

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



HB 665..

FR

5650 006 759

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	5
Votre nouveau four	6
Le bandeau de commande	6
Les surfaces de commande	8
Les modes de cuisson	8
Chauffage rapide	11
Affichage de la chaleur résiduelle	12
Four et accessoires	12
Ventilateur de refroidissement	13
Avant la première utilisation	14
Réglage de l'heure	14
Chauffer le four	15
Nettoyage des accessoires	16
Bref et clairement	16
Réglages	16
Allumer et éteindre le four	18
Interrupteur principal	18
Coupure automatique de sécurité	19
Réglage du four	19
Régler le mode de cuisson et la température	20
Le four doit s'éteindre automatiquement	21
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	22
Tableaux et astuces	26

Table de matières

Rôtissage automatique	41
Programmes de rôtissage	42
Préparation du plat:	43
Réglages	45
Conseils sur le rôtissage automatique	47
Réglages de base	49
Modifier les réglages de base	50
Réglage spécial Fonctionnement consécutif ...	52
Réglages	52
Minuterie/réveil	53
Réglages	54
Entretien et nettoyage	55
Extérieur de l'appareil	55
Joints	55
Accessoires	55
Autonettoyage par pyrolyse	56
Nettoyage manuel du four	60
Catalyseur des fumées	61
Incidents et dépannage	61
Changer les lampes du four	63
Changer le joint de porte	66
Remplacement du joint en lisière	67
Service après-vente	67
Protection de l'environnement	68
Plats tests	69

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.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- ❑ 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!
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four brûlante. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante.
Court-circuit, électrocution!

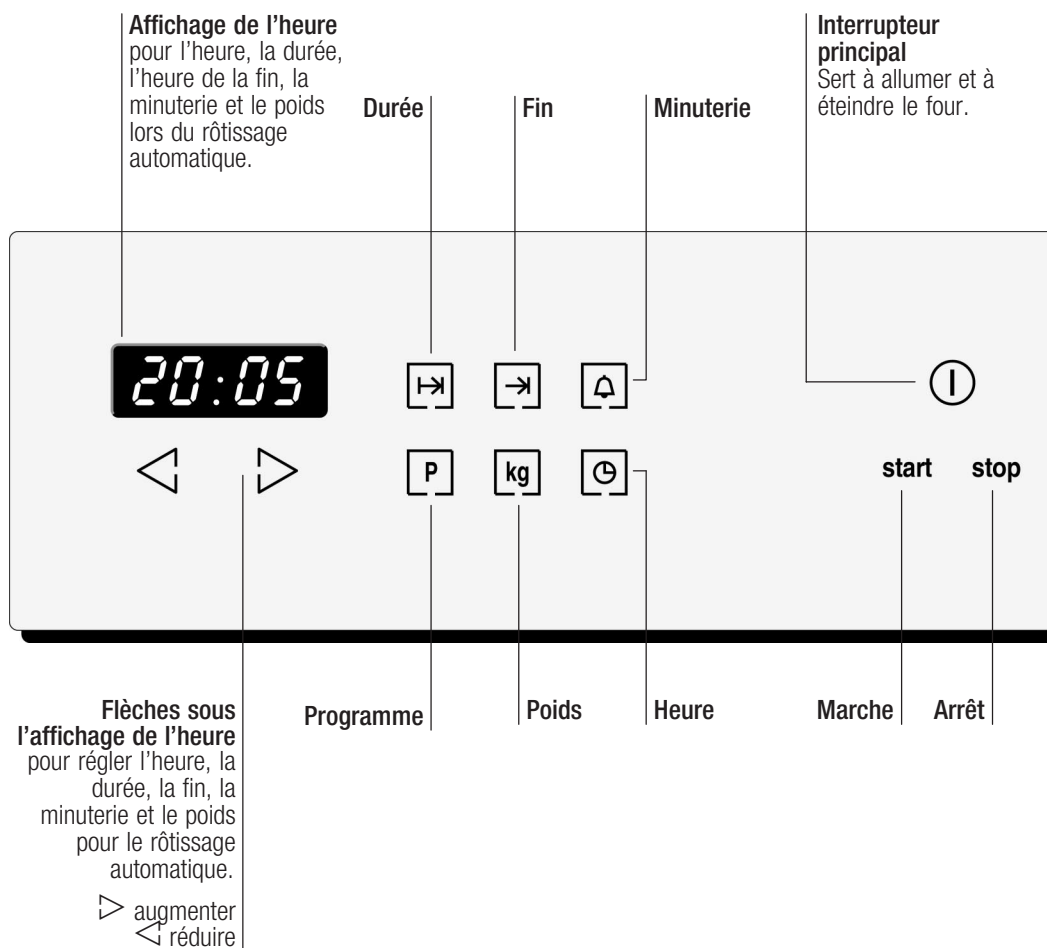
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Elles pourraient s'enflammer lorsque vous allumez le four.
Risque de brûlures!
- ❑ Si l'appareil est défectueux, éteignez ce dernier par les fusibles situés dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après vente.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. La poignée du four devient très chaude si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.

Prenez soin de votre appareil

- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la lèchefrite car cette dernière est plus profonde.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne vous en servez pas de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.
- ❑ Avant d'enclencher la pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four car elles pourraient s'enflammer.
- ❑ Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon à vaisselle par exemple).

Votre nouveau four

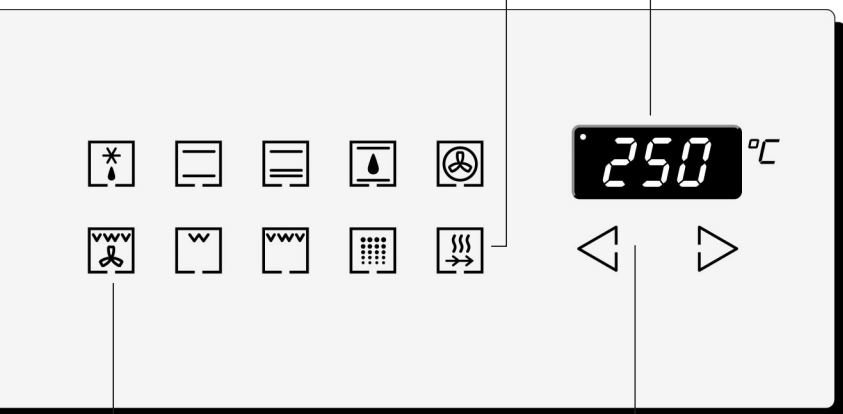
Le bandeau de commande












Chauffage rapide
 Vous permet de chauffer le four très rapidement.

Affichage de la température

A l'indicateur s'affiche une proposition de température pour chaque mode de cuisson réglé, en l'occurrence la puissance 3 pour le mode grill et la puissance 3 pour la pyrolyse.



Modes de cuisson

-  = Décongélation
-  = Convection naturelle
-  = Chaleur intense
-  = Cuisson étuvée convection naturelle
-  = Air pulsé 3D
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, petite surface
-  = Gril, grande surface
-  = Autonettoyage par pyrolyse

Flèches sous l'affichage de la température

pour régler la température, les positions grill et les puissances de nettoyage.

20-300 = température en °C

Position

1 = faible

2 = moyen

3 = puissant

Les positions 1, 2 et 3 valent pour les grillades et l'autonettoyage par pyrolyse

pour régler les programmes de rôtissage P1 à P26

 augmenter

 réduire

Les surfaces de commande

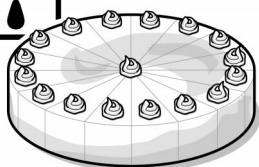
Sous les différents symboles il y a des touches sensibles qui sont activées par effleurement. Pour le réglage, effleurez avec le doigt le symbole éclairé.

Les symboles sont éclairés en blanc ou en rouge.

Symboles	Signification
éclairé en blanc	Vous pouvez sélectionner ces fonctions.
éclairé en rouge	Cette fonction a été sélectionnée. Le réglage est activé.
clignote en blanc et un son bipé	Le symbole doit être effleuré.
clignote en rouge	Le symbole doit être effleuré encore une fois pour confirmation.

Vous ne pouvez pas activer les symboles non éclairés.

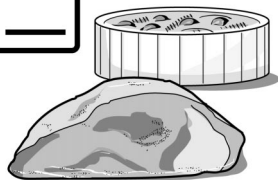
Les modes de cuisson



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

Décongélation

Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four diffuse l'air dans le four sur le mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux dégelent rapidement et uniformément.

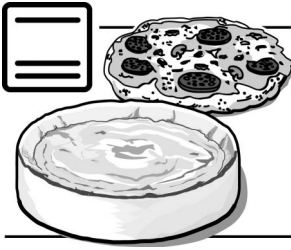


Convection naturelle

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

Préférez ce mode pour des soufflés. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.

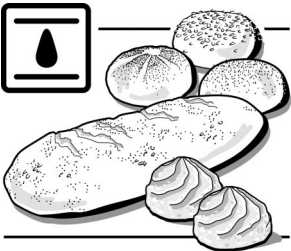
Avec la cuisson douce dans une plage de température comprises entre 70-120 °C, tous les morceaux de viande tendres seront particulièrement fondants.



Chaleur intense

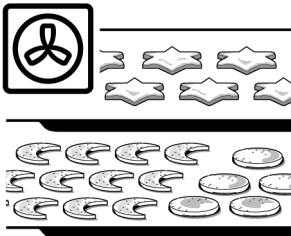
En raison de la forte chaleur provenant de la sole, les préparations à base de pâte comme par ex. les pizzas acquièrent un fond particulièrement croustillant. Vous n'avez plus besoin de précuire le fond des tartes au fromage et des tartes épicées comme les quiches lorraines.

La chaleur intense constitue aussi le mode idéal pour cuire dans des moules en fer blanc, en verre ou en porcelaine, car ils reflètent la chaleur ou freinent sa pénétration.



Cuisson étuvée convection naturelle

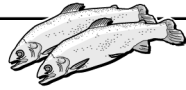
Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas. Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou 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 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur de voûte, de sole et celle de la résistance circulaire. Avec l'air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire les gâteaux et pizzas sur deux niveaux, les petits fours et la pâte feuilletée simultanément même sur trois niveaux. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule, les gâteaux à pâte feuilletée réussiront au mieux avec ce mode de cuisson. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle.

L'air pulsé 3D convient très bien pour stériliser et déshydrater.



Gril air pulsé

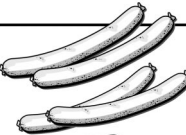
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tourne-broche 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. Vous économisez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



Gril - grande surface






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

Chauffage rapide




Vous permet de préchauffer le four très rapidement.

