

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

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de boeuf à braiser (p.ex. haut de côte)	1 kg	fermé	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	90
	2 kg		2		210-230	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		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	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
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 rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

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

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

Volaille

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

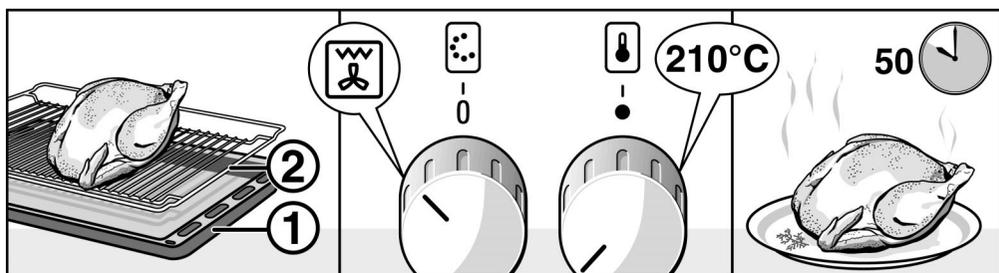
Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

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

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

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Exemple: 1 poulet entier



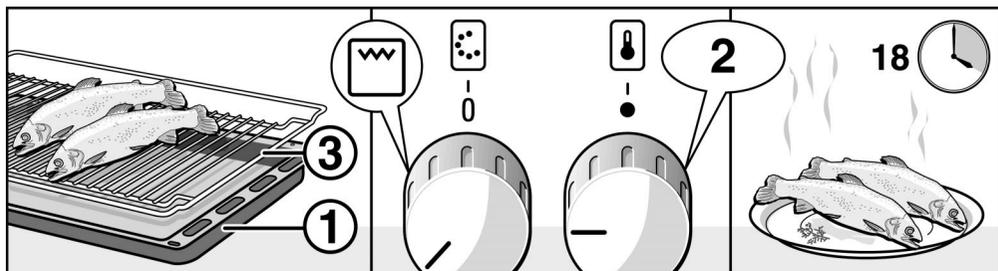
Volaille	Poids	Vaisselle	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		210-230	50-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		200-220	90-100
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

* Enfournez 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, gril	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

* Enfournez 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.

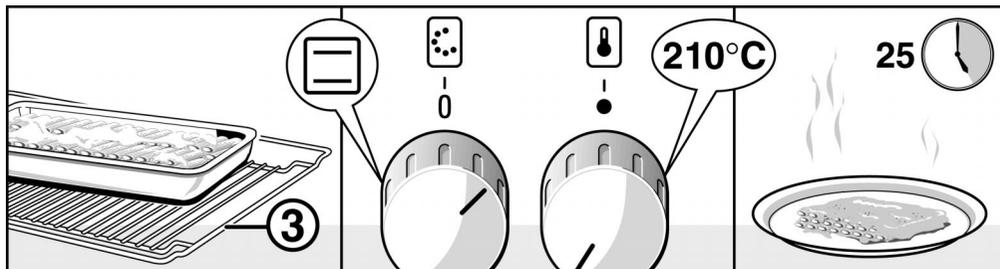
La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

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

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Exemple: gratin aux pâtes



Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, lèche-frite	3		210-230	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 lèche-frite	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Brunir des toasts 4-9 piezas	Grille	5		Position 3	4-5
Gratiner des toasts 4-9 piezas	Grille**	4		Position 3	6-8

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

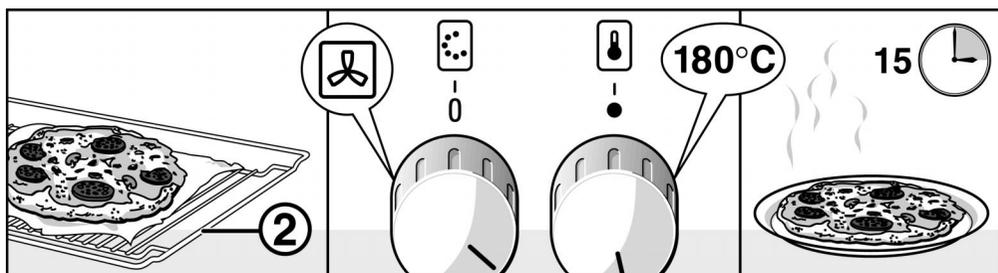
** Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

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

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

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.

