

Cuisiner avec cet appareil deviendra un vrai plaisir.

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

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

Pour que votre appareil 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.

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner.

## Notice d'utilisation

---



HEN 41.3

FR

---

5650 019 839

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>4</b>
Avant le branchement .....	4
Consignes de sécurité .....	4
Prenez soin de votre appareil .....	5
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>6</b>
Le bandeau de commande .....	6
Eclairage par effleurement .....	8
Sélecteurs escamotables .....	8
Coupure automatique de sécurité .....	8
Les modes de cuisson .....	8
Ventilateur de refroidissement .....	10
Four et accessoires .....	10
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>
Réglage de l'heure .....	13
Faire chauffer le four .....	13
Nettoyage des accessoires .....	14
<b>Cuire</b> .....	<b>14</b>
Interrupteur de foyer .....	14
Préchauffage booster .....	15
Réglages .....	15
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	18
Table de cuisson .....	18
<b>Réglage du four</b> .....	<b>19</b>
Réglages .....	19
Programmation du temps de cuisson .....	19
Programmation de fin de cuisson différée .....	21

# Table de matières

<b>Gâteaux et pâtisseries</b> .....	<b>22</b>
Conseils pour la pâtisserie .....	26
<b>Viande, volaille, poisson</b> .....	<b>28</b>
Conseils pour les rôtis et grillades .....	31
<b>Soufflés, gratins, tranches de pain à griller</b> ....	<b>32</b>
<b>Produits cuisinés surgelés</b> .....	<b>33</b>
<b>Décongélation</b> .....	<b>34</b>
<b>Déshydratation</b> .....	<b>35</b>
<b>Stérilisation</b> .....	<b>36</b>
<b>Minuterie</b> .....	<b>38</b>
Réglages .....	38
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>39</b>
Extérieur de l'appareil .....	39
Joint d'étanchéité .....	40
Table de cuisson .....	40
Accessoires .....	40
Four .....	40
Filtre des fumées .....	43
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>44</b>
Changer les lampes du four .....	45
<b>Service après-vente</b> .....	<b>47</b>
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>48</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>49</b>

---

# Remarques importantes

---

## Avant le branchement

- ❑ Le montage et le raccordement ne doivent être effectués que par un installateur agréé qui respectera les instructions ci-jointes et le schéma de branchement. Si l'appareil n'a pas été correctement branché, vous perdez vos droits de garantie.
- ❑ Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.
- ❑ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les deux notices.

---

## Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme 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. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent. Les parois internes du four et les résistances chauffantes deviennent très chaudes.  
Éloignez les enfants.  
Risque de brûlures!
- ❑ Restez à proximité lorsque vous chauffez de la graisse ou de l'huile. De l'huile trop chaude peut s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Risque de brûlures! Appliquez un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Éteignez le foyer. Laissez le plat refroidir sur le foyer.

- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec les foyers brûlants. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, électrocution!
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Elles pourraient s'enflammer lorsque vous allumez le four. Ne posez pas d'objets inflammables sur la table de cuisson. Risque de brûlures!
- ❑ Si l'appareil est défectueux, éteignez ce dernier par les fusibles du four situés dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Les interrupteurs de foyer et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

---

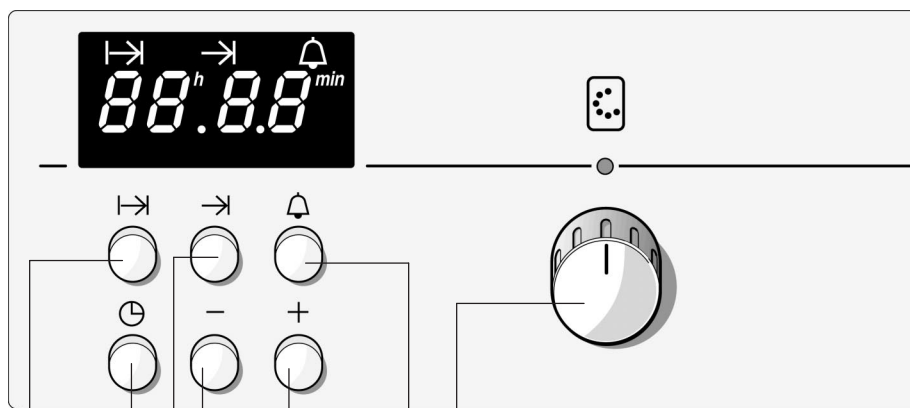
## Prenez soin de votre appareil

- ❑ 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.

# Votre nouvelle cuisinière

## Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil



Touche  
Heure

Touche  
Durée








Touche  
Moins

Touche  
Fin

Touche  
Minuterie

Touche  
Plus

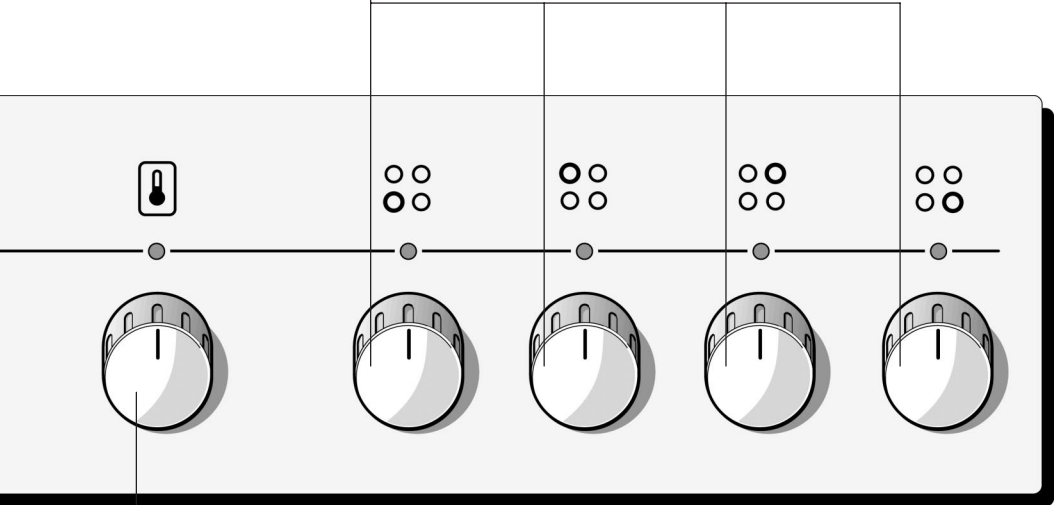
**Sélecteur du mode de cuisson avec voyant lumineux**

