

# SIEMENS

## **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster**

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

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**HB 10AB.20**

**fr**

**9000 398 712**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
Avant l'encastrement .....	4
Indications pour votre sécurité .....	4
Causes de dommages .....	6
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>7</b>
Bandeau de commande .....	7
Sélecteur des fonctions .....	7
Thermostat .....	8
Compartiment de cuisson .....	9
Accessoire .....	9
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>
Chauffer le four .....	13
Nettoyer les accessoires .....	13
<b>Réglage du four</b> .....	<b>14</b>
Mode de cuisson et température .....	14
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>15</b>
Nettoyants .....	15
Décrocher et accrocher les supports .....	17
Décrocher et accrocher la porte du four .....	18
Dépose et pose des vitres de la porte .....	20
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>21</b>
Tableau de dérangements .....	21
Changer la lampe du four au plafond .....	22
Cache en verre .....	22

# Table de matières

<b>Service après-vente</b> .....	<b>23</b>
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b>	<b>24</b>
Economiser de l'énergie .....	24
Elimination écologique .....	24
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>25</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	25
Conseils pour la pâtisserie .....	29
Viande, volaille, poisson .....	30
Conseils pour les rôtis et grillades .....	35
Soufflés, gratins, toasts .....	36
Plats cuisinés .....	36
Plats spéciaux .....	38
Mise en conserve .....	39
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>41</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>42</b>

---

# ⚠️ Consignes de sécurité

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

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

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

---

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

### **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

### **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

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

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

---

## Causes de dommages

**Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

**Eau dans l'enceinte de cuisson chaude**

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

**Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

**Jus de fruit**

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

**Refroidissement avec la porte du four ouverte**

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

**Joint du four fortement encrassé**

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

**Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

**Transporter l'appareil**

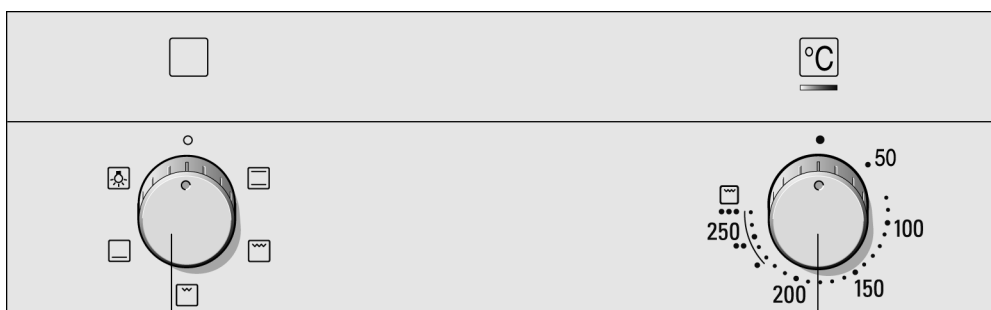
Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

# Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Sélecteur de fonctions

Thermostat

## Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

### Position

- Position zéro
- ☐ Convection naturelle\*



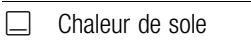
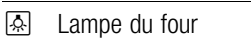
### Utilisation

Le four est éteint.

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

## Position

## Utilisation

	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Allumer la lampe du four.

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

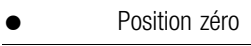

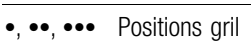

Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

## Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

## Position

## Signification

	Le four ne chauffe pas.
50-270 	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
	Les positions gril pour le gril, grande surface  .
	<ul style="list-style-type: none"><li>• = position 1, faible</li><li>•• = position 2, moyen</li><li>••• = position 3, puissant</li></ul>

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




---

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

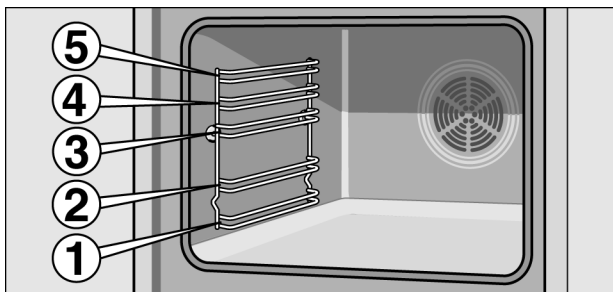
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

---

## Accessoire

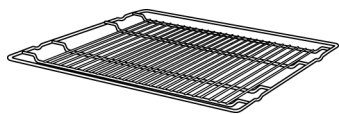
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.




Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

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



### Grille

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Lèchefrite

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

## Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HZ 334000

pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Lèchefrite HZ 332000

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Plaque à pâtisserie émaillée  
HZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

Grille d'insertion HZ 324000

Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

Grille anti-éclaboussures HZ 325000	<p>pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.</p> <p>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.</p> <p>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournement la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.</p>
Poêle en verre HZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HZ 331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournement la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HZ 332010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournement la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza HZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson HZ 327000	<p>La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant.</p> <p>La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.</p>
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion HZ 333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre HZ 915001	<p>La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four.</p> <p>Elle est idéale pour le rôtissage automatique.</p>
Cocotte en métal HZ 26000	<p>La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique.</p> <p>La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.</p>

Cocotte universelle HZ 390800	pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Double rail télescopique HZ 338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Triple rail télescopique HZ 338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Triple rail télescopique complet HZ 338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.
<b>Articles Service après-vente</b>	Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibrés alvéolé numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrés élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

---


# Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.


Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

---

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode convection naturelle  à 240 °C est idéal.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

---

## Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

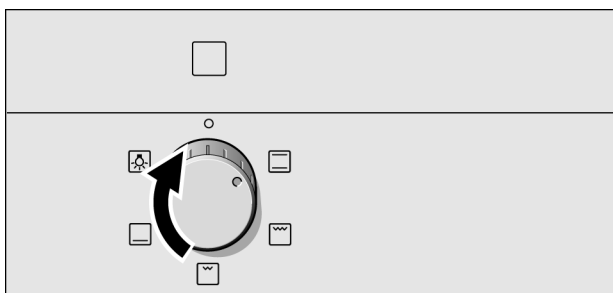
# Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités.

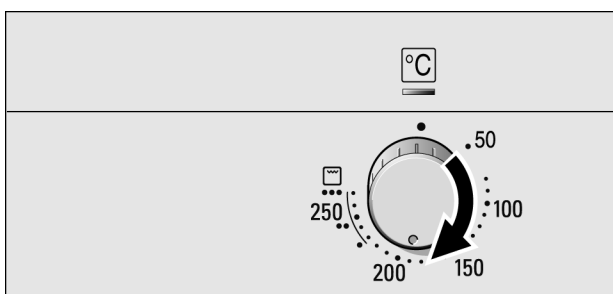
## Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.



2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.



Le four commence à chauffer.

Tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

**Eteindre le four**

**Modifier les réglages**

---

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

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

---

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Verre	Nettoyant pour vitres : Essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.  En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

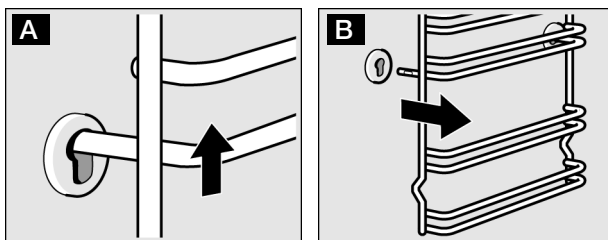


## Décrocher et accrocher les supports

### Décrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

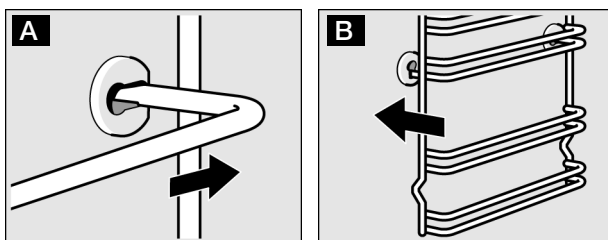
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



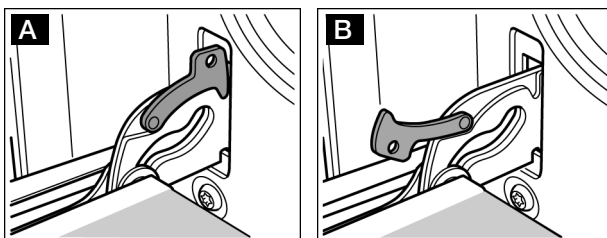
Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

## Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

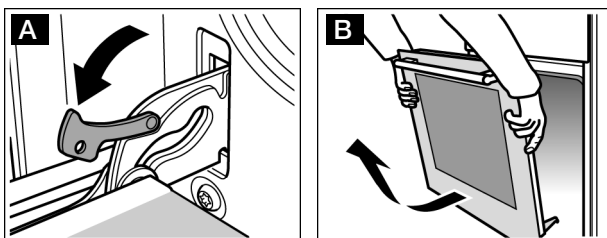
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



