

# SIEMENS

## Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

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 apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

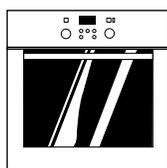
Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettrons de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## Notice d'utilisation

---



HB 430.20 F

fr

---

5650 028 659

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>4</b>
Avant l'encastrement .....	4
Consignes de sécurité .....	4
Causes de dommages .....	5
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>6</b>
Le bandeau de commande .....	6
Sélecteur du mode de cuisson .....	7
Thermostat .....	8
Zone d'affichage et touches de commande .....	8
Modes de cuisson .....	9
Four et accessoires .....	11
Ventilateur de refroidissement .....	14
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>14</b>
Chauffer le four .....	15
Pré-nettoyage des accessoires .....	15
<b>Réglage du four</b> .....	<b>15</b>
Eteindre le four manuellement .....	16
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	17
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement .....	18
<b>Chauffage rapide</b> .....	<b>19</b>
Réglages .....	19
<b>Faire griller avec le tournebroche</b> .....	<b>20</b>
Préparer le rôti .....	20
Mise en place du tournebroche .....	21
<b>Heure</b> .....	<b>22</b>
<b>Minuterie</b> .....	<b>23</b>

# Table de matières

<b>Réglages de base</b> .....	<b>24</b>
Modifier les réglages de base .....	25
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>26</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>27</b>
Extérieur de l'appareil .....	27
Four .....	27
Fonction Clean .....	29
Nettoyage des vitres .....	30
Nettoyage des supports .....	32
Joint .....	32
Accessoires .....	32
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>33</b>
Changer la lampe du four .....	34
<b>Service après-vente</b> .....	<b>35</b>
<b>Emballage et appareil usagé</b> .....	<b>36</b>
<b>Tableaux et astuces</b> .....	<b>37</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	37
Conseils pour la pâtisserie .....	39
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast .....	40
Conseils pour les rôtis et grillades .....	42
Cuisson d'un menu .....	42
Produits cuisinés surgelés .....	43
Décongeler .....	44
Déshydratation .....	45
Conseils pour économiser de l'énergie .....	45
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>46</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>47</b>

---

# Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. 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 la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## Consignes de sécurité

### Four chaud

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit!

## Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

---

## Causes de dommages

### Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

### Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

### Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

### Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

### Joint du four fortement encrassé

Si 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. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

### Porte du four utilisée comme assise

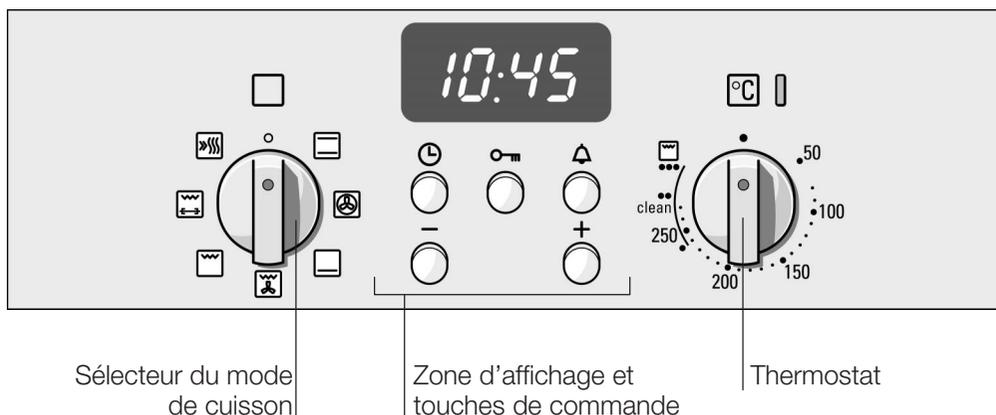
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

# Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

## Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



## Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.