-  = convection naturelle
-  = convection naturelle spéciale
-  = chaleur tournante
-  = air pulsé 3D
-  = grillade, petite surface
-  = grillade, grande surface
-  = gril air pulsé

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux et l'éclairage du four s'allument. Après avoir utilisé le four, ramenez toujours le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

#### 4 interrupteurs de foyer avec voyant lumineux

1 = position de chauffe minimum  
9 = position de chauffe maximum  
A = préchauffage booster



#### Thermostat avec voyant lumineux

50-280 = température en °C  
Grillades, petite et grande surface  
1 = gril faible  
2 = gril moyen  
3 = gril puissant

Lorsque vous activez le thermostat, le voyant lumineux s'allume. Il s'éteint dès que la température réglée est atteinte et se rallume lorsque le chauffage reprend. La lampe ne s'allume pas en mode grillades.

---

## Eclairage par effleurement

Cet appareil est équipé d'une fonction d'éclairage par effleurement.

Lorsque vous touchez la poignée à la porte du four ou vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe dans le four s'allume. Elle s'allume pour quelques secondes, puis s'éteint. Vous économiserez de l'énergie

---

## Sélecteurs escamotables

Les manettes sont escamotables en position Arrêt. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Les sélecteurs se tournent sur la droite et sur la gauche. Les interrupteurs des foyers ne peuvent tourner que vers la droite.

---

## Coupe automatique de sécurité

La coupe automatique de sécurité est activée si vous n'avez pas modifié depuis plusieurs heures le réglage du four.

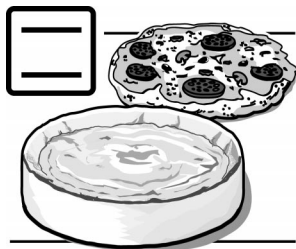
Le voyant lumineux au thermostat s'allume brièvement toutes les 2 secondes et s'éteint.

Pour pouvoir réutiliser le four, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Le moment où la coupe automatique de sécurité est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

---

## Les modes de cuisson



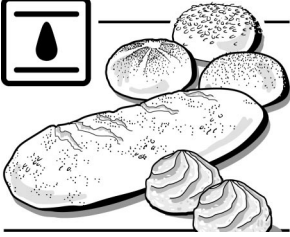
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

### Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

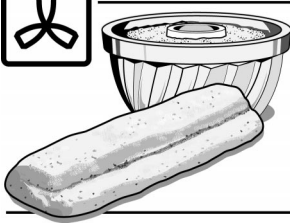
Cela convient particulièrement aux gâteaux au fromage blanc et aux pizzas ainsi qu'aux gâteaux aux fruits juteux cuits sur un niveau. Le chauffage voûte et sole convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, de veau et de gibier cuites dans un plat découvert ou fermé.





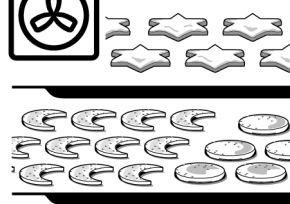
### Cuisson étuvée convection naturelle

Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas. Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou de la tresse à la pâte levée réussissent ainsi particulièrement bien. Ce mode de cuisson est également idéal pour de la pâte à choux.



### Air pulsé

Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. Le mode air pulsé est idéal pour faire cuire des gâteaux à pâte levée dans le moule (p.ex. sablé), de la pâtisserie moulée (p.ex. gâteau de Noël) et des tartes salées (p.ex. quiche) sur un niveau. Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.



### Air pulsé 3D

Lors de ce mode de cuisson, la chaleur est produite par 3 résistances: chaleur de voûte, chaleur de sole et collier chauffant sur la paroi arrière du four. En mode air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. L'air pulsé 3D est également idéal pour la déshydratation et la stérilisation ainsi que pour la décongélation.



### Gril air pulsé

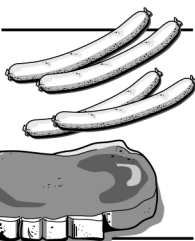
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole.

Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.



### Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Posez les pièces à griller au centre de la grille. Vous économisez de l'énergie.



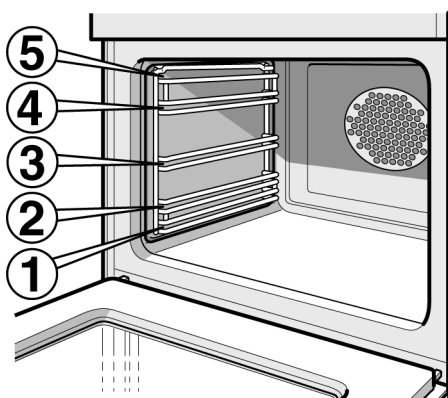
### Gril, grande surface

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

## Ventilateur de refroidissement

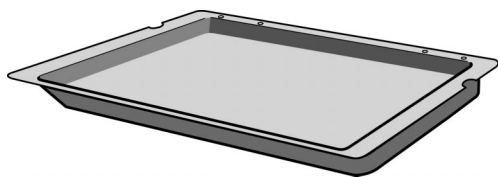
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume et s'éteint tant que le four est chaud. Il peut lui arriver de se réenclencher même si le four est resté éteint assez longtemps. Suivant la géométrie de la poignée, l'air chaud s'échappe au-dessus ou au-dessous de la poignée.

## Four et accessoires

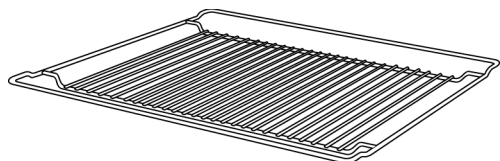


Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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.

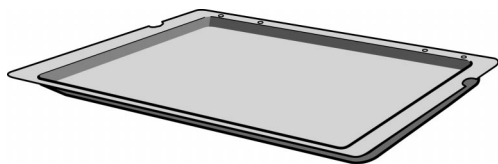


**Lèche-frite HEZ 1300** pour des gâteaux fondants, des plats surgelés et de gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille. Enfourez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.



