

# 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.

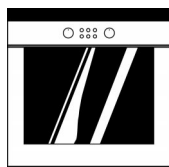
Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## Notice d'utilisation

---



HB 56L.50 F  
HB 56R.50 F

fr

---

9000 011 305

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>6</b>
Avant l'encastrement .....	6
Consignes de sécurité .....	6
Causes de dommages .....	7
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>8</b>
Le bandeau de commande .....	8
Sélecteur du mode de cuisson .....	9
Bouton rotatif .....	9
Zone d'affichage et touches de commande .....	10
Manettes escamotables .....	10
Modes de cuisson .....	11
Four et accessoires .....	13
Ventilateur de refroidissement .....	16
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>17</b>
Chauffer le four .....	17
Pré-nettoyage des accessoires .....	17
<b>Réglage du four</b> .....	<b>18</b>
Réglages .....	18
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	19
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	20
Indicateur de la chaleur résiduelle .....	21

# Table de matières

<b>Chauffage rapide</b> .....	<b>22</b>
Réglages .....	22
<b>Faire griller avec le tournebroche</b> .....	<b>23</b>
Préparer le rôti .....	23
Mise en place du tournebroche .....	24
Réglages .....	25
<b>Rôtisserie automatique</b> .....	<b>26</b>
Vaisselle .....	26
Préparer le mets .....	27
Programmes .....	28
Combien de temps durera la cuisson ? .....	29
Réglages .....	30
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	31
Conseils pour la rôtisserie automatique .....	32
<b>Commande Fonctionnement continu</b> .....	<b>33</b>
Réglages .....	33
<b>Heure</b> .....	<b>34</b>
Réglages .....	34
<b>Minuterie</b> .....	<b>35</b>
Réglages .....	35
<b>Réglages de base</b> .....	<b>36</b>
Modifier les réglages de base .....	37

# Table de matières

<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>38</b>
<b>Limitation automatique du temps</b> .....	<b>38</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>39</b>
Extérieur de l'appareil .....	39
Four .....	40
Fonction Clean .....	41
Nettoyage des vitres .....	42
Nettoyage des supports .....	44
Joint .....	44
Accessoires .....	44
Filtre de fumées .....	45
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>46</b>
Changer la lampe du four .....	47
<b>Service après-vente</b> .....	<b>48</b>
<b>Emballage et appareil usagé</b> .....	<b>49</b>

# Table de matières

<b>Tableaux et astuces</b> .....	<b>50</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	50
Conseils pour la pâtisserie .....	52
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast .....	53
Conseils pour les rôtis et grillades .....	55
Cuisson d'un menu .....	56
Produits cuisinés surgelés .....	57
Décongeler .....	57
Déshydratation .....	58
Conseils pour économiser de l'énergie .....	59
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>60</b>
Que pouvez-vous faire .....	61
<b>Plats tests</b> .....	<b>62</b>

---

# Remarques importantes

Veuillez 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



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

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**

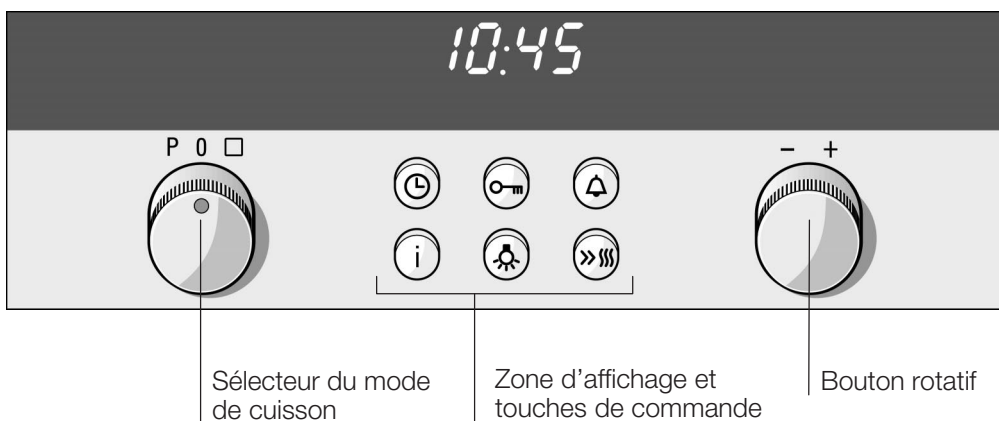
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

# 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.

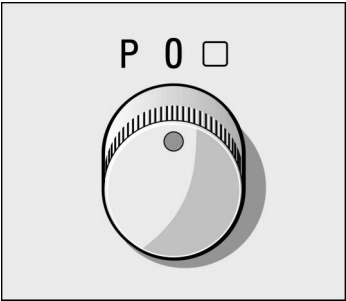
## Le bandeau de commande

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





# Sélecteur du mode de cuisson



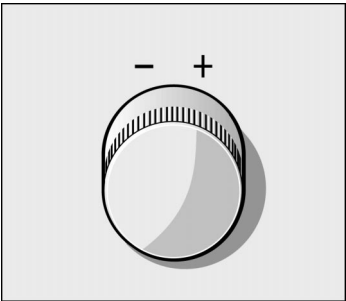
Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. A l’affichage apparaît une valeur de suggestion pour chaque mode de cuisson.