Vous pouvez utiliser le chauffage rapide pour les modes de cuisson suivants:

-  = convection naturelle
-  = chaleur intense
-  = cuisson étuvée convection naturelle
-  = air pulsé 3D
-  = gril air pulsé


Procédez de la manière suivante

Allumez et réglez le four. Effleurez le symbole chauffage rapide .

Lorsque la température réglée est atteinte, le symbole s'éteint et vous entendez un bref signal.

Enfournez votre plat.

Remarques

- Si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide ne se met pas en marche.
- Le chauffage rapide peut être activé avant ou après la mise en marche.
- Vous pouvez annuler le chauffage rapide en effleurant le symbole rouge .

Affichage de la chaleur résiduelle

Si vous éteignez le four, vous pouvez lire à l'affichage la chaleur résiduelle. Cette température s'affiche par pas de 5 degrés. Une fois la température redescendue à env. 60 °C, l'affichage s'éteint.

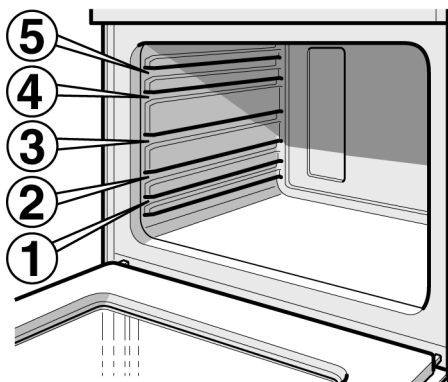
Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez garder dans le four des plats au chaud.

Conseil pour économiser de l'énergie: En cas de mets avec des durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle finira la cuisson de votre plat.

Remarques

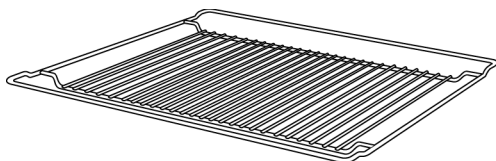
- ❑ Après l'arrêt de l'appareil, il est possible que l'affichage de la chaleur résiduelle diffère de la dernière température réglée. Ceci est dû à la chaleur remanente ou des modifications dans la répartition de la chaleur dans le four.
- ❑ Vous pouvez aussi éteindre l'affichage de la chaleur résiduelle. Pour cela, modifiez le réglage de base de l'affichage de la chaleur résiduelle (cf. chapitre "Modification des réglages de base").

Four et accessoires




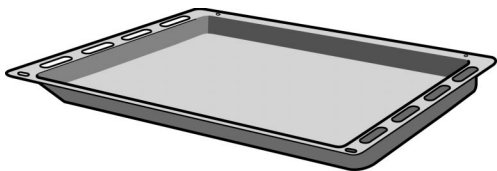
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

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

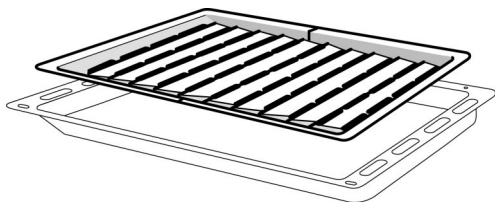


Grille HZ 2340 pour vaisselle, moules à gâteaux, rôtis, grillades et plats surgelés.

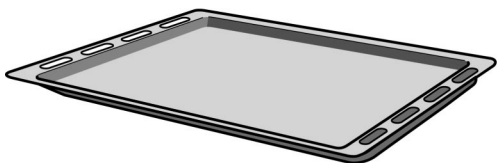
La grille doit être enfournée avec la courbure vers le bas .



Lèche-frite HZ 23350 pour les gâteaux fondants, plats surgelés et gros rôtis. Lorsque vous faites des grillades directement sur la grille, elle peut aussi servir à récupérer la graisse. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.



Grille anti-éclaboussures HZ 22550 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.



Plaque émaillée à pâtisserie HZ 23150 pour gâteaux et petits fours. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la paroi arrière du four.

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

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne tant que le ventilateur est chaud. Suivant le type de poignée, l'air chaud s'échappe par le haut ou le bas de la poignée.

Avant la première utilisation

Afin que votre four fonctionne, vous devez d'abord régler l'heure.

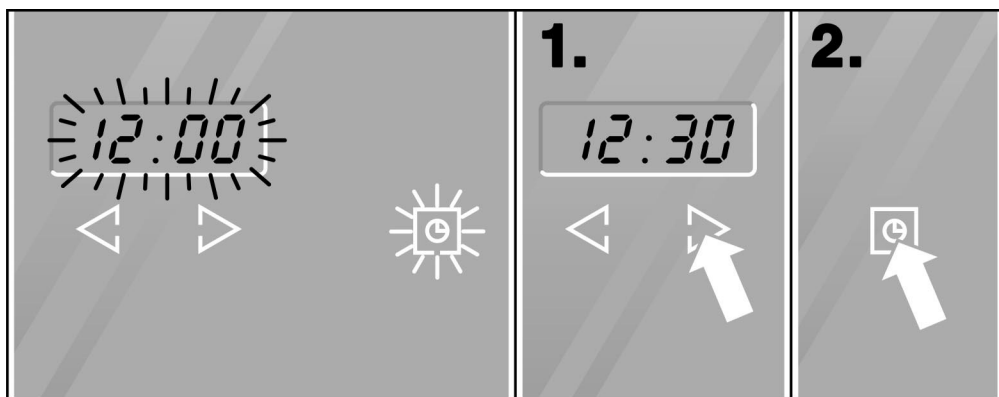
Aussi, vous devez chauffer le four et nettoyer les accessoires.

Lisez impérativement les consignes de sécurité au chapitre "Remarques importantes".

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, il clignote à l'affichage 12:00. Le symbole Heure s'allume en rouge. Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, il clignote à l'affichage ☉ clignote en blanc. Réglez l'heure.

Si dans les 5 minutes vous ne procédez à aucun réglage, l'appareil s'éteint. Enclencher l'interrupteur principal ①.



A l'affichage clignote 12H00.


1. Modifier l'heure au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.

2. Effleurer le symbole Heure ☉.


Modifier l'heure
par ex. passage de l'heure
d'été à l'heure d'hiver

Lorsque Durée I→I, Fin →I, Minuterie ☉ ou P sont allumés en rouge, vous ne pouvez pas modifier l'heure.


Enclencher l'interrupteur principal ①.

Effleurer le symbole Heure . Le symbole Heure est allumé en rouge et clignote ensuite en blanc.

Modifier l'heure au moyen des flèches.


Effleurer de nouveau le symbole Heure .





Remarques


- L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé la minuterie, une durée, une heure de fin de cuisson ou P. Si vous voulez savoir l'heure actuelle, effleurez le symbole Heure . L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes.
- Si vous effleurez les flèches pendant longtemps, l'affichage de l'heure est indiqué en pas de dizaines. Pour le réglage précis, ne touchez les flèches que par impulsion.
- De 22H00 à 6H00, les affichages sont plus sombres. Dès que vous effectuez un réglage au bandeau de commande, les affichages redeviennent plus clairs.
- Vous pouvez également éteindre l'affichage. L'heure s'affichera alors uniquement lorsque vous allumez le four. Pour cela, reportez-vous au chapitre Réglages de base.

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

Pour éliminer l'odeur du neuf; chauffez le four vide et fermé pendant 60 minutes en mode de convection naturelle  à 240 °C.

1. Effleurer l'interrupteur principal .
2. Effleurer le mode de cuisson Convection naturelle .
A l'affichage de la température apparaît la valeur proposée 170 °C.
3. Effleurer la flèche  sous l'affichage de la température jusqu'à ce que 240 °C apparaisse à l'affichage. Si par mégarde vous avez réglé une température trop élevée, effleurez la flèche  et corrigez la température.
4. Effleurer le symbole Marche.

Eteignez le four au bout de 60 minutes au moyen de l'interrupteur principal .

Nettoyage des accessoires

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

Bref et clairement

Réglages



Ici, vous trouverez rapidement tous les réglages de votre four.

Dans les différents chapitres vous apprendrez ensuite en détail comment utiliser le four et vous y trouverez des recommandations et des astuces.

Allumer le four

- Effleurer l'interrupteur principal .

Régler l'heure après une panne de courant

-  clignote.
- Régler l'heure au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.
- Effleurer le symbole Heure .


Régler le mode de cuisson et la température ou la position grill

- Effleurer le mode de cuisson souhaité.
- A l'aide des flèches sous l'affichage de la température, régler la température ou la position grill. Vous pouvez démarrer et éteindre le four manuellement ou programmer en plus une durée.

Réglage de la durée

Le four s'éteint automatiquement.


Régler le mode de cuisson et la température ou la position grill




- Effleurer le symbole Durée .
- Régler la durée au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure. Mettre le four en marche ou reporter l'heure de la fin de cuisson à plus tard.

Modifier l'heure de la fin de cuisson







Le four s'allume et s'éteint automatiquement.

Régler la durée

- Effleurer le symbole Fin .
- Régler l'heure de la fin de cuisson au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure. Mettre le four en marche.

Réglage du rôtissage automatique	<ul style="list-style-type: none"> ● Effleurer le symbole Programme P. ● Régler le programme à l'aide des flèches sous l'affichage de la température. ● Effleurer le symbole Poids kg. ● Régler le poids au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure. ● Mettre le four en marche.
Réglage de la pyrolyse	<ul style="list-style-type: none"> ● Effleurer le symbole Pyrolyse . ● A l'aide des flèches sous l'affichage de la température, régler la puissance de nettoyage souhaitée. ● Mettre le four en marche.
Mettre en marche	<ul style="list-style-type: none"> ● Effleurer le symbole Marche. Le mode réglé du four démarre. Si une heure de fin est réglée, le four se met en position d'attente et se met en marche au bon moment.
Réglage de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> ● Effleurer le symbole Minuterie . ● Régler l'heure de la minuterie au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure. ● Effleurer de nouveau le symbole Minuterie .

Modifier ou effacer le réglage

Modification avant la mise en marche	Vous pouvez modifier tous les réglages.
Modification après la mise en marche	<p>Effleurer le symbole Arrêt. Avec chaque pression sur Arrêt, vous retournez d'un pas et pouvez corriger le réglage. Redémarrer ensuite.</p> <p>Vous pouvez modifier à tout moment la température. Redémarrer ensuite.</p> <p>Vous pouvez aussi effleurer l'interrupteur principal  et procéder à un nouveau réglage.</p>
Effacer le réglage du four	Eteindre l'interrupteur principal  .
Modifier la minuterie ou l'heure	<p>Effleurer le symbole Minuterie  ou le symbole Heure .</p> <p>Modifier l'heure au moyen des flèches et effleurer de nouveau le symbole Minuterie  ou le symbole Heure .</p>

Annuler la durée réglée à la minuterie

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'heure réapparaisse.