**Grille HEZ 1400** pour de la vaisselle, des moules à gâteau, pièces à griller et plats surgelés.

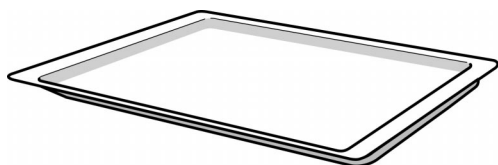
La grille doit être enfournée avec la courbure vers le bas .



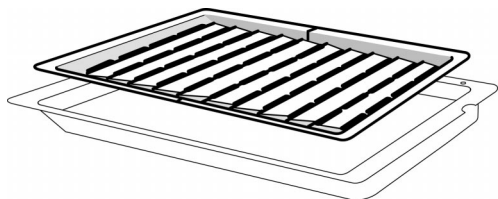
**Plaque émaillée à pâtisserie HEZ 1100** pour gâteaux et petits fours fondants. Enfourez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.

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

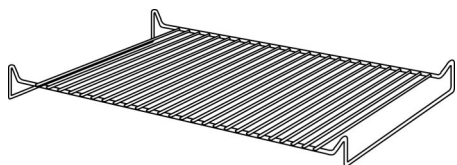
### Accessoire en option



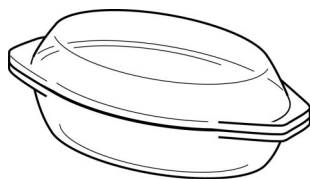
**Plaque à pâtisserie en aluminium HEZ 17 BB** pour gâteaux et petits fours. Enfourez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



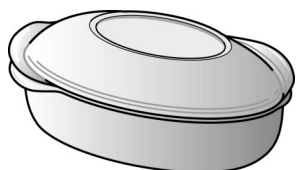
**Grille anti-éclaboussures HEZ 2500** pour les poissons, toasts, saucisses ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèche-frite.



**Grille HEZ 2400** pour des grillades.  
Placez toujours la grille dans la lèche-frite.  
La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.



Cocotte en verre **HEZ HMZ 21 GB** pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour le rôtissage automatique.

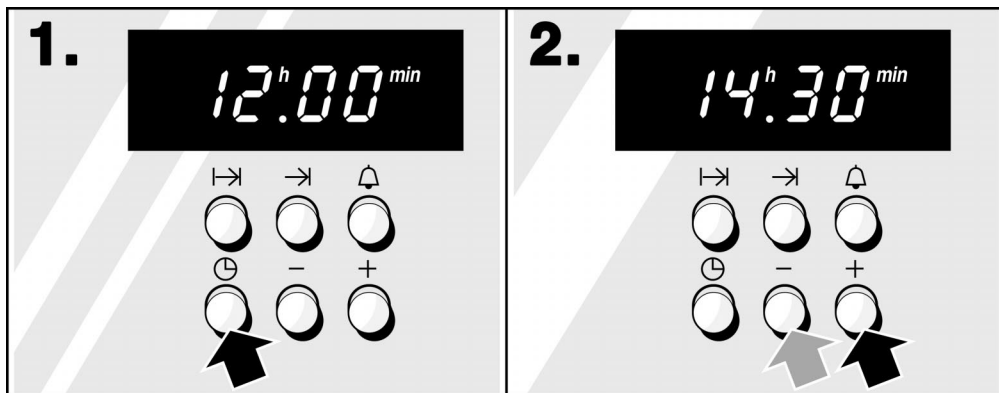


Cocotte en métal **HEZ 6000**  
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique.

# Avant la première utilisation

## Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'indicateur.



1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.

2. Réglez l'heure à l'aide de la touche + ou de la touche -.  
Au bout de quelques secondes, l'horloge se remet automatiquement en marche.

## Changement d'heure (passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver par ex.)


Attention ! Si vous avez programmé une durée ou une fin de cuisson, vous ne pouvez pas modifier l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure ⌚.
2. Réglez l'heure à l'aide de la touche + ou de la touche -.

## Remarques

- L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé avec la touche minuterie une durée ou fin de cuisson. Si vous voulez savoir l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heure ⌚. L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes à l'indicateur.

## Faire chauffer le four

Pour dissiper l'odeur du neuf, faites chauffer le four fermé et vide pendant 60 minutes. Pour cela, positionnez le sélecteur de fonction sur  et le sélecteur de température sur 240 °C.

---

## Nettoyage des accessoires

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

---

# Cuire

---

## Interrupteur de foyer

A l'aide des interrupteurs, réglez individuellement la puissance de chauffe des foyers.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

«A» = le préchauffage booster est enclenché

Chaque position de chauffe comporte une position intermédiaire repérée par un trait.

La plage de réglage est limitée par une butée. N'essayez pas de tourner l'interrupteur au-delà.

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

---

## Préchauffage booster

Les quatre foyers de cette table de cuisson sont équipés du préchauffage booster.

Vous n'avez plus à enclencher le foyer, attendre que le plat cuise puis abaisser la température. Réglez dès le début de la cuisson le niveau de mijotage souhaité.

Le foyer chauffe à la puissance maximum puis revient automatiquement sur la position de chauffe que vous avez réglée.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

Position de mijotage 1 à 5. 2 à 12 minutes maximum de chauffage rapide

Position de mijotage 6 à 8. pendant 3 minutes, de sorte que la graisse ne surchauffe pas pendant le rôtiage.\*

\* Exception: table de cuisson avec foyers à induction. Veuillez consulter la notice d'utilisation de la table de cuisson.

---

## Réglages

**Exemple:** 750 g de pommes de terre en robe de chambre (moyennes), 250 ml d'eau, sel.

Mettez les pommes de terre, l'eau et le sel dans une casserole appropriée. Placez cette dernière sur le foyer de 14,5 cm.

### sans préchauffage booster

1. Amenez l'interrupteur du foyer sur le niveau 9. L'eau boue 4 à 6 minutes plus tard.
2. Ramenez l'interrupteur sur la position de chauffe 4.. Laissez cuire les pommes de terre 30 à 35 minutes de plus.