### Positions

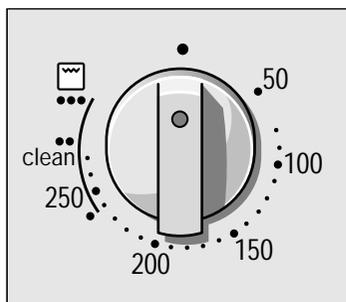
	Convection naturelle
	Air pulsé 3D*
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril
	Tournebroche
	Chauffage rapide

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

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

# Thermostat

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



## Température

50 - 270 Plage de température en °C

## Gril

## Position

•	Gril faible	1
••	Gril moyen	2
•••	Gril puissant	3

clean Fonction de nettoyage

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe ne s'allume pas en mode gril.

## Positions gril

En mode gril , vous réglez une position gril au moyen du thermostat.

# Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure  Permet de régler l'heure, la durée du four  et l'heure de fin de cuisson .

Touche Clé  Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.

Touche Minuterie  Permet de régler la minuterie.

Touche Moins - Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.

Touche Plus + Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

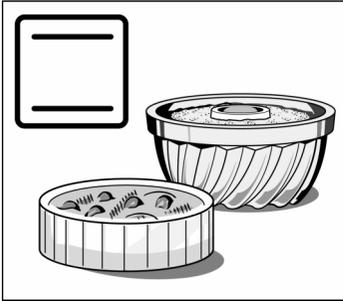
Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

## Modes de cuisson

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

### Convection naturelle

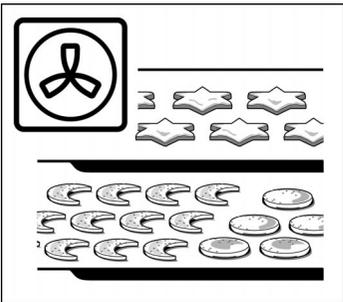
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



### Air pulsé 3D

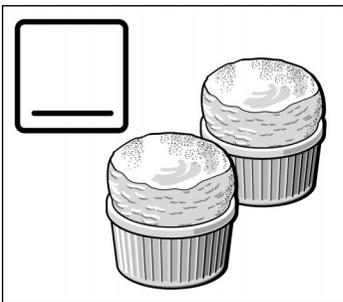
Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson.

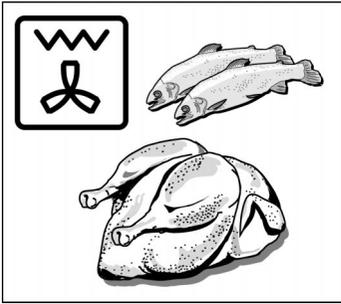
Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé. Le mode de cuisson air pulsé 3D est idéal pour la déshydratation.



### Chaleur de sole

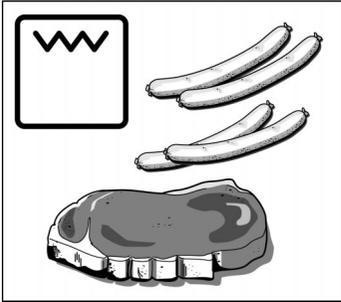
Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas.





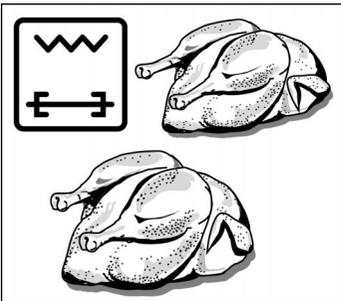
### Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



### Gril

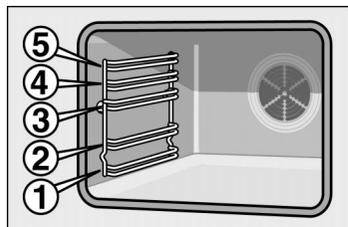
Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



### Gril avec tournebroche

La chaleur est diffusée sur le rôti ou la volaille uniquement par la voûte du four. Un moteur situé dans la paroi arrière fait tourner la broche. La volaille ou les gros rôtis dorent ainsi tout autour.