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

### Décrocher la porte

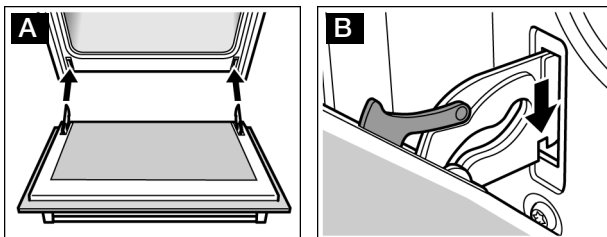
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



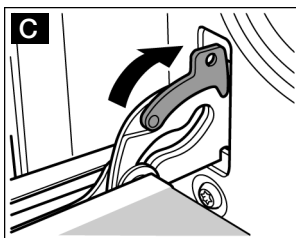
## Accrocher la porte

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

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



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

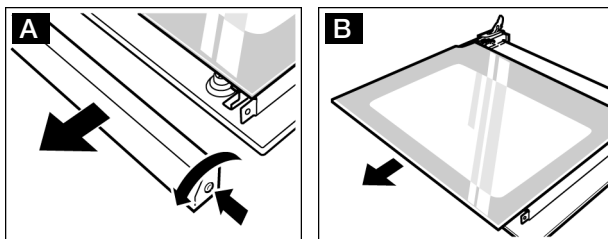


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.  
Appelez le service après-vente.

## Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre et la retirer. (Fig. B)



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

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

4. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

---

# Incidents et dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même au dérangement à l'aide du tableau.

---

## Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Coupure de courant.	Vérifier si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.



Risque de choc électrique !

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

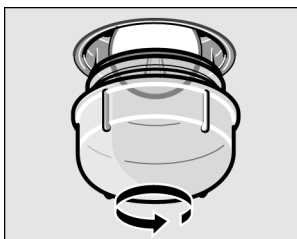
---

## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !  
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



4. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
5. Revisser le cache en verre.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

---

## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente au service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

# Service après-vente

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

## Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente 📞	

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

---

## Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

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 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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

---

## Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.



---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

---

## Gâteaux et pâtisseries

### Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément. Si vous voulez utiliser des moules en silicules, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus

petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.









## Tableaux





Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries.











La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte 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.





Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts si vous préchauffez.








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

Gâteaux dans moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin / à cake	2		160-180	50-60
Génoise, fine	Moule à savarin / à cake	2		150-170	65-75
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ à kouglof	2		160-180	50-60
Biscuit, 2 oeufs préchauffer	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer	Moule démontable en couleur foncée	2		160-180	40-50
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90

Gâteaux dans moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Kouglof	Moule à Kouglof	2		150-170	60-70
Pizza, fond mince, avec peu de garniture, préchauffer	Plaque à pizza	1		280-270	10-15
Gâteaux salés	Moule démontable en couleur foncée	1		180-200	45-55

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèche-frite	2		170-190	20-30
Pâte à cake avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	2		180-200	25-35
Pâte à la levure de boulanger avec garniture sèche	Lèche-frite	3		170-180	25-35
Pâte à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	3		160-180	40-50
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèche-frite	2		170-190	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	2		170-190	60-70
Tarte plate garnie (spécialité suisse)	Lèche-frite	1		210-230	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Lèche-frite	2		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		170-190	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèche-frite	3		160-180	60-70




Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèchefrite	3		140-160	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Pizza	Lèchefrite	2		210-230	25-35
Tarte flambée, préchauffer	Lèchefrite	2		250-270	10-15



Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		160-180	15-25
Macarons	Lèchefrite	2		100-120	30-40
Meringues	Lèchefrite	3		80-100	100-150
Muffins	Grille avec plaque à muffins	3		180-200	20-30
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	2		210-230	30-40
Biscuits pâte feuilletée	Lèchefrite	3		200-220	20-30
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèchefrite	2		180-200	20-30

## Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270 200	5 30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270 200	8 35-45
Fougasse	Lèchefrite	2		270	10-15

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Petits pains en pâte à la levure de boul., sucrés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	15-20

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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

Le gâteau s'affaisse.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.

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

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

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

---

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

---


Le jus des fruits a coulé.