### avec préchauffage booster

Tournez l'interrupteur du foyer sur la droite au-delà du niveau 9 pour l'amener un court instant sur le symbole «A» puis ramenez-le immédiatement sur la position de mijotage 4..

Au bout de 30 à 40 minutes, les pommes de terre sont prêtes. Coupez l'interrupteur de foyer.

## Remarque

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.

## Tableaux

Pour connaître les plats appropriés ou non au préchauffage booster, reportez-vous aux tableaux suivants.

La petite quantité indiquée convient aux petits foyers et la plus importante aux grands. Les valeurs sont indicatives.

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
<b>Réchauffer</b>			
Légumes en conserve	400 g - 800 g	A 1. - 2.	5 - 10
Bouillon	500 ml - 1 l	A 7 - 8	4 - 7
Soupe liée	500 ml - 1 l	A 2. - 3.	3 - 6
Lait	200 ml - 400 ml	A 1. - 2.	4 - 7
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>			
Ragoût (par ex. ragoût aux lentilles)	400 g - 800 g	A 1 - 2	5 - 10
<b>Décongeler et réchauffer</b>			
Épinards surgelés	300 g - 600 g	A 2. - 3.	8 - 15
Goulasch surgelé	500 g - 1 kg	A 2. - 3.	20 - 30
<b>Etuver</b>			
Poisson	300 g - 600 g	A 5 - 6	20 - 25
<b>Cuire</b>			
Riz (quantité d'eau = 2 fois la quantité de riz)	125 g - 250 g	A 1. - 3	20 - 35
Pommes de terre en robe de chambre (plus 1 - 3 tasses d'eau)	750 g - 1,5 kg	A 4 - 5	30 - 40
Pommes de terre gros sel (plus 1 - 3 tasses d'eau)	750 g - 1,5 kg	A 4 - 5	20 - 30
Légumes frais (plus 1 - 3 tasses d'eau)	500 g - 1 kg	A 2. - 3.	10 - 20
<b>Braiser</b>			
Paupiettes	4 pièces	A 4. - 5.	50 - 60
Rôti à braiser	1 kg	A 4 - 5	80 - 100



Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
<b>Poêler</b>			
Poisson pané		A 6 - 7	8 - 11
Crêpes épaisses (galettes)		A 6 - 7	Cuissons répétitives
Escalopes panées		A 7 - 8	7 - 10

Plats sans préchauffage booster	Quantité	Position chauffage rapide 9 en minutes	Position de mijotage	Temps de cuisson total, en minutes
<b>Faire fondre</b>				
Chocolat, beurre, miel	100 g	-	1 - 2	-
Gélatine	1 paquet	-	1 - 2	-
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>				
Lait	½ l - 1 l	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
<b>Etuver</b>				
Quenelles (2 à 3 l d'eau)	4 - 8 pièces	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
<b>Cuisson</b>				
Pâtes (1 à 2 l d'eau)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
<b>Poêler</b>				
Steaks	2 - 4 pièces	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
<b>Friture</b> (dans 1 à 2 l d'huile)				
Produits surgelés	400 g par friture	10 - 15	8 - 9	Fritures répétitives
Divers	400 g par friture	10 - 15	4 - 5	Fritures répétitives

---

## Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster

**Avec le préchauffage booster, le mets ne cuit pas.**

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments. Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits. Faites cuire de préférence le riz dans deux fois son volume de liquide. Couvrez la casserole. Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour les mets dont la cuisson nécessite beaucoup d'eau (par ex. les pâtes).

**Le lait ou aliment similaire déborde.**

Avec les mets qui produisent beaucoup de mousse, utilisez une casserole haute.

**Le lait brûle.**

Avant de remplir, rincez la casserole à l'eau froide.

**Pendant la cuisson, le plat adhère à la poêle.**

Placez les mets dans une poêle suffisamment chaude (la graisse fait des stries sur le fond de la poêle lorsque vous inclinez cette dernière). Ne les tournez pas trop tôt; la viande et les beignets de pommes de terre se détachent pratiquement d'eux-mêmes après un certain temps.

---

## Table de cuisson

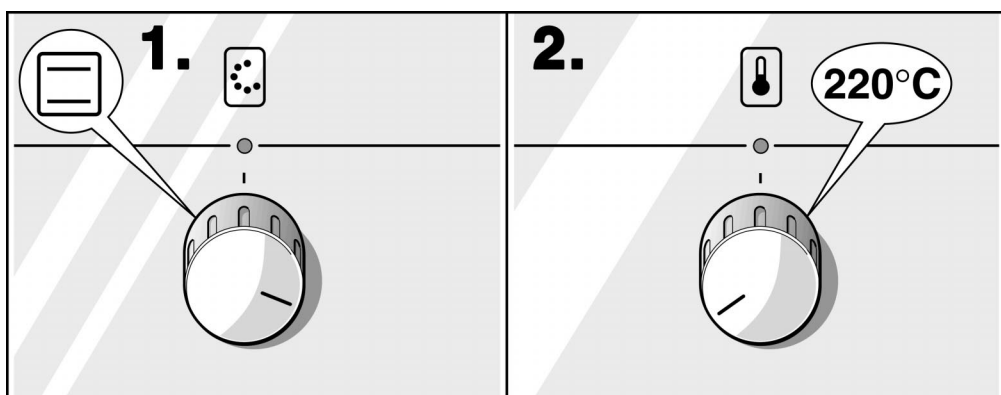
La table de cuisson a sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes supplémentaires sur son utilisation ainsi que des informations concernant l'entretien et le nettoyage.

# Réglage du four

Programmez le mode de cuisson et ensuite la température ou la position gril. C'est tout. Lorsque le mets est prêt, éteignez le four.

Votre four peut aussi s'éteindre automatiquement après une durée réglée. Si vous devez vous absenter, vous pouvez régler le four de sorte qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement.