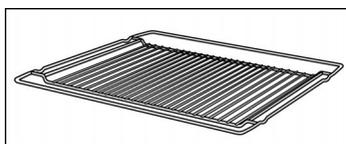
## Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

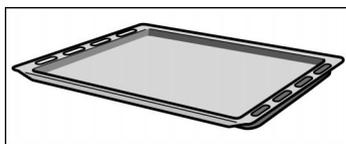
### Accessoires



#### Grilles HZ 334000

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

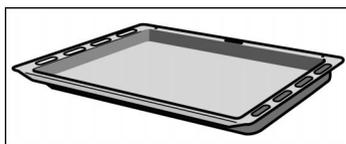
Enfourner les grilles avec la courbure vers le bas .



#### Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

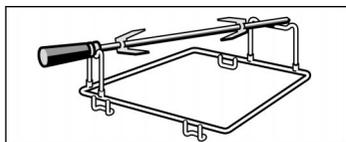
Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



#### Lèche-frite 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.

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

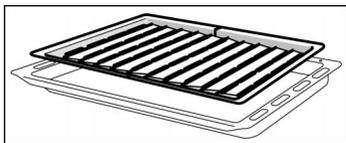


#### Tournebroche

pour des rôtis et des grosses volailles. Utilisez le tournebroche uniquement avec la lèche-frite.

## Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

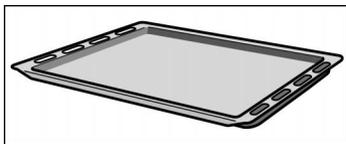


### **Grille anti-éclaboussures HZ 325000**

pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de ne pas trop salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.

Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.

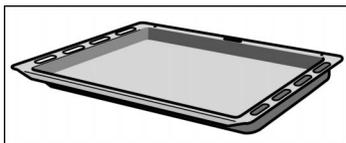
Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



### **Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331010 avec revêtement anti-adhérent**

Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.

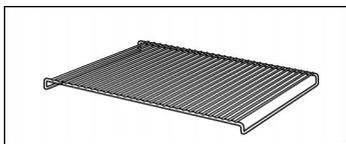
Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



### **Lèchefrite HEZ 332010 avec revêtement anti-adhérent**

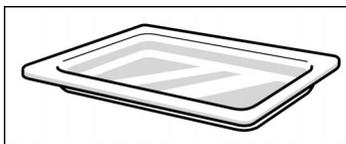
Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.

Enfourez la lèchefrite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



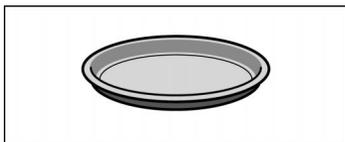
### **Grille HZ 324000**

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



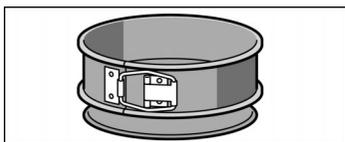
### **Poêle en verre HZ 336000**

plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.



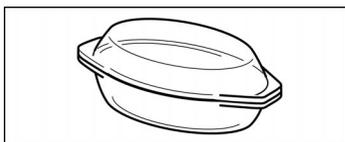
### **Plaque à pizza HZ 317000**

idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



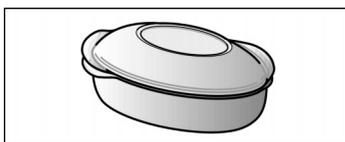
### **Moule HZ 26001**

Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.



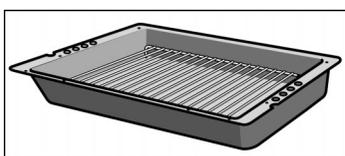
### **Cocotte en verre HZ 915000**

pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



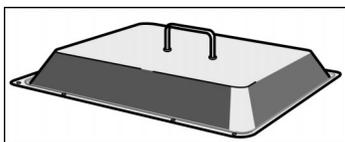
### **Cocotte en métal HZ 26000**

Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.



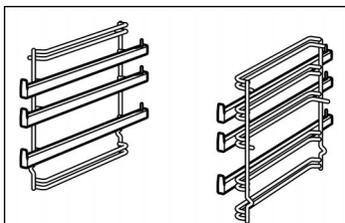
### **Lèchefrite-pro HZ 333000**

pour la préparation de grandes quantités.