Eteindre le four

Eteindre le four manuellement

Eteindre l'interrupteur principal ①.

Le four s'éteint automatiquement

Le mets n'est pas encore complètement cuit - Entrer une nouvelle durée au moyen des flèches et redémarrer.
Lorsque le mets est prêt - Effleurer l'interrupteur principal ①.
Les affichages sont noirs.

Effacer le signal

Signal de minuterie - Effleurer le symbole Minuterie .
Signal du four - Effleurer l'interrupteur principal ①.

Allumer et éteindre le four

Interrupteur principal

Remarques

L'interrupteur principal ① sert à allumer et à éteindre le four. Effleurez l'interrupteur principal pendant env. 2 secondes.

- Si vous ne procédez à aucun réglage, le four s'éteint au bout d'env. 5 minutes.
- Lorsque vous éteignez le four, il reste selon le réglage de base une durée de minuterie qui s'écoule, l'heure réglée, ou éventuellement l'affichage de la chaleur résiduelle.

Coupure automatique de sécurité

La coupure automatique de sécurité est activée si vous n'avez pas modifié depuis une longue durée le réglage du four. Elle éteint le four.

Cinq minutes avant que le four s'éteigne, un "5" apparaît à l'affichage de la température.

Une fois le four coupé, un signal sonore se fait entendre.

Le "5" reste affiché jusqu'à ce que vous effleuriez le symbole Interrupteur principal ①. Ensuite vous pouvez rallumer le four.

Après combien de temps la coupure automatique de sécurité est activée dépend de la température ou de la position gril réglée.

Désactiver la coupure de sécurité

La coupure automatique de sécurité n'est pas activée si vous avez réglé une durée. Cela est par exemple judicieux lorsque vous déshydratez des prunes pendant 10 heures au four.

Réglage du four

Vous réglez le four en sélectionnant un mode de cuisson et une température ou une position gril pour votre plat.

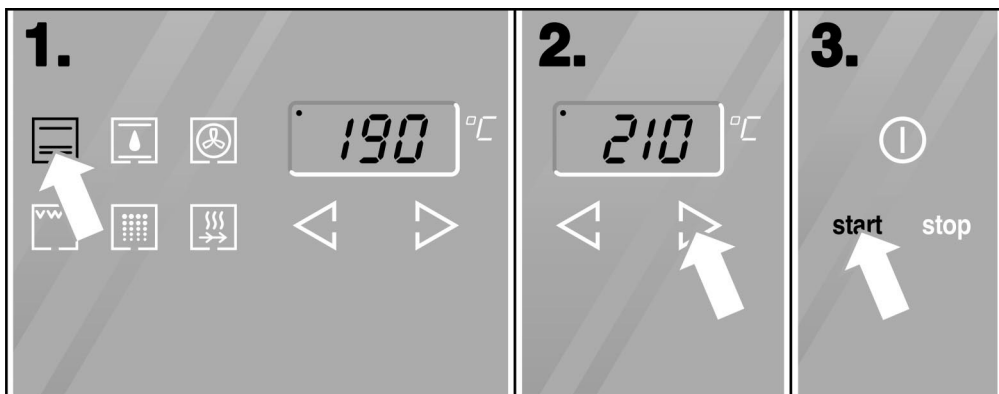
De plus, vous pouvez régler une durée. C'est le temps nécessaire pour cuire votre plat dans le four. Le four s'éteindra automatiquement après cette durée.

Si vous programmez en plus l'heure à laquelle votre plat doit être prêt, le four s'allumera et s'éteindra automatiquement. Ainsi, vous pouvez p.ex. vous absenter le matin et en rentrant le midi, votre plat sera prêt.

Dans les tableaux suivants, vous trouverez le réglage approprié à de nombreuses recettes.

Régler le mode de cuisson et la température

Lorsque vous préparez un plat dans le four, vous devez toujours régler un mode de cuisson et une température ou une position gril. A l'exception du rôtissage automatique.



1. Effleurer le symbole du mode de cuisson souhaitée.
A l'affichage de la température apparaît la température proposée pour ce mode de cuisson.

2. A l'aide des flèches sous l'affichage de la température, régler la température ou la position gril souhaitée.

3. Effleurer le symbole Marche.

Chauffage rapide

Si vous désirez préchauffer rapidement le four, effleurez le symbole chauffage rapide (☰). Vous pouvez l'effectuer avant ou après la mise en marche. Le chauffage rapide ne fonctionne pas en mode gril, décongélation ou pyrolyse.

Lorsque le mets est prêt

Effleurer l'interrupteur principal (ⓘ). Le four s'éteint.

Remarques

- ❑ Avec les flèches sous l'affichage de la température, vous pouvez régler la température par pas de 1 degré dans la plage de 30-100 °C et par pas de 5 degrés dans la plage de 100-300 °C.
- ❑ Si vous ne mettez pas le four en marche, il s'éteint automatiquement après env. 5 minutes.

Affichage de chauffe

- ❑ Vous pouvez interroger la température de chauffe tant que le point rouge dans l'affichage de la température est visible. A cet effet, effleurez le symbole rouge pour le mode de cuisson réglé. Le point rouge s'éteint lorsque la température est atteinte.

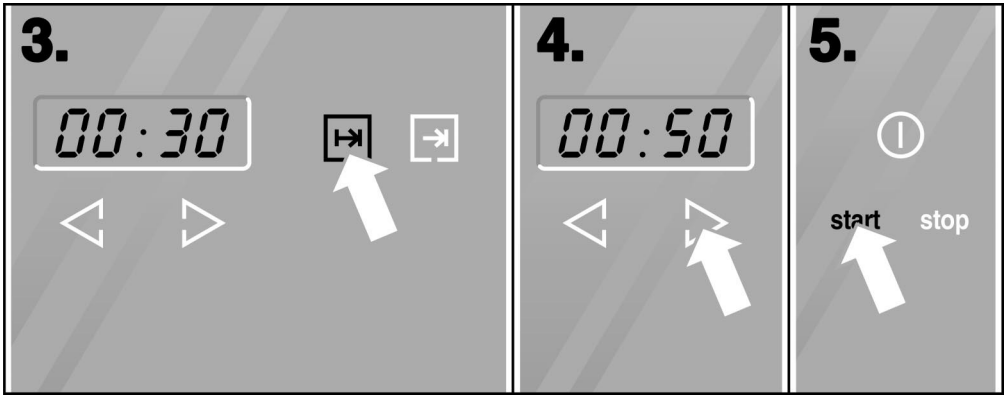
- ❑ Dû à l'inertie thermique du four, il est possible qu'une température différente de la température réelle du four soit affichée pendant la phase de chauffe.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglages

Outre le mode de cuisson et la température ou la position gril, entrez encore une durée.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.



3. Effleurer le symbole Durée I->I. Une durée proposée de 30 minutes s'affiche.

4. Régler la durée souhaitée au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.

5. Effleurer le symbole Marche ou régler une heure de fin, comme décrit sous "Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement".

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint automatiquement. A l'affichage de l'heure est indiqué 0:00, le symbole Durée I->I clignote en rouge.

Effacer prématurément le signal

Effleurer le symbole Durée I->I.

Le mets n'est pas encore complètement prêt

Réglez une nouvelle durée au moyen des flèches et remettez en marche.

Le mets est prêt

Effleurer l'interrupteur principal ⓪.

Correction

Après la mise en marche, vous pouvez modifier à tout moment la température, ensuite remettre en marche. Modifier la durée: effleurer le symbole Durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$ et la modifier, ensuite remettre en marche.

Modifier le mode de cuisson: effleurer la touche Stop, choisir un nouveau mode de cuisson et remettre en marche.

Effacer le réglage

Effleurer l'interrupteur principal Ⓛ .

Remarques

- Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.
- A l'affichage de l'heure s'écoule une durée réglée à la minuterie. Vous voulez savoir combien de temps durera encore la cuisson. Effleurez le symbole Durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure. Au moyen du symbole Fin $\rightarrow \text{I}$ vous pouvez interroger l'heure à laquelle le plat sera prêt.
- Si vous effleurez les flèches pendant longtemps, l'affichage de l'heure est indiqué en pas de dizaines. Pour le réglage précis, ne touchez les flèches que par impulsion.
- Une durée réglée à la minuterie continue de s'écouler, même si vous éteignez le four par l'interrupteur principal Ⓛ .

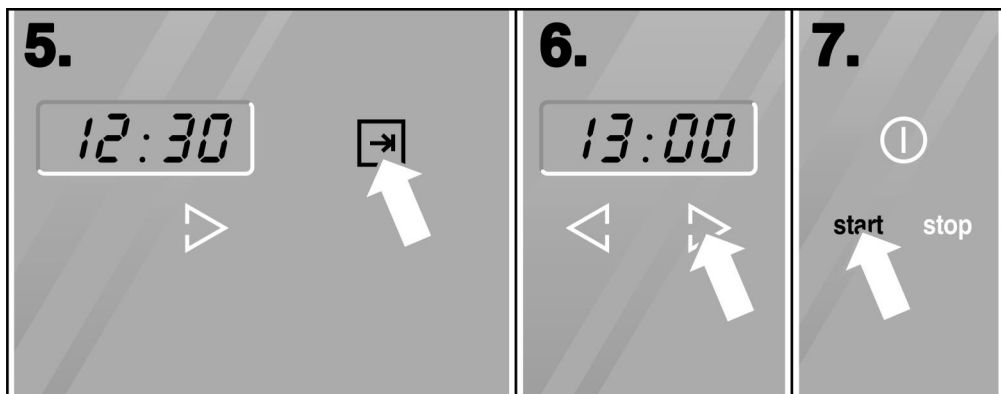
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Vous avez des rendez-vous importants, mais le repas doit être prêt à l'heure exacte. C'est tout simple. Vous pouvez régler le four de sorte qu'il s'allume automatiquement et s'éteigne au moment voulu.

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Réglages

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4. Programmez encore l'heure de la fin. C'est le moment auquel le mets doit être prêt.



5. Effleurer le symbole Fin →I.
A l'affichage de l'heure apparaît l'heure de la fin. C'est l'instant auquel le four s'éteint. Reportez cet instant à plus tard.

6. Régler la nouvelle heure de la fin de cuisson au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.

7. Effleurer le symbole Marche.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage de l'heure est indiquée l'heure à laquelle le four doit s'allumer. Ensuite la durée s'écoule à rebours.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. A l'affichage de l'horloge électronique est indiqué 0:00, le symbole Durée I→I clignote en rouge.

Si le mets n'est pas encore complètement prêt

Réglez une nouvelle durée au moyen des flèches et remettez en marche.