## Réglages



**1.** Réglez le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.

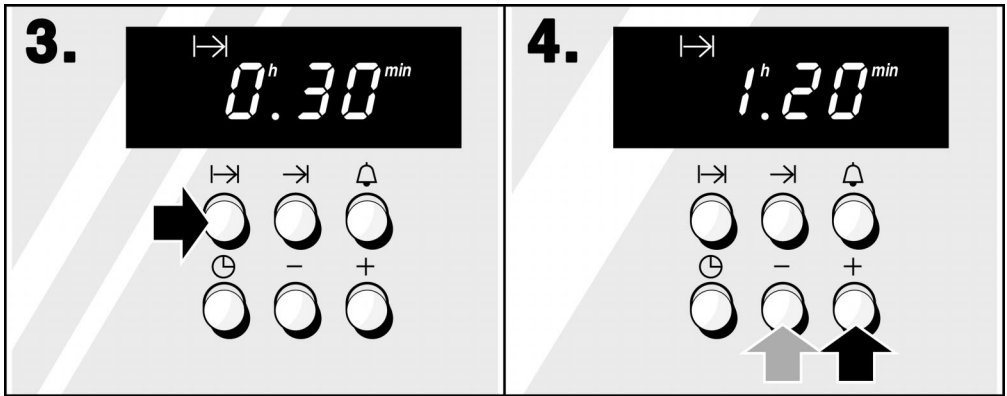
**2.** A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.

**Lorsque le mets est prêt**

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

## Programmation du temps de cuisson

Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en suivant les instructions du point **1** et **2**.



**3.** Appuyez sur la touche Durée I→I.

**4.** A l'aide des touches + ou -, programmez la durée.  
Le four s'enclenche au bout de quelques secondes.

**Une fois le temps de cuisson écoulé**, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche Durée I→I.

Le fonctionnement automatique est désactivé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage se trouve encore sur 0.00, appuyez sur la touche Durée I→I. L'heure s'affiche.

**Si le plat n'est pas encore complètement cuit**, réglez à nouveau comme décrit aux points **3** et **4**.

**Une fois que le plat est prêt**, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

### Correction

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Appuyez sur la touche Durée I→I puis corrigez à l'aide des touches + ou -.

### Effacement

Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarques

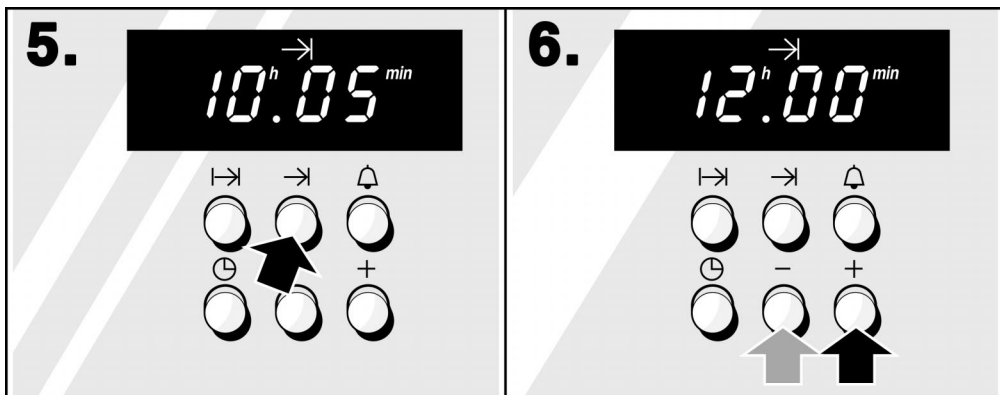
- L'heure réglée se décompte à la minuterie. Pour connaître le temps de cuisson restant pour le plat qui se trouve dans le four, appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.

## Programmation de fin de cuisson différée

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

Vous avez des rendez-vous importants, mais le repas doit néanmoins être prêt à l'heure. C'est facile, car le four s'enclenche et s'éteint automatiquement à l'heure souhaitée.

Effectuez le réglage en suivant les instructions du point **1** à **4**. Après, commencez par le point **5**.



**5.** Appuyez sur la touche Fin →. L'heure de fin de cuisson apparaît à l'affichage. Le four s'éteindra à ce moment-là.

**6.** Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches + ou -.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. L'affichage de l'horloge électronique indique l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage du four. Ensuite, il affiche la durée qui décroît.

**Une fois le temps de cuisson écoulé**, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche Durée I→I.

Le fonctionnement automatique est désactivé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage se trouve encore sur 0.00, appuyez sur la touche Durée I→I. L'heure s'affiche.

**Si le plat n'est pas encore complètement cuit**, réglez à nouveau comme décrit aux points **3** et **4**.

**Une fois que le plat est prêt**, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

### Correction

Avant que le four ne s'enclenche, vous pouvez corriger à tout moment l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche Fin →|. Modifiez l'heure de fin à l'aide des touches + ou -.

### Effacement

Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarque

- L'heure de fin de cuisson apparaît pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche Fin →|.

---

## Gâteaux et pâtisseries

### Moules


Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.








## Tableaux


Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

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












Remarque: En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode cuisson étuvée convection naturelle . De la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte du four.

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
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		150-170	60-70
Fond de tarte en pâte Brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Fonds de tarte en pâte levée	Moule pour fond aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		170-190	50-60






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

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	3		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		180 - 200	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	3		180 - 200	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3		140-160	55-65
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		130-150	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		150-170	55-65
Pizza	Plaque	3		200-220	25-35
	Plaque + lèchefrite**	2+4		160-180	35-45












\* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

\*\* 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 boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		300	8
				200	+35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		300	8
				200	+40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	1 plaque	4		210-230	20-30

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

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits fours*	Plaque	3		160-180	10-25
	Plaque + lèche-frite	2+4		140-160	25-35
	2 plaques** + lèche-frite	1+3+4		140-160	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	120-140
Pâte à choux	Plaque	2		220-240	30-40
Macarons*	Plaque	2		120-140	30-40
	Plaque + lèche-frite	2+4		100-120	35-45
	2 plaques** + lèche-frite	1+3+4		100-120	40-50
Pâte feuilletée*	Plaque	3		170-190	20-30
	Plaque + lèche-frite	2+4		170-190	25-35
	2 plaques** + lèche-frite	1+3+4		170-190	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 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 délicates sur un seul niveau en utilisant le mode voûte et sole. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

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

La fois suivante, utilisez la lèche-frite parce qu'elle est plus profonde.

**Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.**

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D . 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.