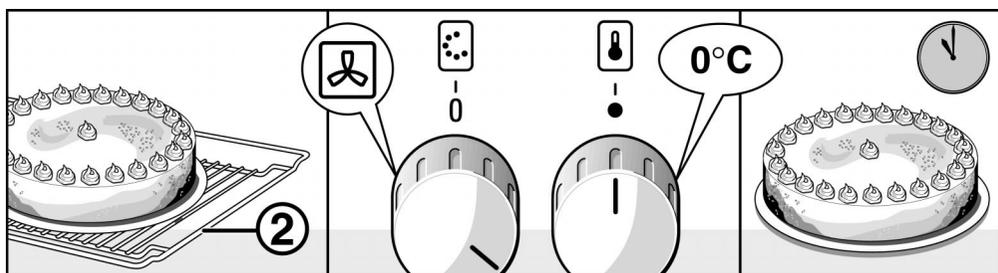
Décongélation

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

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

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

Exemple: Tarte à la crème fraîche



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

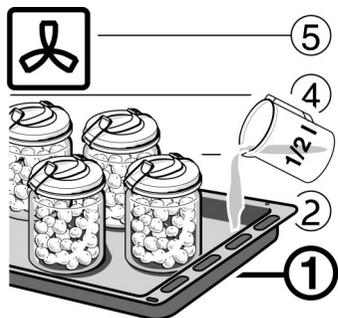
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Préparation

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

Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 1. 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. 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 mn env.
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	réduisez le réglage	30 mn env.
Compote de pommes, poires, prunes	réduisez le réglage	35 mn env.

Stérilisation des légumes

Baissez le thermostat sur 120 – 140 °C dès que de 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 mn env.
Betterave rouge	35 mn env.	30 mn env.
Choux de Bruxelles	45 mn env.	30 mn env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	60 mn env.	30 mn env.
Petits pois	70 mn env.	30 mn env.

Sortir 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

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

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

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

Table de cuisson

Une pellicule de produit de protection et d'entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d'employer «cera-fix» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/magasins d'appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les restes d'aliments ne brûlent pas.

Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez de préférence le racloir à verre.

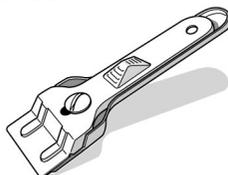
Attention: la lame est très coupante.

Commencez par enlever les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide du raclor à verre. Ne passez la lame que sur la surface en vitrocéramique. Veillez à ce que son boîtier ne frotte pas car il pourrait rayer cette dernière. Changez immédiatement les lames endommagées.

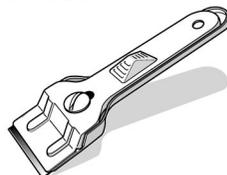
Après utilisation du raclor à verre, bloquez toujours la lame en position de sécurité.

Votre table de cuisson est livrée accompagnée de l'un des râcloirs illustrés ci-après.

Verouillé

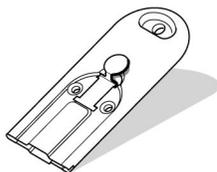


Dévouillé

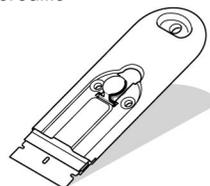


Pour rentrer la lame: avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.

Verouillé



Dévouillé



Pour rentrer la lame: tirez vers l'arrière le bouton enfoncé.

Ensuite, nettoyez la surface de chauffe à l'eau tiède additionnée d'un produit nettoyant approprié, en utilisant un essuie-tout. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un chiffon propre.

Les taches d'eau s'en vont avec du citron ou du vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre, essuyez-le immédiatement avec un torchon mouillé, faute de quoi des taches mates risquent d'apparaître.

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Ra cloir à verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente
BUHLER nettoyant vitrocéramique, JEX vitrocéramique, SPADO Nettoyant Plaques Vitrocéramique, VITRO CLEN	Granes Surfaces Supermarchés, Hypermarchés, Drogueries, Magasins Spécialisés

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent mais difficilement avec «Stahl-fix».

Notre service après-vente enlève ces décolorations contre remboursement des frais.

Essayez le cadre de préférence avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.