Lorsque le mets est prêt

Effleurez l'interrupteur principal ①.

Correction

Avant que le four s'allume, l'heure de fin de cuisson peut être corrigée à tout moment. Après la mise en marche: Effleurez le symbole Arrêt. Avec chaque effleurement du symbole Arrêt, vous retournez d'un pas et pouvez modifier le réglage. Ensuite remettez en marche.

Annuler le réglage

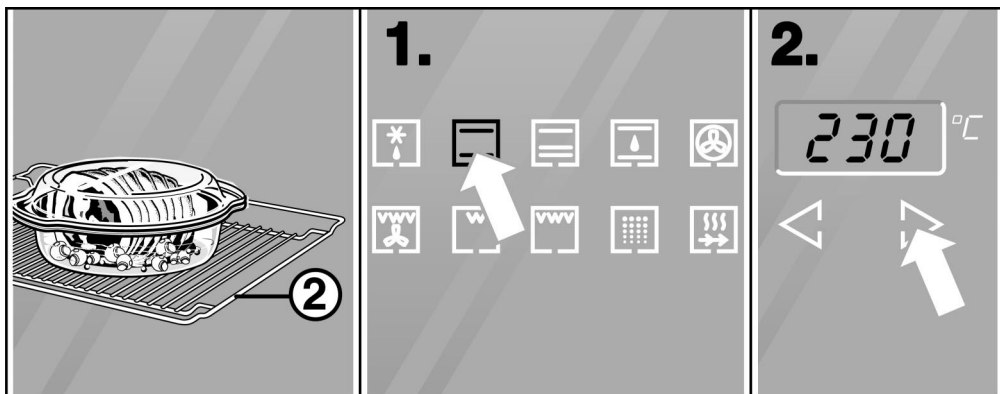
Effleurez l'interrupteur principal ①.

Remarque

- A l'affichage de l'heure s'écoule une durée réglée à la minuterie. Vous désirez connaître le moment auquel le mets sera prêt. Effleurez le symbole Fin →I. L'heure de la fin s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure.

Exemple

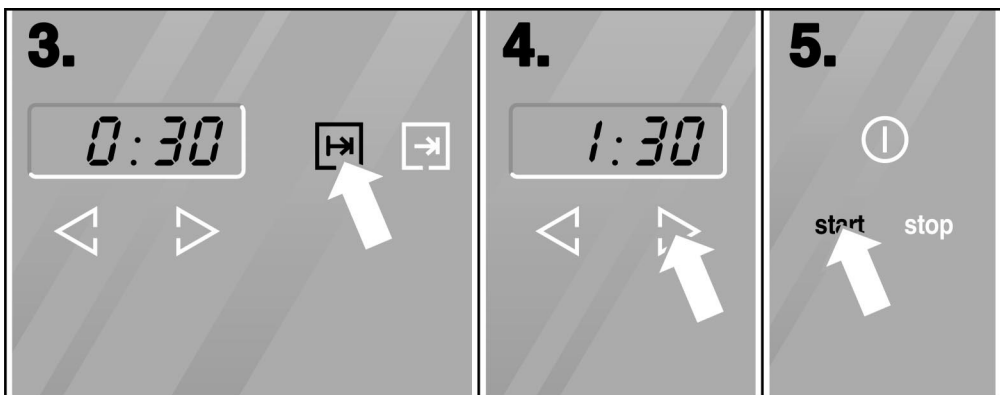
1 kg de rôti de boeuf à braiser dans le tableau "Viande", convection naturelle ☐, 230 °C, 90 minutes.



Placez la cocotte couverte avec 1 kg de rôti à braiser sur la grille, au niveau 2.

1. Effleurez le symbole Convection naturelle ☐. A l'affichage de la température apparaît 170 °C.

2. Régler 230 °C au moyen de la flèche ▷ sous l'affichage de la température 230 °C.

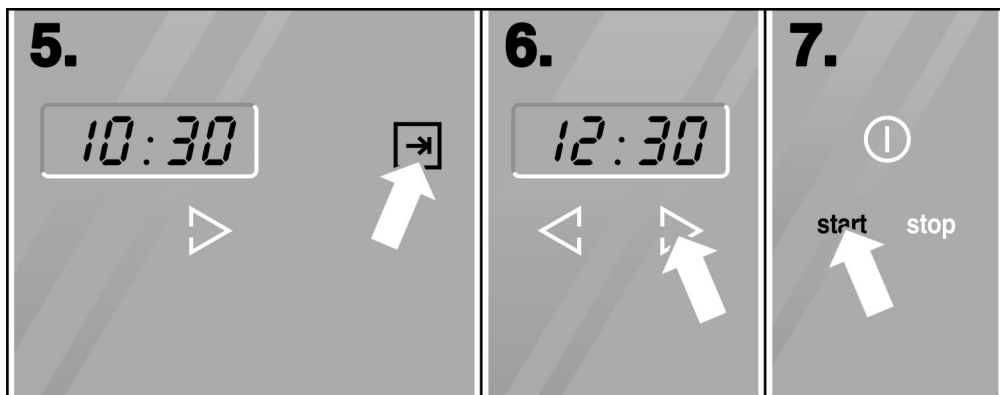


3. Effleurez le symbole Durée I→I.

4. Avec la flèche ▷ sous l'affichage de l'heure, régler 1 heure 30 minutes.

5. Effleurez le symbole Marche. Le four s'éteindra automatiquement au bout de 1 heure 30 minutes.

Il est 9H00. Vous avez des rendez-vous importants.
Le rôti à braiser doit être prêt à 12H30. Réglez comme décrit aux points **1** à **4** et programmez ensuite l'heure de la fin de cuisson.



5. Effleurer le symbole Fin →.
Le rôti sera prêt à 10H30.

6. Programmer 12H30 au moyen de la flèche sous l'affichage de l'heure.

7. Effleurer le symbole Marche. Le four s'allumera automatiquement à 11H00 et s'éteindra à 12H30.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Moules


Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.









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.

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.

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

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		140-160	60-70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée	Moule pour fond aux fruits	2		150-170	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	1		180-200	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ à kouglof	2		160-180	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		200-220	40-50

* 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		160-180	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		160-180	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		190-210	15-20

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	3		180-200	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3		150-170	65-75
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		140-160	85-95
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		180-200	60-80
Pizza	Plaque	3		200-220	25-35
	Plaque + lèchefrite**	2+4		170-190	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)	Lèchefrite	2		300	8
				200	+ 35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		300	8
				200	+ 40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque	4		200-220	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 + lèchefrite	2+4		140-160	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	30-40

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Meringue	Plaque	3		80-100	100-150
Pâte à choux	Plaque	2		220-240	30-40
Macarons*	Plaque	2		110-130	30-40
	Plaque + lèche-frite	2+4		110-130	35-45
	2 plaques** + lèche-frite	1+3+4		110-130	40-50
Pâte feuilletée*	Plaque	3		180-200	20-30
	Plaque + lèche-frite	2+4		180-200	25-35
	2 plaques** + lèche-frite	1+3+4		180-200	35-45

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

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

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

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

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

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


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 dessous du gâteau est trop clair.

Enfournez le plus bas ou utilisez la chaleur intense  la prochaine fois.

Vous voulez faire cuire les pâtisseries dans des moules clairs.

Les moules clairs ne conviennent pas aussi bien pour cuire les pâtisseries car ils réverbèrent la chaleur. Par conséquent, pour les pâtisseries requérant beaucoup de chaleur de sole, vous devriez utiliser la chaleur intense . Pour les autres pâtisseries telles que les gâteaux à pâte levée, vous pouvez aussi utiliser l'air pulsé 3D . La durée de cuisson s'allonge.

Le gâteau est trop sec.

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

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

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

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

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

Le gâteau ne se démoule pas.

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

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

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

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


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

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

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

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.

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

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.

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 toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôtis. Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

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

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2–3 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. Enfouez 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 bœuf à braiser	1 kg	fermé	2		230-250	90
	1,5 kg		2		230-250	100
(p.ex. haut de côte)	2 kg		2		230-250	110
Aloyau	1 kg	ouvert	2		220-240	70
	1,5 kg		2		210-230	80
	2 kg		2		200-220	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		240-260	40
Steaks, bien cuits		Grille	5		Position 3	25
Steaks, à point		Grille	5		Position 3	20
Viande de porc sans couenne	1 kg	ouvert	2		220-240	100
	1,5 kg		2		210-230	140
(p.ex. collier)	2 kg		2		200-220	160
Viande de porc avec couenne**	1 kg	ouvert	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	140
(p.ex. épaule, jarret)	2 kg		2		190-210	160
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		230-250	80
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		190-210	70
Saucisses	750 g env.	Grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite	4		Position 3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		220-240	80
	2 kg		2		180-200	150
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		170-190	120

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

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

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 lèche-frite au niveau 1. Pour protéger le four des éclaboussures, posez la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite de telle sorte que les deux pièces soient superposées au milieu. Pour badigeonner, vous pouvez insérer les deux parties l'une dans l'autre afin de mieux atteindre le jus du rôti.

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

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

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

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille anti-éclaboussures*	2		200-220	40-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille anti-éclaboussures*	2		200-220	35-45
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		220-240	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		190-210	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		170-190	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille anti-éclaboussures*	2		190-210	90-110

* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

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 anti-éclaboussures*	3		Position 2	20-25
	1 kg		2		190-210	60-70
	1,5 kg		2		180-200	70-80
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille anti-éclaboussures*	4		Position 3	30-35

* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

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	Hauteur	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)		Moule à soufflé ou lèche-frite	2		160-180	55-65
			2		160-180	55-65
Brunir des toasts	4 toasts	Grille ou grille anti-éclaboussures**	5		Position 3	6-7
	12 toasts		5		Position 3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille ou grille anti-éclaboussures**	4		Position 3	7-10
	12 toasts		4		Position 3	5-8

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




** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

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

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pommes frites	Grille anti-éclaboussures**	3		240-260	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	3		200-220	20-25

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.




** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

Remarque


Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèchefrite 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.

Plats spéciaux

Ce four vous permet de régler des températures comprises entre 30 et 300 °C. Vos yaourts crémeux qui doivent chauffer à une température de 40 °C seront aussi bien réussis que vos pizzas croustillantes cuites entre 280 et 300 °C. Testez-le une première fois.

	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée
Yaourt avec 1 litre de lait	Tasses ou verres spéciaux sur la grille	1		40	6-8 h
Pizza*, tarte flambée* (pâte fine à la levure de boulanger garnie), préchauffer	Moule à pizza ou lèchefrite	1		300	7-12 min.
		3		300	7-12 min.