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Suivant le type de poignée, elle s'échappe au-dessus ou en-dessous de la poignée. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

---

# Viande, volaille, poisson

## Vaisselle

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite. Placez toujours le récipient en milieu de 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.

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

A mi-cuisson, retournez les pièces de viande qui pèsent au minimum 1,5 kg.

Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé pour que le jus se répartisse mieux.

## 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 2–3 cm d'épaisseur minimum pour être uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Posez les pièces 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. Enfouissez également la lèchefrite à la hauteur 1 pour récupérer le jus de viande et moins salir le four.

Aux deux tiers 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. La fréquence de ce phénomène 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, 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		230-250	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		180-200	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		190-210	100
	1,5 kg		2		180-200	140
	2 kg		2		180-200	160
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		220-240	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		160-180	70
Saucisses	750 g env.	Grille	4		Position 3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180-200	80
	2 kg		2		160-180	150
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		160-180	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.

## 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 ou de jus d'orange en fin de cuisson.





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

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	40-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		190-210	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2		160-180	120-140
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		170-190	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2		180-200	90-110

\* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

## Poisson

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

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		180-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		Position 3	20-25

\* Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

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

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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










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

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

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.

Plat		Vaisselle	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)		Moule à soufflé	3		170-190	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)		Plat à gratin, lèche-frite	3		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)		Plat à gratin, lèche-frite	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Brunir des toasts	4 toasts	Grille	5		Position 3	6-7
	12 toasts		5		Position 3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille**	4		Position 3	7-10
	12 toasts		4		Position 3	5-8

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

\*\* Enfournez 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.

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	15-25
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 la quantité des aliments.

	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
<b>Aliments surgelés délicats</b> par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		Le thermostat reste éteint.
<b>Produits surgelés divers*</b> Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

\* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

# Déshydratation

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

Aliments	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2+4		50-80	5 env.
800 g de poires en quartier	2+4		50-80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2+4		50-80	10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2+4		50-60	3 env.

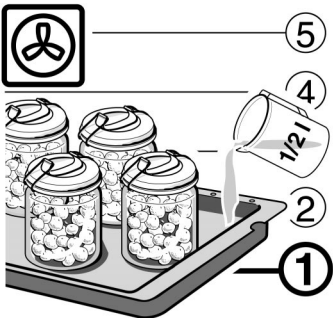
**Remarque:** retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.


# 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 à la hauteur 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

Ramenez le thermostat sur 50 °C dès que des gouttelettes perlent dans les bocaux et que de petites bulles se forment à de courts intervalles (30 à 40 minutes après).

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.

<b>Fruits en bocaux d'un litre</b>	<b>dès l'ébullition</b>	
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

Au moyen des flèches, ramenez la température d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis ramenez-la à 20 °C

<b>Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre</b>	<b>dès l'ébullition 120-140 °C</b>	<b>ensuite 20 °C</b>
Cornichons	-	25 minutes env.
Betterave rouge	30 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	40 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	50 minutes env.	30 minutes env.
Petits pois	60 minutes env.	30 minutes env.

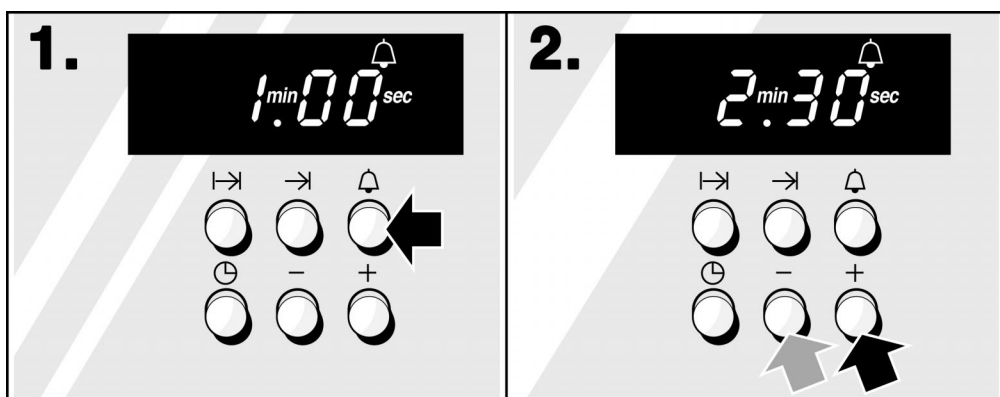
## Sortez les bocaux

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

# Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie à tout moment, même si une durée ou fin de cuisson est déjà programmée. La durée réglée est toujours visible à l'indicateur. La minuterie possède un signal sonore particulier. Vous pouvez ainsi savoir si le temps écoulé correspond à celle-ci ou, par exemple, à une durée de cuisson.


## Réglages



1. Appuyez sur la touche Minuterie .

2. Réglez l'heure désirée par la touche + ou la touche -.

Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'indicateur de l'heure, le temps programmé se décompte.

**Une fois le temps programmé écoulé**, un signal sonore retentit et le symbole Minuterie clignote. Appuyez sur la touche Minuterie .

### Correction

Appuyez sur la touche Minuterie . Modifier le temps par la touche + ou -.

### Effacement

Appuyez sur la touche Minuterie  deux fois de suite.

### Remarque

Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes.

---

# Entretien et nettoyage

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

### Appareils en inox

Enlevez dès que possible les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces couches de salissures.

Pour l'entretien, utilisez des produits de nettoyage spécial inox usuels du commerce, en respectant impérativement les indications du fabricant respectif. Essayez d'abord sur une petite surface avant d'utiliser le produit sur toute la surface.

### Appareils à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge abrasive, ni serpillière. Essuyez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

---

## 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.

---

## Table de cuisson

Vous trouverez des consignes d'entretien dans la notice d'utilisation de la table de cuisson.