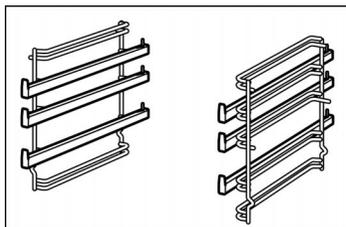
### **Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ 333001**

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.



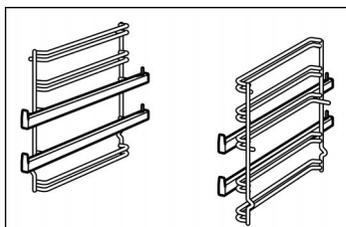
### **Triple dispositif télescopique de défournement HZ 338300**

Les rails d'extraction au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.



### Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ 338305

Les rails d'extraction au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.



### Double dispositif télescopique de défournement HZ 338200

Les rails d'extraction au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.

---

## Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

---

## Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .  
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

---

## Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

---

## Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

---

## Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

**Eteindre le four manuellement**

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

**Le four s'éteint automatiquement**

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

**Le four s'allume et s'éteint automatiquement**

Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

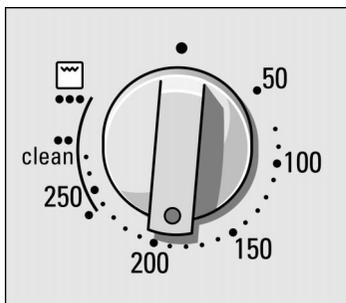
## Eteindre le four manuellement

Exemple : Convection naturelle ☐, 190 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.

A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.

**Désactivation**

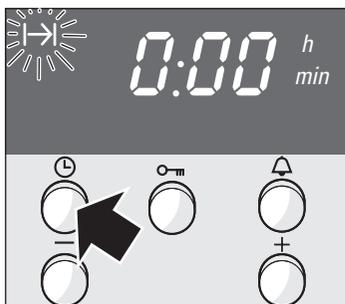
Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

**Modifier le réglage**

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position grill.

## Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple : Durée 45 minutes



3. Appuyer sur la touche Heure ⌚.  
Le symbole Durée I→I clignote.



4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.  
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes.  
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole I→I est allumé à l'affichage.

### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.  
Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

### Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Heure ⌚. Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

### Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Heure ⌚. Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.  
Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

### Réglage de la durée lorsque l'heure est masquée

Appuyer deux fois sur la touche Heure ⌚ et régler comme décrit sous point 4.

## Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.



5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche + .

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche  et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

---

# Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

---

## Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide .
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

**Le chauffage rapide est terminé**

Le voyant lumineux s'éteint.

Enfournez votre plat et réglez le four.

---

# Faire griller avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

---

## Préparer le rôti

Afin que le rôti soit bien dorée et cuise à coeur uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes:

### Embrocher le rôti et le fixer

Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

Fixez-le aux deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

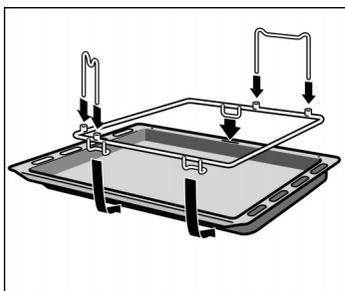
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

### Remarques

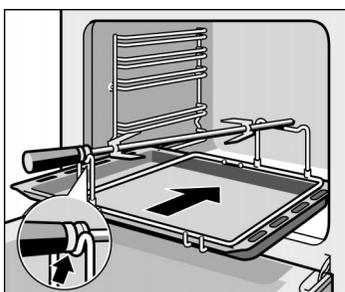
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux réglages pour le gril avec tournebroche.

Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

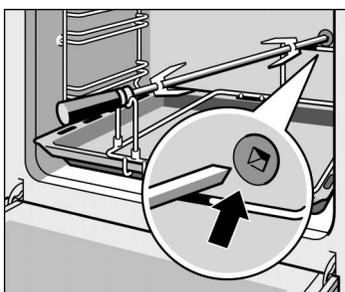
## Mise en place du tournebroche



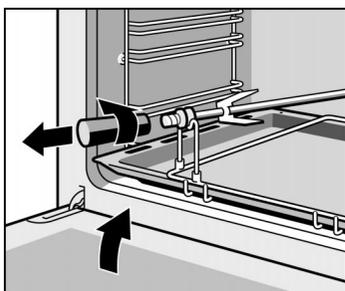
1. Poser le support pour le tournebroche sur la lèche-frite.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfourner la lèche-frite au niveau 1. Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice. Le tournebroche doit s'y enclencher.