Faites bouillir le lait (3,5 % de matières grasses) puis laissez sa température redescendre à 45 °C. Incorporez 150 g de yaourt, versez dans des tasses ou de petits verres spéciaux et les placer sur la grille en les couvrant. Préchauffez le four 5 minutes à 45 °C, préparez ensuite comme indiqué.

	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée
Viande en croûte* préchauffer à 280-300 °C	Lèchefrite	2		170-190	110-120 min.
750 g à 1 kg de viande et autant de pâte à pain.					

2 kg de poisson entier, p.ex. un saumon frais	Grille anti-éclaboussures**	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
---	--------------------------------	---	---	---------------	-----------------------

Posez le poisson préparé sur la grille anti-éclaboussures. Préchauffez le four sur 280-300 °C. Faites rôtir le poisson 10 minutes à cette température, puis ramenez cette dernière sur 95 °C.

* Utilisez du papier sulfurisé uniquement si ce dernier supporte ces températures.

** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.



Lors de la décongélation de plats délicats, l'éclairage s'allume automatiquement lorsque d'une température de 20 °C. Entre 30 et 59 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.

Décongélation

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

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





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

	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats 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		20 °C
Produits surgelés divers* 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.

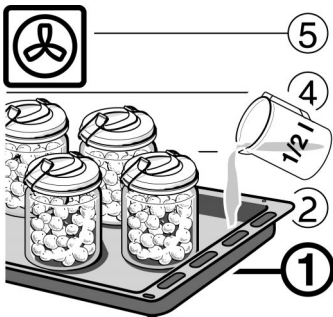
Stérilisation


Préparation

- Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.
Attention! n'utilisez pas de bocaux de hauteurs différentes. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.
- Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

- ❑ Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.
- ❑ Ne placez pas 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 de réduire la température ou d'éteindre, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.


Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 1. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Effleurez le symbole pour l'air pulsé 3D .
5. Avec les flèches sous l'affichage de la température, réglez sur 140 à 150 °C.
6. Effleurez le symbole Marche.

Stérilisation des fruits

A l'aide des flèches, ramenez le thermostat sur 30 °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. Eteignez le four au moyen de l'interrupteur principal .

Fruits en bocaux d'un litre

Pommes, groseilles, fraises

dès l'ébullition

réduisez le réglage

25 minutes env.

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	
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 30 °C

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	ensuite 30 °C
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.

Rôtissage automatique

Avec le rôtissage automatique, vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez plus à retourner les rôtis, à verser du jus dessus, et le four reste propre.

Le rôtissage automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Pour cette raison, utilisez toujours un récipient bien fermé par son couvercle.

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Programmes de rôtissage

Plats frais	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Rôti de boeuf	Haut de côte, épaule, paleron, rôti de viande	01	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rosbif	Rosbif, haut de côte	02	0,5 - 2,5 kg	Non
Rosbif à l'anglaise	Rosbif, haut de côte	03	0,5 - 2,5 kg	Non
Rôti de porc	Collier, échine, gorge, épaule, noix, rôti roulé	04	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rôti en croûte	Epaule avec la couenne, poitrine	05	0,5 - 2,5 kg	Non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix, paleron, poitrine de veau farcie	06	0,5 - 2,5 kg	Oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	07	0,5 - 2,5 kg	Oui
Gigot d'agneau, saignant	Gigot désossé	08	0,5 - 2,5 kg	Non
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	09	0,5 - 2,5 kg	Non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dinde, de canard et d'oie	10	0,3 - 1,5 kg	Non
Filet de dinde	Rôti de blanc de dinde, rôti roulé	11	0,5 - 2,5 kg	Oui
Mouton, cerf	Epaule, collier, poitrine	12	0,5 - 2,5 kg	Oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	13	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rôti de viande hachée	«Rôti du pauvre»	14	0,3 - 3,0 kg	Non
Ragoûts	Roulés, goulasch	15	0,3 - 3,0 kg	Oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,3 - 1,5 kg	Oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	17	0,5 - 1,5 kg	Non

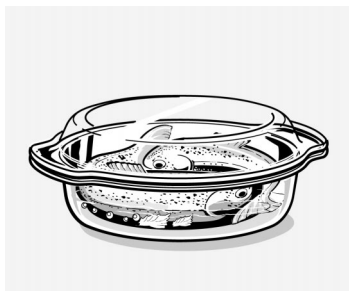
Plats surgelés	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Rôti de boeuf	Haut de côte, épaule, paleron	18	0,5 - 2,0 kg	Oui
Rosbif	Rosbif, haut de côte	19	0,5 - 2,0 kg	Non
Rôti de porc	Collier, échine, gorge, épaule, noix, rôti roulé	20	0,5 - 2,0 kg	Oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix, paleron, poitrine de veau farcie	21	0,5 - 2,0 kg	Oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	22	0,5 - 2,0 kg	Oui
Gigot d'agneau, saignant	Gigot désossé	23	0,5 - 2,5 kg	Non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dinde, de canard et d'oie	24	0,3 - 1,5 kg	Non
Mouton, cerf	Epaule, collier, poitrine	25	0,5 - 2,0 kg	Oui
Chevreuril, petit gibier	Gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	26	0,5 - 2,0 kg	Oui

Préparation du plat:

Viande

- Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.
- Pesez la viande fraîche ou surgelée. Il vous faut connaître ce poids pour régler le rôtissage automatique.
- Reportez-vous au tableau de rôtissage pour savoir si vous devez rajouter du liquide à votre plat. Le cas échéant, versez du liquide, par ex. du bouillon ou du vin, dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert.
- Assaisonnez la viande puis déposez-la dans le récipient.
- Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Poisson



- Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.
- Pesez le poisson. Il vous faut connaître ce poids pour régler le rôti automatique.
- Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.
- Poisson à l'étuvée: dans le récipient, versez du liquide sur env. ½ cm d'épaisseur (par ex. du vin et du jus de citron).
Poisson rôti: retourner dans la farine le poisson apprêté puis enduisez-le de beurre fondu.
- Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Remarque:

Le poisson sera mieux cuit si vous le posez sur le ventre dans votre plat.

Ragoût

Vous pouvez combiner des variétés de viande et de légumes frais différents.

- Découpez la viande en dés de la grosseur d'une bouchée. Vous pouvez utiliser les pièces de volaille sans les découper.
- Les proportions viande/légumes doivent être comprises entre 1:1 et 1:2.
Par exemple, à 0,5 kg de viande, vous pouvez rajouter entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.
- Pesez la viande; si vous préparez un ragoût végétarien, pesez les légumes. Pour effectuer le réglage du rôti automatique, vous devez connaître le poids.
- Versez environ un huitième à un quart de litre de liquide.
- Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Quel poids voulez-vous régler ?

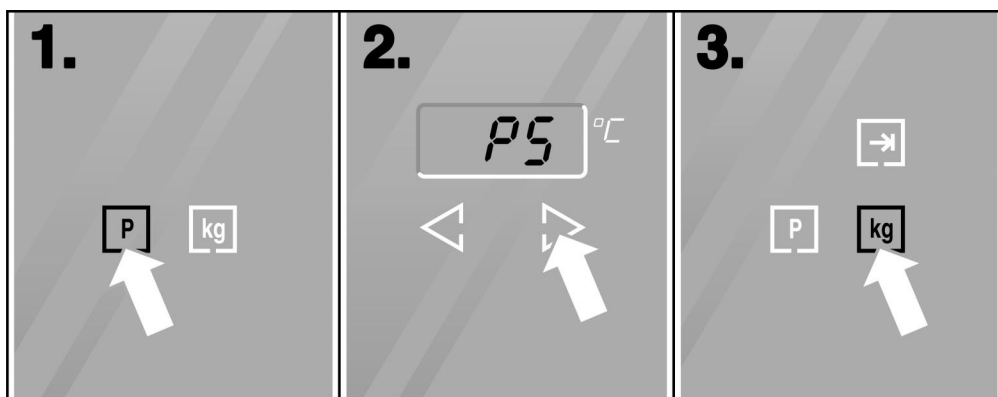
Plats	Programmation
Rôti et volaille	Poids de la viande
Rôti de viande hachée	Poids total
Ragoûts: - végétariens (soupe de légumes) - avec de la viande	Poids des légumes Poids de la viande
Cuisses de volaille	Poids de la cuisse la plus lourde
Poisson	Poids total du poisson

Combien de temps durera la cuisson ?

Si vous désirez connaître auparavant la durée de cuisson d'un plat, réglez le programme souhaité, comme décrit aux points 1 à 5. La durée de cuisson apparaît ensuite à l'affichage de l'heure. Vous pouvez annuler le programme en effleurant le symbole Interrupteur principal ①.

Réglages

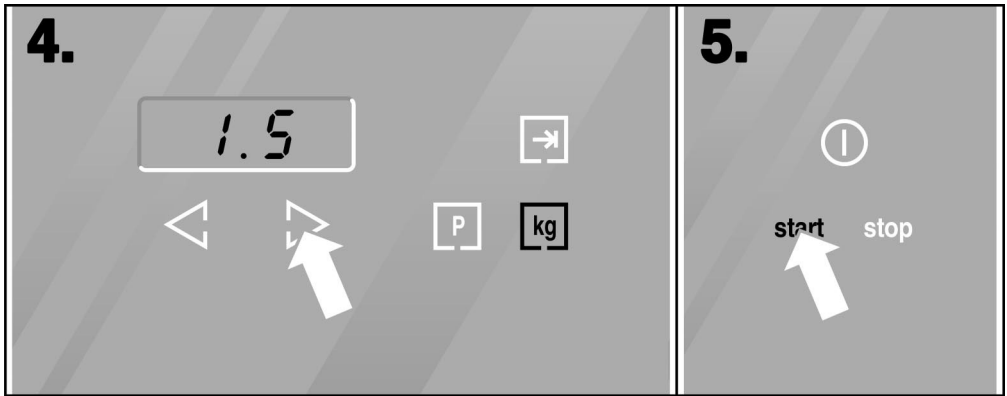
Sélectionnez le programme adapté dans le tableau de rôtissage.



1. Effleurer le symbole Programme P. A l'affichage de la température apparaît la valeur proposée P1.

2. Régler le numéro de programme au moyen des flèches sous l'affichage de la température

3. Effleurer le symbole Poids kg.



4. Régler le poids au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.

5. Effleurer le symbole Marche (Start).


Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint automatiquement.

Annuler le réglage

Effleurer l'interrupteur principal .