---

## 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.

---

## Four

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

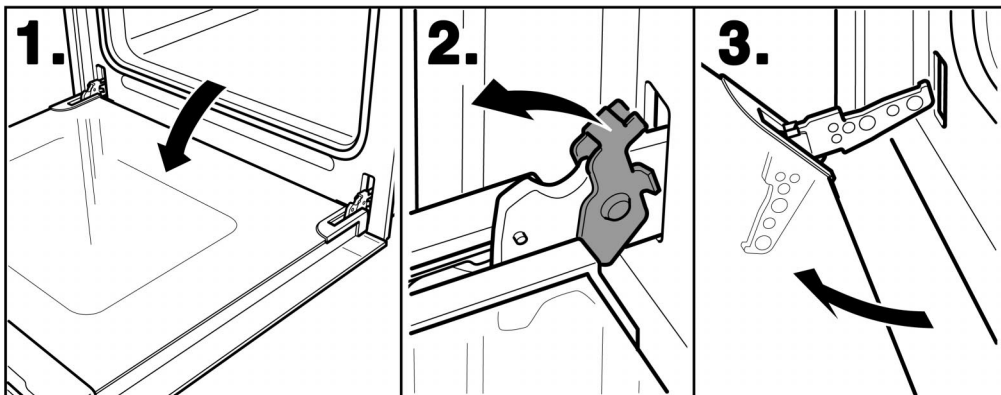
N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

### Pour faciliter le nettoyage

- la lampe du four s'allume env. 20 minutes la porte étant ouverte.
- 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 vers le haut.

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





### Nettoyage d'émail catalytique

La voûte du four et la paroi arrière sont revêtues d'émail catalytique. Elles se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après avoir utilisé le four plusieurs fois. Vous pouvez éliminer les résidus de condiments et similaires avec un chiffon sec ou une brosse douce.

N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage pour four!

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

### Nettoyage des autres surfaces émaillées

Nettoyez la sole du four légèrement salie et les parois latérales avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de vinaigre.

Si la sole du four et les parois latérales sont très encrassées, utilisez du produit de nettoyage pour four.

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

- ❑ Vaporisez le produit puis laissez agir.  
**Attention:** Vaporisez le produit uniquement sur la sole du four et les parois latérales.  
Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant au maximum 2 minutes - pas plus longtemps - sinon 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.

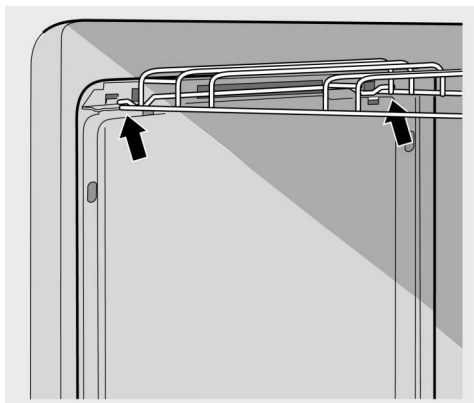
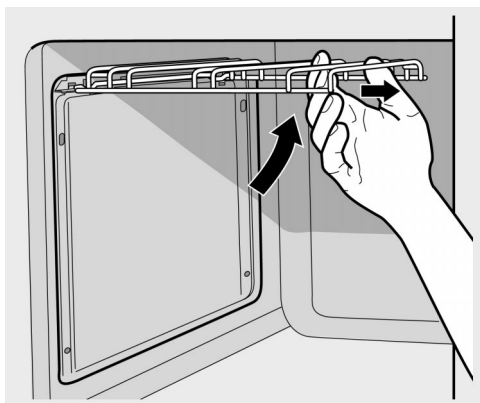
### Remarques

Le four est émaillé. L'émail doit être cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes.

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

### Nettoyage des châssis suspendus

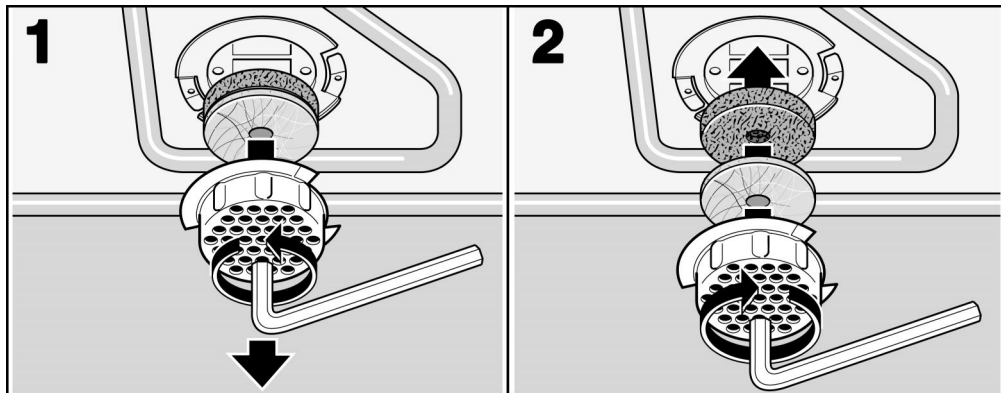
Décrochez puis sortez les châssis du four. Nettoyez-les avec du produit et une éponge à vaisselle. Pour venir à bout des salissures tenaces, utilisez des éponges à dos récurant. Une fois le nettoyage terminé, raccrochez les châssis.



## Filtre des fumées

La voûte du four est équipée d'un filtre des fumées. Celui-ci retient aussi les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit ainsi les odeurs de cuisson.

Il est nécessaire de nettoyer le filtre de temps en temps.



### Procédez de la manière suivante

1. A la main ou avec une clé à fourche (6 mm), tourner le filtre vers la gauche et l'enlever, fig. 1.
2. Retirer les deux cartouches de filtre.  
Vous pouvez nettoyer le filtre et la cartouche filtrante mince avec du produit à vaisselle ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle. Il ne faut jamais nettoyer la seconde cartouche filtrante, plus épaisse. Son revêtement s'endommagerait.
3. Remonter le filtre et les cartouches de filtre. Dans le filtre, introduisez d'abord la cartouche mince et ensuite la cartouche plus épaisse.
4. A la main ou avec une clé à fourche, tourner le filtre vers la droite et le serrer.  
Le filtre doit être mis en place comme illustré sur la fig. 2. Ce n'est qu'ainsi qu'il pourra être refixé.