4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four.

# Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

## Réglages

Exemple : 13:00 h



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.  
A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole ⌚ clignote.



2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes.

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

Appuyer deux fois sur la touche Heure ⌚ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

**Masquer l'heure**

Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez. A cet effet, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglage de base.

# Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

## Réglages

Exemple : 20 minutes



1. Appuyer sur la touche Minuterie .  
Le symbole Minuterie  clignote.



2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.  
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes.  
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

**Le temps s'est écoulé**

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

**Modifier le temps de la minuterie**

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

## Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  $\triangleleft$ . Appuyer sur la touche – jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

## La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.

Interroger la durée restante  $\rightarrow|$ , l'heure de fin de cuisson  $\rightarrow|$  ou l'heure  $\ominus$  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  $\ominus$  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

---

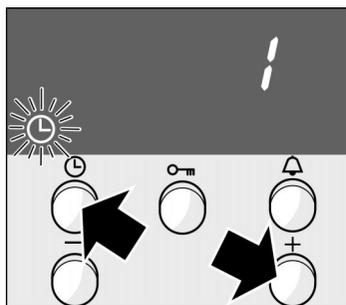
# Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure $\ominus$ $i$ = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure $\bar{i}$ = heure masquée
Durée du signal $\triangleleft$ $\bar{z}$ = env. 2 min.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal $i$ = env. 10 sec. $\bar{z}$ = env. 5 min.
Temps de validation $\rightarrow $ $\bar{z}$ = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation $i$ = court $\bar{z}$ = long

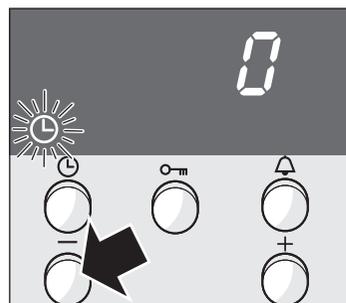
## Modifier les réglages de base

Exemple: Masquer l'heure

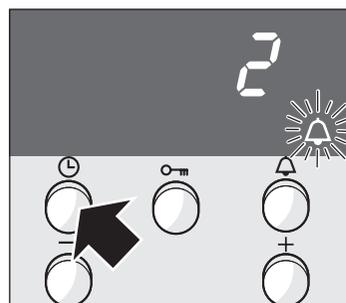


Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

1. Appuyer simultanément sur la touche Heure ⌚ et la touche + jusqu'à ce qu'un **:** apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base pour l'heure au premier-plan



2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche -.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure ⌚. A l'affichage apparaît un **2** pour le réglage de base de la durée du signal.

Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure ⌚. Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure ⌚.

**Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base**

Si vous ne désirez pas modifier l'un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure . Le réglage de base suivant apparaît.

**Correction**

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

---

## Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

**Verrouiller le four**

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

**Supprimer le verrouillage**

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

**Remarques**

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

---

# Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

---

## Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

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

### Appareils avec une façade en inox

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

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

### Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

---

## Four

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

## Pour faciliter le nettoyage

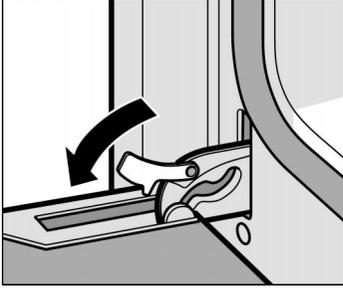
vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

### Allumer la lampe du four

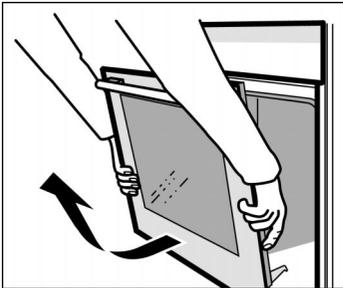
Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

### Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.

Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.

La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

### Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales sont revêtues d'émail autonettoyant. Elles se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs utilisations du four.

Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment, elles peuvent être régénérées avec la fonction Clean.

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

## Nettoyage de la sole du four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Ne traitez jamais les surfaces autonettoyantes avec ce produit.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées.

Ceci peut engendrer des différences de teintes.

Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

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

## Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

---

## Fonction Clean

La fonction Clean est un programme de régénération. Lorsque les éléments catalytiques autonettoyants dans le four ne se nettoient plus suffisamment, ils sont régénérés avec cette fonction. Ensuite ils sont de nouveau entièrement capables de fonctionner.

Sortez les accessoires et la vaisselle du four.

### Attention

Les surfaces dans le four qui ne sont pas autonettoyantes doivent être nettoyées au préalable. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.

### Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur air pulsé 3D .
2. Régler le thermostat sur clean.
3. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote.

**4.** Régler 1.00 h au moyen de la touche +.

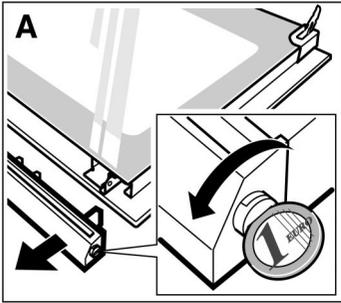
Le réglage est validé après quelques secondes.  
Le four s'éteindra automatiquement au bout d'une heure. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

**Lorsque le four a refroidi**

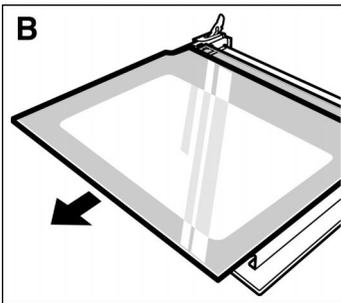
Essayez avec un chiffon humide les restes de sel sur les éléments autonettoyants.

## Nettoyage des vitres

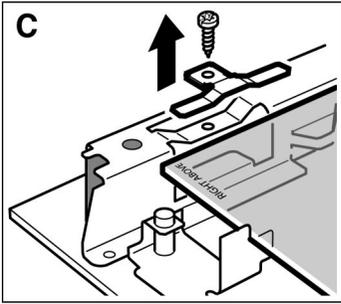
**Dépose**



- 1.** Démontez la porte du four et la placez avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
- 2.** Dévissez le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet dévissez les vis à gauche et à droite avec une pièce de monnaie. (Fig. A)



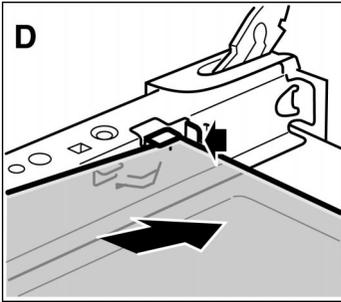
- 3.** Retirez la vitre supérieure. (Fig. B)



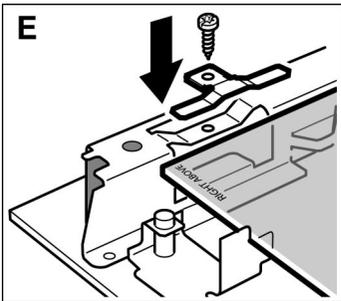
4. Dévisser les pattes à droite et à gauche et les enlever (Fig. C). Retirer la vitre.

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

## Pose



1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)

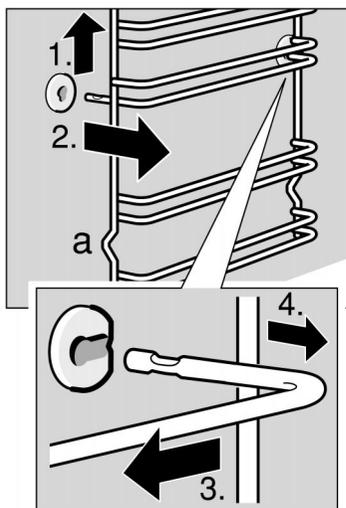


2. Poser les pattes et les revisser. (Fig. E)  
Veillez à ce que l'inscription "Right above" soit orientée la tête en bas.
3. Réengager la vitre supérieure. Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur.
4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Remonter la porte du four.