Cadre de la table de cuisson

Four

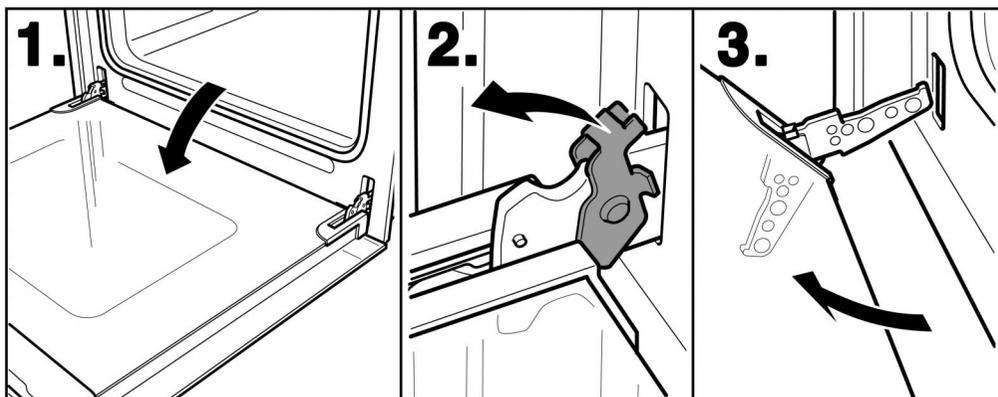
Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

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 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'en butée, la soulever légèrement et la retirer vers l'avant. Pour remettre la porte en place, procéder dans l'ordre inverse.

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 de rangement

Essuyez le tiroir de rangement avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez un peu de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.

Accessoires

Mettez les accessoires à tremper 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.

Remarques

- ❑ Un léger bruit de ronronnement peut être audible lors du chauffage des foyers. Les différents foyers peuvent être plus ou moins lumineux. Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'influencent aucunement la qualité et le fonctionnement.
- ❑ Selon l'angle de vue, le chauffage rouge incandescent peut rayonner par-dessus le bord marqué du foyer.
- ❑ Le chauffage sous le foyer se règle par l'enclenchement et l'arrêt. Si vous sélectionnez une position de chauffe inférieure, le chauffage se coupe plus souvent. En cas de positions de chauffe maximum, il ne se coupe que rarement.

- ❑ En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.
- ❑ Table de cuisson vitrocéramique blanche: Les foyers deviennent jaune-vert lorsqu'ils chauffent. Cette teinte disparaît lors du refroidissement.

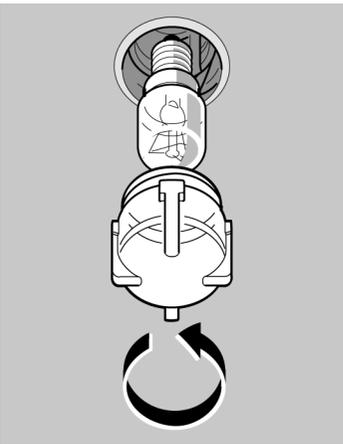
Changer la lampe du four

Si l'ampoule du four grillée, vous devez la changer. Vous pouvez la remplacer vous-même. Procurez-vous des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédure:

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. 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 le tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Enlever le torchon à vaisselle.
7. Réenclencher les fusibles.

Vous pouvez également changer vous-même le cache de la lampe.



Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent dans le tiroir de rangement. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
------	----

Service après-vente 📞

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

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

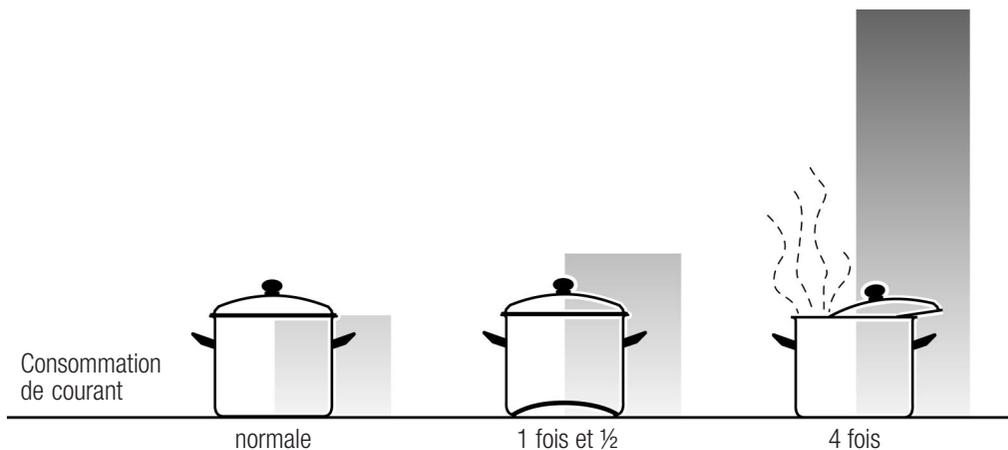
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

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

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

Economies d'énergie

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



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

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	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.