Remarques

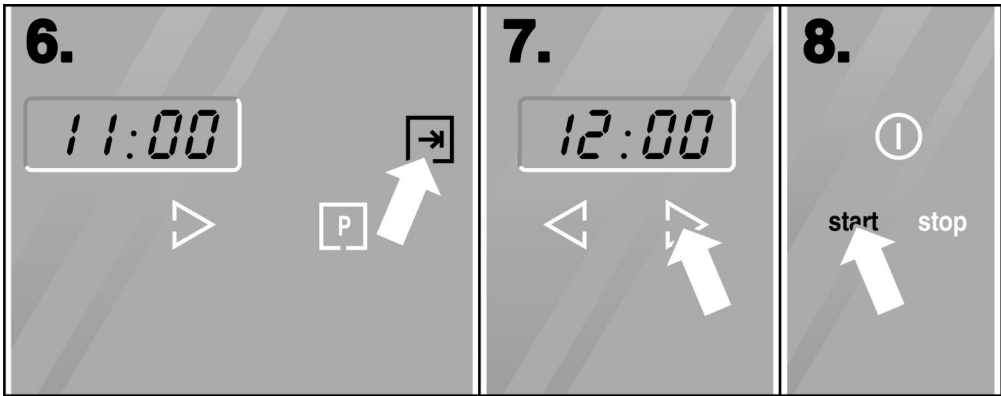
A l'affichage de l'heure s'écoule une durée réglée à la minuterie. Vous voulez savoir combien de temps le programme réglé doit encore durer. Effleurez le symbole Durée . La durée s'affiche alors pendant quelques secondes à l'indicateur.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non réfrigérés s'abîment facilement.

Réglez comme décrit aux points **1-4** puis poursuivez comme décrit aux points **6 à 8**.



6. Effleurer le symbole Fin →.
A l'affichage apparaît l'heure de la fin.
C'est l'instant où le programme s'arrête.
Reportez cet instant à plus tard.

7. Régler la nouvelle heure
de la fin de cuisson au moyen
des flèches sous l'affichage
de l'heure.

8. Effleurer le
symbole Marche
(Start).

Le rôtissage automatique s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage de l'heure est affichée l'heure à laquelle le four doit s'allumer. Ensuite la durée s'écoule à rebours.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint.

Annuler le programme



Effleurer le symbole Interrupteur principal ①.

Remarque

L'heure de fin de cuisson s'affiche pendant quelques secondes si vous effleurez le symbole Fin →.

Conseils sur le rôtissage automatique

Le poids de votre rôti/volaille ne se trouve pas dans la gamme de poids indiquée.

La gamme de poids a été volontairement restreinte car très souvent aucune cocotte suffisamment grande n'est disponible pour cuire les très gros rôtis. Faites rôtir les gros morceaux avec la  convection naturelle ou  avec le grill à air pulsé.

Le rôti a l'air appétissant mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit et 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.

Le dessus du rôti est trop sec.

Utilisez des récipients dont les couvercles ferment bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Vous désirez braiser ou rôtir simultanément plusieurs poulets et/ou cuisses de volaille.

Ceci convient uniquement aux cuisses de même grosseur. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Si vous voulez par exemple rôtir 2 cuisses de dinde de 1,4 kg et 1,5 kg, réglez un poids de 1,5 kg.

Vous désirez préparer une volaille farcie.

Le rôti automatique convient uniquement aux volailles non farcies. La volaille farcie cuit mieux dans un plat ouvert posé sur la grille. Consultez le tableau concernant les volailles.


Le ragoût a l'air appétissant mais la viande est insuffisamment dorée.

Au ragoût suivant, disposez les dés de viande près des bords du récipient puis versez les légumes au milieu.

Les légumes du ragoût sont trop durs.

Pour les ragoûts, programmez normalement le poids de la viande. Les légumes seront ainsi croquants. Si vous désirez que les légumes soient plus tendres, programmez au ragoût suivant le poids des légumes et celui de la viande.

Vous voulez utiliser votre cocotte en inox.

La vaisselle en acier inox ne convient pas toujours au rôti automatique car sa surface brillante réverbère fortement la chaleur. Le plat dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, retirez son couvercle en fin de programme puis passez la viande sous le gril réglé sur 3  pendant 8 à 10 minutes supplémentaires.

Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect.

Le couvercle de votre cocotte ferme mal ou bien la viande a gonflé en rôtissant et a soulevé le couvercle. La fois suivante, utilisez un couvercle qui ferme bien et assurez-vous d'avoir un écart de 3 cm minimum entre la viande et le couvercle.

Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons entiers.

Ceci convient uniquement aux poissons de même grosseur. Réglez le poids total. Si vous voulez par exemple faire cuire deux truites de 0,6 kg et 0,5 kg, réglez un poids de 1,1 kg.

Vous voulez préparer un ragoût végétarien.

Pour préparer des soupes de légumes en utilisant la fonction de rôtissage automatique, choisissez des légumes fermes tels que des carottes, haricots verts, choux blancs, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que le dessus des légumes ne dore pas trop, recouvrez-les de liquide.

Vous voulez préparer de la viande surgelée.

Assaisonnez la viande congelée comme s'il s'agissait de viande fraîche. Impossible de reporter le démarrage du programme à une heure ultérieure. La viande préparée dégèlerait dans l'intervalle.

Réglages de base

Votre four présente différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Numéro du réglage de base	Possibilité 1	Possibilité 2	Possibilité 3
In 1 Heure dans l'affichage de l'horloge électronique	L'heure est affichée en permanence*	L'heure s'affiche uniquement lorsque le four est allumé	--
In 2 Affichage de la chaleur résiduelle	L'appareil affiche la chaleur résiduelle du four*	La chaleur résiduelle du four n'est pas affichée.	--
In 3 Durée du signal sonore après l'écoulement du temps réglé	Signal bref	Signal mi-long*	Signal long

Numéro du réglage de base	Possibilité 1	Possibilité 2	Possibilité 3
In 4 Entre les étapes de réglage il y a un délai jusqu'à ce que les valeurs soient validées.	5 sec.	7,5 sec.*	10 sec.
In 5 Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que la température dans le four soit descendue à une certaine température.	Durée courte 140 °C	Durée moyenne* 110 °C	Durée longue 80 °C
In 6 Fonctionnement consécutif**. Vous pouvez programmer deux modes de cuisson, températures et durées.	Marche	Arrêt*	--

* Réglages programmés à l'usine.

** Avant de modifier le réglage du fonctionnement consécutif sur "marche", reportez-vous au chapitre "Réglage spécial Fonctionnement consécutif", pour connaître les conséquences du réglage.

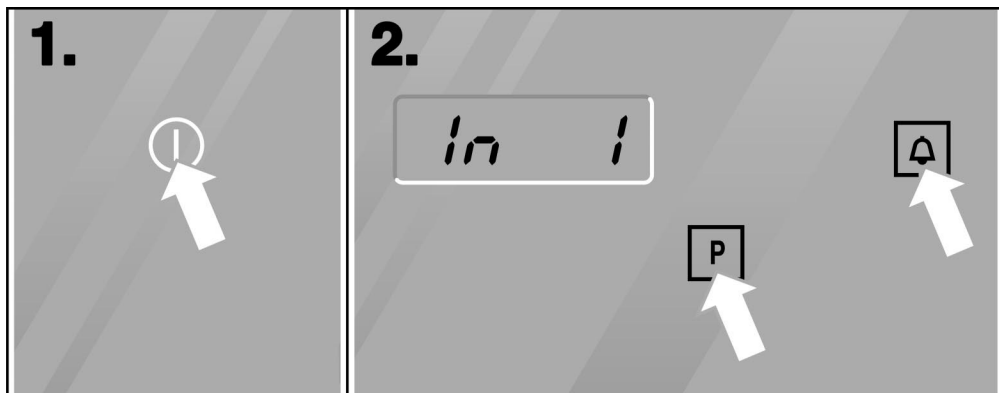
Bien entendu, vous pouvez utiliser les réglages de base sans les modifier et éventuellement plus tard - quand vous serez familiarisé avec votre appareil - modifier l'un ou l'autre réglage.

Modifier les réglages de base



Le tableau ci-dessus vous indique les réglages possibles.

Etudiez les six réglages de base et réfléchissez quel réglage vous souhaitez modifier.

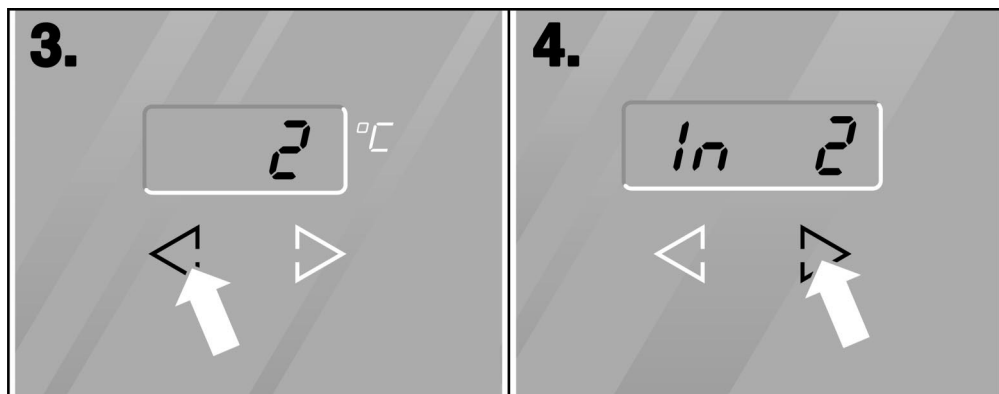
Procédez de la manière suivante



1. Effleurer le symbole Interrupteur principal .

2. Effleurer simultanément le symbole Programme P et le symbole Minuterie  jusqu'à ce que les deux symboles s'allument en rouge. Si qu'un seul symbole n'est allumé, recommencer le réglage et veiller à appuyer simultanément sur P et .

Le numéro du réglage de base apparaît à l'affichage de l'heure. A l'affichage de la température est indiqué le numéro du réglage choisi à l'usine. Vous pouvez le modifier.



3. Les flèches sous l'affichage de la température permettent de modifier le réglage de base.

4. Avec les flèches sous l'affichage de l'heure, choisissez le réglage de base suivant que vous désirez modifier.

Modifiez le réglage comme décrit sous point 3 ou sélectionnez le réglage de base suivant au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.

5. Effleurer le symbole Marche. Les réglages sont mémorisés.

Réglage spécial Fonctionnement consécutif

Vous avez la possibilité de régler un fonctionnement consécutif pour votre four. A savoir, vous pouvez régler simultanément deux modes de cuisson et deux durées. Ceci est p.ex. optimal si à la fin vous désirez griller votre gratin pour qu'il soit croustillant.

Dans les réglages de base, vous devez sélectionner au préalable "Fonctionnement consécutif marche".

Réglages

Pour le réglage du mode de cuisson, de la température et de la durée, reportez-vous au chapitre Four.