---

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

---

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

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

---

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

---

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

---

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

---

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

---

## Viande, volaille, poisson

### Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

### **Conseils pour les rôtis**

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

### **Conseils pour les grillades**

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

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 lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux 2/3 du temps indiqué.

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

### **Viande**

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.









Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	fermé	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	ouvert	1		230-250	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		grille + lèchefrite	5+1		3	15
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	ouvert	2		210-230	140
<b>Porc</b>						
Rôti, sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	ouvert	2		220-240	120
	1,5 kg		2		210-230	150
	2,0 kg		2		200-220	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	ouvert	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2,0 kg		2		210-230	180



Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	ouvert			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Kassler avec os	1,0 kg	fermé	2		200-220	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		grille + lèche-frite	5+1		3	20
<b>Agneau</b>						
Gigot d'agneau désossé, médium	1,5 kg	ouvert	2		180-200	120
<b>Rôti de viande hachée</b>	de 500g de viande	ouvert	2		200-220	70
<b>Saucisses</b>		grille + lèche-frite	4+1		3	15

## Volaille

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.













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

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué.

Retourner les morceaux de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

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

<b>Volaille</b>	<b>Poids</b>	<b>Accessoires et récipients</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température, °C, position gril</b>	<b>Durée de cuisson en minutes</b>
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-80
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		200-220	80-90
Poulet, demi	500 g chacun	Grille	2		210-230	50-60
Morceaux de poulet	150 g chacun	Grille	2		210-230	30-40
Morceaux de poulet	300 g chacun	Grille	3		210-230	35-45
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		200-220	100-120
Oie, entière	3,5 - 4 kg	Grille	2		200-220	120-140
Cuisses d'oie	400 g chacune	Grille	3		230-250	40-50
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		210-230	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	ouvert	2		200-220	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	fermé	2		180-200	80-90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		190-210	100-120






## **Poisson**

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Retournez les morceaux de poisson aux  $\frac{2}{3}$  du temps de grillade.

Pas besoin de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position « à la nage », la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée en minutes
Poisson entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	55-65
	1,5 kg	Grille	2		190-210	50-60
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		210-230	20-30

## 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 immédiatement inférieur 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 cuit. 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.








C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

## Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé / gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé / gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Soufflés / gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		170-190	35-45
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	Plat à gratin	2		160-180	70-90
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	4		3	7-10
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	4		3	5-8















## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé, veillez à ce que le papier sulfurisé soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier au mets.

Le résultat de cuisson dépend fortement de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince	Lèche-frite	2		190-210	15-25
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2		180-200	20-30
Pizza-baguette	Lèche-frite	3		180-200	20-30
Mini-pizzas	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèche-frite	3		190-210	10-15
<b>Produits de pommes de terre, surgelés</b>					
Frites	Lèche-frite	3		190-210	20-30
Croquettes	Lèche-frite	3		200-220	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3		210-230	15-25
<b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3		170-190	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3		210-230	15-25
<b>Pain et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèche-frite	3		190-210	10-20
<b>Fritures, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	3		200-220	15-25
<b>Strudel, surgelé</b>	Lèche-frite	3		200-220	35-40

## Plats spéciaux

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



### Yaourt

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

### Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

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

## Préparation

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

---

# Mise en conserve

## 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 les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

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

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

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

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

## Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur de sole ☐.
5. Régler le thermostat sur 170 à 180 °C.

## Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

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

<b>Fruits en bocaux d'un litre</b>	<b>Dès l'ébullition</b>	<b>Chaleur résiduelle</b>
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

### **Mise en conserve de légumes**

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

<b>Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre</b>	<b>Dès l'ébullition</b>	<b>Chaleur résiduelle</b>
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

### **Sortir les bocaux**

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.



---

# L'acrylamide dans certains aliments

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

---

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

---

### En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.  
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.  
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

---

### Cuisson de pâtisseries

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

### Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.  
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

### Frites au four

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

---

# Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

## Cuisson de pâtisseries



Tourte aux pommes sur 1 niveau :  
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :  
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle ☐. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3	☐	150-170	20-30
Petits gâteaux préchauffer	Lèchefrite	3	☐	160-180	20-30
Biscuit à l'eau préchauffer	Moule démontable sur la grille	2	☐	170-190	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3	☐	160-180	40-50
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	0,5-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + Lèche-frite	4+1		3	25-30

\* Les retourner après  $\frac{2}{3}$  du temps.

# Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