**Vous devez uniquement réutiliser le four lorsque les vitres sont correctement remontées.**

---

## Nettoyage des supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports :

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher,
3. tirer ensuite le support vers l'avant
4. et l'enlever

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports :

Engager le support à l'arrière, le pousser légèrement vers l'arrière et l'accrocher à l'avant.

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

---

## Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récitants.

---

## Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Le tournebroche entier n'est pas approprié pour être nettoyé au lave-vaisselle.

---

# Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.

**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 la lampe du four

### Procédez comme suit



Si la lampe du four a grillé, vous devez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

1. Couper le fusible de la cuisinière situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le couvercle en verre en le tournant à gauche.
4. Remplacer la lampe du four par un type de lampe identique.
5. Revisser le couvercle en verre.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

### 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 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 dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

## Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎
-----------------------

---

# Emballage et appareil usagé

Pour le transport, 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 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 d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

---

# 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. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé 3D. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

### Tableaux

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

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différentes gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. 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.

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-210	45-55
Quiche	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	2		180-200	50-60

\* Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza	plaque à pâtisserie	2		210-230	25-35
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		180-200	45-55
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		170-190	30-40
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		170-190	40-50
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	155-205
Gâteaux secs	plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		140-160	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		140-160	40-50
Macarons	plaque à pâtisserie	3		100-120	30-40
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		100-120	40-50
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		100-120	45-55

\* Lorsque vous utilisez deux niveaux simultanément, enfournez la lèche-frite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

\*\* Vous pouvez vous procurer d'une plaque à pâtisserie supplémentaire auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

\*\*\* Enfournez la lèche-frite en bas, - vous pouvez sortir la plus tôt.

---

## 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 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, 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 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 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 gâteaux avec garniture juteuse: Faites 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.**

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

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

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

---

---

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

---

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.

---

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau 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, soufflés, toast**

### **Vaisselle**

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez le tournebroche et la lèche-frite.

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 rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

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

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

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

## Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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

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

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	30
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		240-250	50
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1		220-230	150
Rôti au tournebroche	1 kg	Tournebroche	1		230-240	120
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250-270	70
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		240-250	90
Gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèche-frite	2		150-170	60
Brunir des toasts		Grille	4		Position 3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	4		Position 1-2	25

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

\*\* Enfournez la lèche-frite au niveau 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur 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 ou ajoutez moins de liquide.

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

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

## Cuisson d'un menu

Avec la air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée. Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

### Exemple 1

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	95

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pommes de terre au four					Au bout de 45 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	4		180	

## Exemple 2

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau* 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	95
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	4		180	20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.

\* 20 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot d'agneau.

## Produits cuisinés surgelés

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

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

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pommes frites*	Grille ou lèche-frite	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	2		210-230	15-20

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.				

## 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.

## Décongeler

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.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
<b>Aliments surgelés*</b> p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint.
* 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 lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		80	env. 1½

### Remarque

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

## Conseils pour économiser de l'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 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.

---

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

## Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures  
une faible teneur en eau dans les aliments  
un fort brunissage des produits.

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,  
toast, petits pains, pain,  
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatus).

---

## Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> ont publié les recommandations suivantes :

### En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

## Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante 3 D, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante 3 D sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

<sup>1</sup> Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

---

## Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

### Cuire

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

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie émaillée	3		160-180	20-30
	Plaque à pâtisserie émaillée	3		150-170	25-35
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque à pâtisserie émaillée	3		160-180	25-35
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque à pâtisserie émaillée + lèche-frite*	2+4		150-170	30-40

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		150-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	1+3		170-190	75-85
Tourte aux pommes	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1		180-200	70-80

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

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

## Grillades

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

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

\* Le retourner à mi-cuisson.