1. Régler le premier mode de cuisson, la première température et durée.
2. Régler le deuxième mode de cuisson, la deuxième température et durée ou régler encore une fois le même mode de cuisson, une deuxième température et durée.
3. Effleurer maintenant le symbole Marche. La durée totale s'affiche. Le symbole pour le premier mode de cuisson sélectionné est allumé en rouge, le deuxième mode de cuisson en blanc.

Le four se met en marche. Le premier réglage s'écoule. Un bref signal se fait entendre à la fin. Le symbole du premier mode de cuisson s'éteint et celui du deuxième mode de cuisson est maintenant allumé en rouge.

Après l'écoulement de la durée totale

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint.

Correction

Le premier réglage de mode de cuisson, température et durée ne peut plus être corrigé après la mise en marche. Vous devez procéder à un nouveau réglage.

Après l'écoulement de la première durée, vous entendrez un bref signal. Maintenant, vous pouvez modifier à tout moment les réglages, comme décrit au chapitre "Arrêt automatique du four".

Remarque

- En fonctionnement consécutif, vous pouvez également reporter l'heure de la fin, de sorte que le four s'allume et s'éteint automatiquement.

Attention

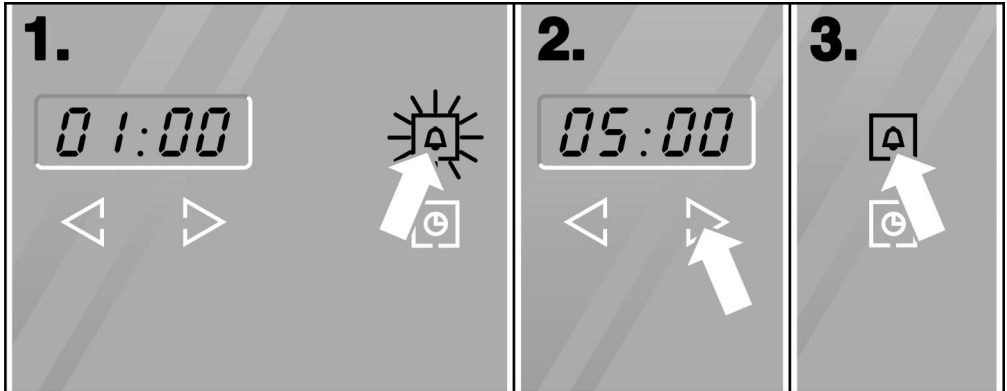
Si vous ne désirez régler qu'un seul mode de cuisson, une seule température et durée, vous ne pouvez plus modifier le mode de cuisson. Vous devez procéder à un nouveau réglage.


Minuterie/réveil

Vous pouvez utiliser le réveil indépendamment des autres réglages. Préparez p.ex. votre rôti à braiser avec le rôtissage automatique et réglez avec le réveil la durée de cuisson des pâtes.


Le réveil émet un signal sonore particulier. Ainsi, vous entendrez si la durée réglée au réveil ou p.ex. celle du rôtissage automatique est écoulee.

Réglages



1. Effleurer le symbole Minuterie . L'appareil vous propose 1 minute.

2. Régler le temps du réveil au moyen des flèches sous l'affichage de l'heure.



3. Effleurer de nouveau le symbole Minuterie .

La durée réglée au réveil s'écoule visiblement à l'affichage de l'heure.


Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le symbole de la minuterie clignote. Effleurer le symbole Minuterie .

Correction

Effleurer le symbole Minuterie . Modifier le temps au moyen des flèches. Effleurer de nouveau le symbole Minuterie .

Effacement

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'heure réapparaisse.

Remarque

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99:00 minutes.
- Si vous effleurez les flèches pendant longtemps, le temps est indiqué en pas de dizaines. Pour le réglage précis, ne touchez les flèches que par impulsion.

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.

Bandeau d'interrupteurs

Dans la mesure du possible, nettoyez le bandeau d'interrupteurs uniquement lorsque l'appareil est atteint. Sinon, vous pourriez modifier les réglages.

Joint

Vous pouvez retirer les joints situés contre la porte du four et contre le four, et les nettoyer avec du produit à vaisselle (pas dans le lave-vaisselle). N'utilisez jamais de détergents agressifs ou récurants.

Accessoires

Mettez les accessoires à tremper immédiatement après utilisation dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Faites tremper la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite ou nettoyez-la au lave-vaisselle. Pendant la pyrolyse, vous pouvez laisser dans le four la lèchefrite avec la grille anti-éclaboussures ou une plaque à pâtisserie pour qu'elles se nettoient également.


Autonettoyage par pyrolyse

Pendant cette opération, le four chauffe à une température de 500 °C env. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtiage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Vous avez le choix entre les puissances de nettoyage suivantes.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure
2	moyenne	env. 1½ heure
3	intensive	env. 2 heures

Ce qu'il faut savoir

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 250 °C. Vous pouvez ouvrir à nouveau la porte seulement lorsque la température est redescendue en-dessous de 300 °C une fois le nettoyage terminé.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois la pyrolyse enclenchée. Ce geste pourrait interrompre l'opération.
- L'extérieur du four devient plus chaud que lors du fonctionnement normal. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.
- Pendant la pyrolyse, la lampe du four reste éteinte. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.
- Si le symbole  de la pyrolyse clignote, cela signifie que la porte du four n'est peut-être pas correctement fermée. La pyrolyse s'interrompt. Fermez correctement la porte du four.

Accessoires

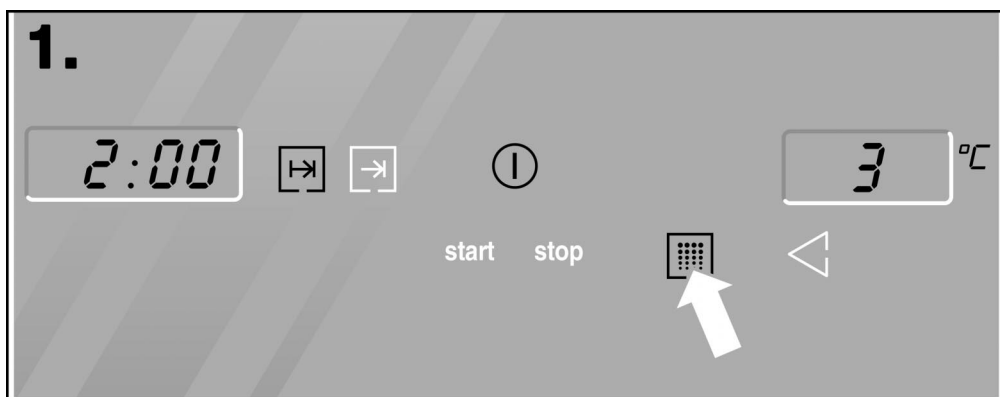
Vous pouvez enfourner la lèchefrite avec la plaque-gril ou une plaque à pâtisserie à la hauteur 2 pour qu'elles se nettoient simultanément. La pyrolyse ne convient pas à la grille.

Attention !

- Enlevez du four les accessoires non appropriés et toute la vaisselle.

- ❑ Essayez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !
- ❑ Nettoyez la porte et les bords du four près du joint de porte. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

Réglages

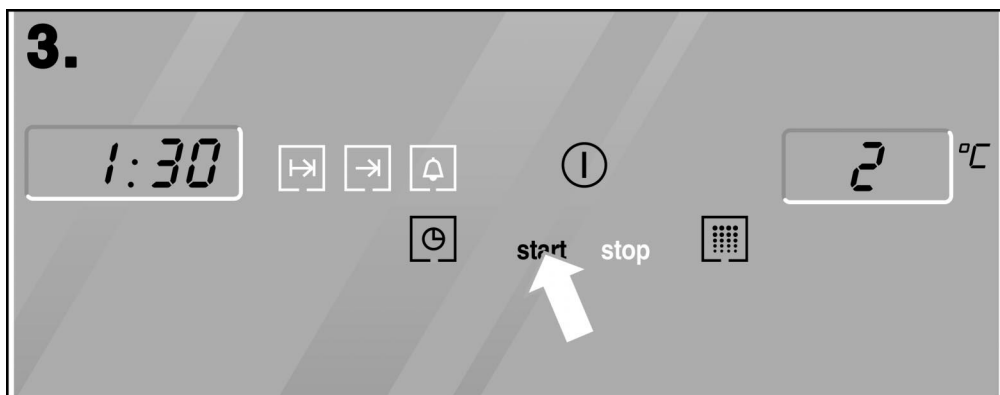


1. Effleurer le symbole Pyrolyse . La puissance de nettoyage 3 = intensive apparaît.



2. Si vous souhaitez régler une autre puissance de nettoyage, effleurez la flèche sous l'affichage de la température, jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse.

3.



3. Effleurer le symbole Marche.

Après l'écoulement du temps

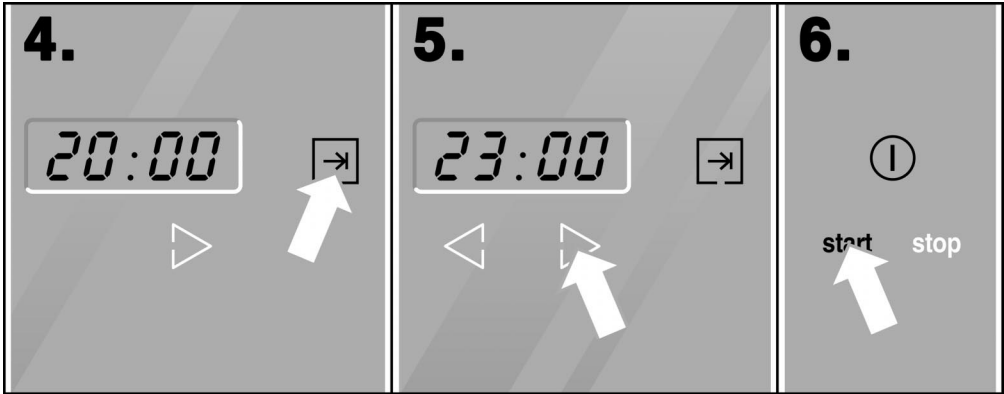
la puissance de nettoyage s'éteint. A l'affichage de l'horloge électronique apparaît l'heure. Effleurer le symbole Interrupteur principal ①.

La porte du four se déverrouille une fois la température redescendue en-dessous de 300 °C. A l'affichage clignote le symbole ②.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement

De cette manière, vous pouvez profiter des tarifs nocturnes, plus avantageux, de l'électricité.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points **1** et **2**. Passez ensuite immédiatement au point **4**.



4. Effleurer le symbole Fin →. Reportez l'instant auquel la pyrolyse doit prendre fin.

5. Régler la fin souhaitée au moyen de la flèche sous l'affichage de l'heure. Au bout de quelques secondes, la nouvelle heure de fin est mémorisée.