# 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 le fusible est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le voyant lumineux au thermostat clignote en permanence toutes les 2 secondes.	Vous avez utilisé l'appareil pendant longtemps sans modifier ses réglages. La coupure de sécurité a été activée.	Couper le sélecteur de mode de cuisson.
L'affichage des foyers clignote.	La coupure de sécurité a été activée.	Eteindre l'interrupteur du foyer.
La lampe du four s'allume ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacement de la lampe du four.
	Le contact est encrassé.	A gauche à l'intérieur à la porte du four ou à un niveau plus haut se trouve une surface de contact circulaire. Nettoyer celle-ci avec une petite brosse.
Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux au thermostat s'allume et s'éteint plusieurs fois.	Défaut dans le circuit électronique.	Appelez le service après-vente.

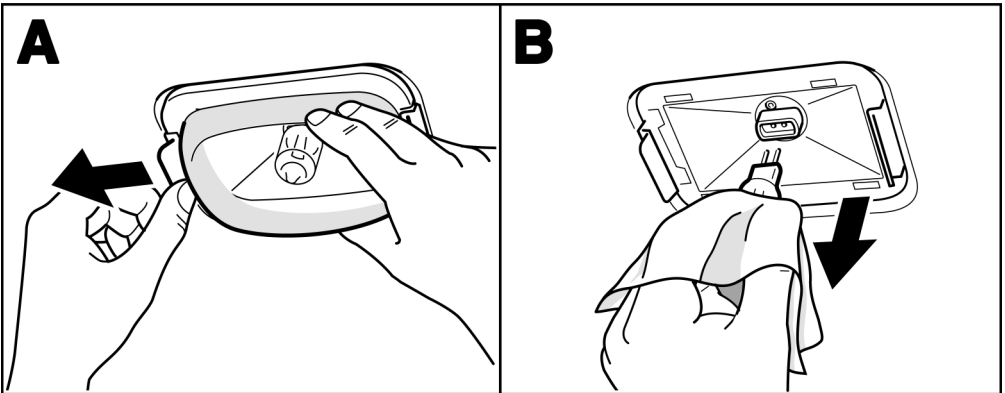
**Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.**

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

## Changer les lampes du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Vous trouverez les ampoules halogènes appropriées dans le commerce spécialisé. Pour l'éclairage du plafond, vous avez besoin d'une ampoule de 20 watts, pour le côté une ampoule de 10 watts. La puissance watt est indiquée également sur le couvercle en verre. Lorsque vous changez l'ampoule, veillez à ne pas toucher l'ampoule halogène avec la main. Utilisez un chiffon sec, ceci prolonge la durée de vie de l'ampoule.

### Lampe du four au plafond

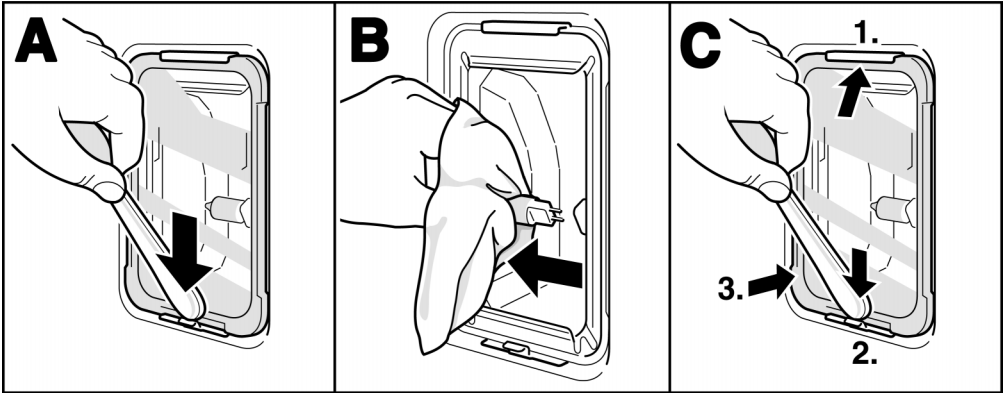


Procédez de la manière suivante

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. Enlever le couvercle en verre.  
Pour ce faire, pousser la languette métallique vers l'arrière avec le pouce, figure A, puis enlever le couvercle en verre.
4. Remplacement de la lampe du four.  
Retirer l'ampoule - ne pas la tourner - figure B. Mettre en place l'ampoule de rechange. Respecter la position des tiges-contacts. Enfoncer complètement l'ampoule neuve.

5. Remettre en place le couvercle en verre.  
Insérer le couvercle en verre d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon à vaisselle.
7. Réenclencher le fusible et remettre l'horloge à l'heure.

### Lampe du four à droite



### Procédez de la manière suivante

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. Enlever le couvercle en verre.  
Pour ce faire, pousser la languette métallique vers le bas avec un manche à cuillère - figure A - et enlever le couvercle en verre.
4. Remplacement de la lampe du four.  
Retirer l'ampoule - ne pas la tourner - figure B.  
Mettre en place l'ampoule de rechange. Respecter la position des tiges-contacts. Enfoncer complètement l'ampoule neuve.
5. Remettre en place le couvercle en verre.  
L'inscription sur le verre doit se trouver à l'arrière.  
Insérer le couvercle par le haut. En bas, pousser la languette vers le bas avec un manche à cuillère.  
Le verre s'encliquete - figure C.
6. Enlever le torchon à vaisselle.

7. Réenclencher le fusible et remettre l'horloge à l'heure.

### Changer le couvercle en verre

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

---

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV agréé le plus proche dans le livret joint à la notice d'utilisation ou appelez le SAV général qui vous renseignera.

### Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Indiquez au service après-vente les numéros de produit (N° E-Nr.) et de fabrication (N° FD) de votre appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros se trouve sur le côté droit de la porte du four. 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.

E-Nr.	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

- 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 grâce à la chaleur résiduelle.
















# Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

## Cuire

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



	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs*	Plaque	3		170-190	10-25
	Plaque	3		150-170	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	30-40
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	35-45
Petits gâteaux* 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque	3		180-200	15-25
	Plaque	3		150-170	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	20-30
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		150-170	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque*	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1+3 décalés en diagonale		170-190	70-90
	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1 au milieu l'un à côté de l'autre		170-190	65-80

\* 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 ou les grilles dans le commerce spécialisé.

## Griller

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

Plat	Vaisselle	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-le à mi-cuisson.