6. Effleurer la touche start.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement.

Effacement

Si vous effleurez l'interrupteur principal ①, tout le réglage s'efface.

Remarques

- Après que la pyrolyse a commencé, il est impossible de modifier la puissance de nettoyage.
- Pour savoir combien de temps encore doit durer la pyrolyse, effleurez la touche Durée I→. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure. Pour connaître l'heure de la fin, effleurez le symbole Fin →.

Lorsque le four a refroidi

Essayez les restes calcinés avec un chiffon humide.

N'oubliez pas :

En cas d'utilisation normale, un nettoyage par pyrolyse tous les 2 ou 3 mois suffit. Une pyrolyse consomme seulement entre 2,5 et 4,7 kWh.

L'émail spécial très résistant à la chaleur et les pièces en métal peuvent ternir ou se décolorer au bout de quelque temps. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne nettoyez pas ces décolorations avec des éponges abrasives ou avec des détergents agressifs.

Le four est émaillé. Cet émail a été cuit sur le métal à de très hautes températures, raison pour laquelle de légères différences de nuance peuvent apparaître.

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

Nettoyage manuel du four

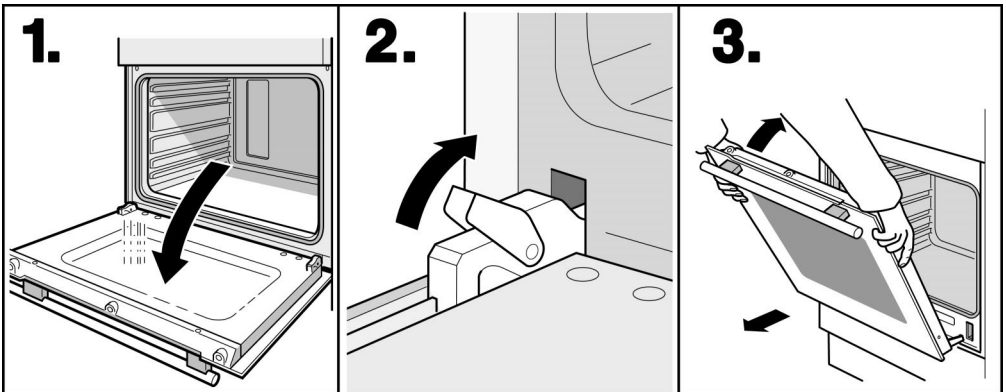
Pour faciliter le nettoyage

Si vous souhaitez nettoyer le four vous-même sans recourir au nettoyage par pyrolyse, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre. N'utilisez pas d'éponge abrasive.

vous pouvez allumer l'éclairage du four en ouvrant la porte du four.
L'éclairage du four s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.

Vous pouvez enlever la porte du four:

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage vers le haut jusqu'en butée.
3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée par le haut.



Au cas où vous utiliseriez du produit nettoyant pour four, veuillez respecter les instructions suivantes:

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

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

Couvercle en verre de la lampe du four

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

Catalyseur des fumées


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

Pendant la pyrolyse, le filtre du catalyseur est automatiquement nettoyé lui aussi.

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 observer les consignes suivantes.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le four ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Le four est éteint	Effleurer l'interrupteur principal ①.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La porte du four refuse de s'ouvrir. Trois zéros et  clignotent à l'affichage.	Panne de courant	Effleurer l'interrupteur principal ①. Régler à nouveau l'heure puis redémarrer la pyrolyse. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
La porte du four refuse de s'ouvrir.	La pyrolyse marche.	Attendre la fin du programme.
A l'affichage de l'heure clignote " 12:00".	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
A l'affichage de la température un "5" est allumé.	Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages. La coupure de sécurité a été activée.	Effleurer l'interrupteur principal ①.
A l'affichage de la température apparaît un "E" et un signal sonore retentit.	Le symbole Démarrage a été effleuré continuellement pendant plus de 10 secondes. Le chauffage s'éteint.	Effleurer l'interrupteur principal ①.
A l'affichage de la température clignote un "E" en alternance avec l'affichage de la température.	Vous effleurez un ou plusieurs symboles pendant plus de 10 secondes.	N'effleurez plus les symboles.
A l'affichage de la température apparaît le message de défaut "E-1" ou "E-4".	La sonde de température est tombée en panne. Le four ne chauffe plus.	Attendre quelque temps. Le message de défaut est effacé et le four continue de chauffer. Si cela n'est pas le cas, appeler le Service après Vente.
A l'affichage de la température apparaît le message de défaut "E-3".	Circuits électroniques surchauffés.	Le ventilateur de refroidissement marche. Une fois que l'appareil a refroidi, le message "E-3" s'efface. Il faut remettre le four en marche.
A l'affichage de la température apparaît le message de défaut "E-5".	Défaut interne de l'appareil.	Appelez le service après-vente.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
A l'affichage de la température apparaît le message de défaut "E-6". Vous avez réglé la pyrolyse.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Effleurer l'interrupteur principal ①. Appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
La porte du four refuse de s'ouvrir. A l'affichage de la température apparaît le message de défaut "E-7".	La commande électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.

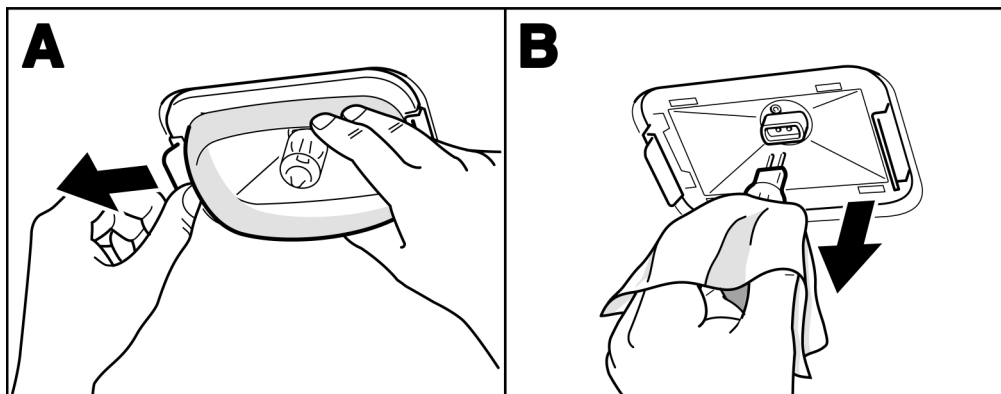
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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.

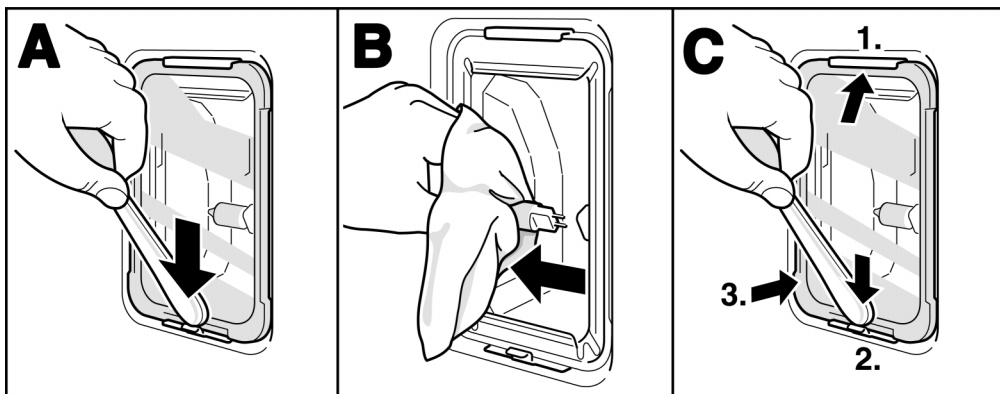
Lampe du four au plafond



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'enclenche - figure C.
6. Enlever le torchon à vaisselle.
7. Réenclencher le fusible et remettre l'horloge à l'heure.

Changer le couvercle en verre

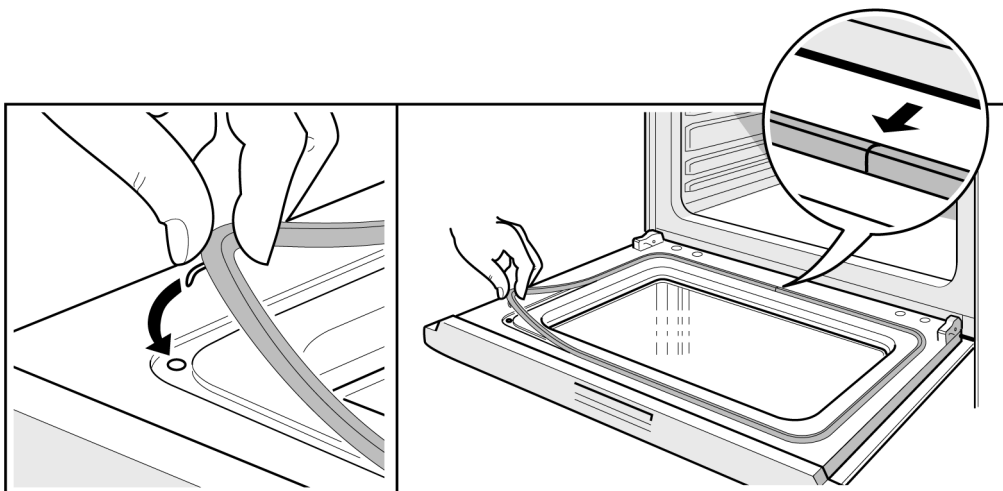
Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

Changer le joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Vous pouvez vous procurer des joints de remplacement auprès du service après-vente. Indiquez le E-Nr. et le FD de l'appareil.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez l'ancien joint de porte.
3. 6 crochets sont fixés contre le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrochez le nouveau joint à l'intérieur de la porte du four puis poussez pour l'enfoncer.

Remarque: Pour des raisons techniques, la jointure des deux extrémités du joint doit être centrée en bas.



Remplacement du joint en lisière

A gauche et à droite du four se trouve un joint qui est fixé en haut et en bas respectivement avec un crochet. Vous pouvez changer ce joint.

Vous pouvez vous procurer des joints de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez 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	15-30
	Plaque	3		160-180	15-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	40-50
Petits gâteaux* 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque	3		170-190	15-25
	Plaque	3		150-170	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		150-170	30-40
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		160-180	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1+3 décalés en diagonale		170-190	70-80
	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1 au milieu l'un à côté de l'autre		190-210	70-80

* 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	30-120 sec.
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		Position 3	25-30

* Retournez-le à mi-cuisson.