Positions	
	Convection naturelle
	Cuisson étuvée convection naturelle*
	Air pulsé 3D
	Air pulsé intensif / Position Pizza
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril
clean	Nettoyage
P	Cuisson automatique

\*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.

# Bouton rotatif



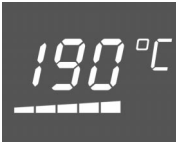
Avec le bouton rotatif vous pouvez modifier toutes les valeurs de suggestion et de réglage.

Plages	
20 - 300	Température en °C température maximale pour le mode air pulsé 3D  et air pulsé intensif / Position Pizza  = 275 °C
1 - 3	Positions gril tourner en arrière
50 - 300	Tournebroche
1 - 3	Puissances de nettoyage
1 min - 23.59 h	Durée
5 sec - 12.00 h	Temps de minuterie
P 01 - P 24	Programmes
P 25	Programme Fonctionnement continu

# Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure, la durée du four I→I et l'heure de fin de cuisson →I.
Touche Clé 🔑	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie 🔔	Permet de régler la minuterie.
Touche Info i	Permet d'appeler des informations.
Touche Lampe du four 🔦	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
Touche Chauffage rapide »'''	Permet de chauffer le four rapidement.



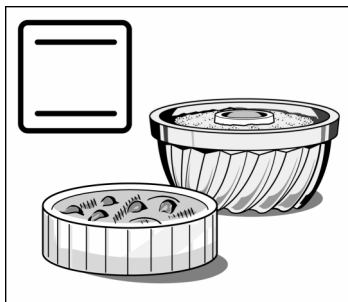
Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.  
Le témoin de chauffe en-dessous de l'affichage de la température indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

# Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.  
Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

## Modes de cuisson


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

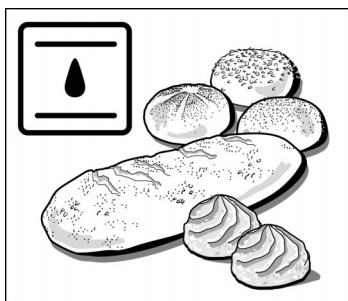


### Convection naturelle

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.

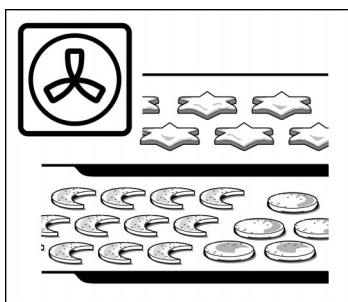
Maintenir au chaud  : Dans la plage de 65-100 °C vous pouvez maintenir des mets au chaud. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.



### Convection naturelle cuisson étuvée

C'est le mode de cuisson qui consomme le moins d'énergie. 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.

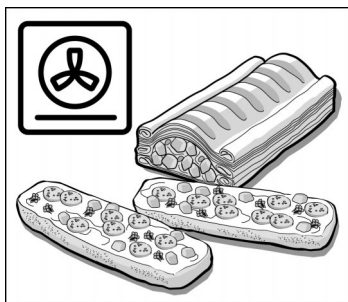


### Air pulsé 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur 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.

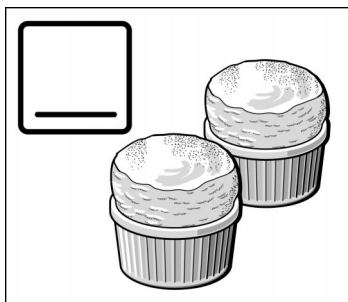
Décongélation  : Dans la plage de température de 20-60 °C vous pouvez décongeler des aliments.



### Air pulsé intensif / Position Pizza

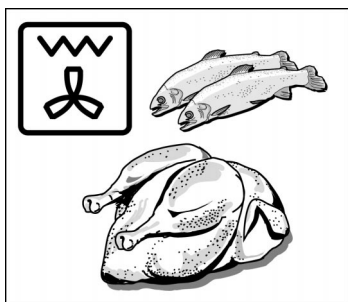
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

Ce mode de cuisson est idéal pour des produits surgelés. Des pizzas, frites ou strudels sucrés surgelés réussissent idéalement sans préchauffage.



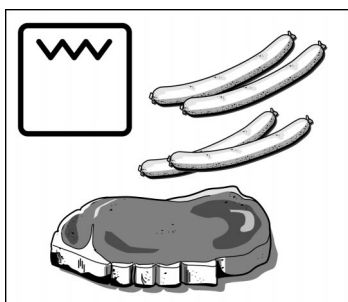
### Chaleur de sole

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 du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

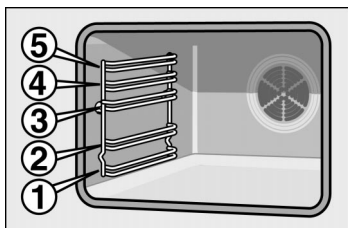
Gril avec tournebroche  : La chaleur est diffusée sur le rôti ou la volaille uniquement par la voûte du four. Un moteur situé dans la paroi arrière fait tourner la broche. La volaille ou les gros rôtis dorent ainsi tout autour. Pour savoir comment régler le mode de cuisson, consultez le chapitre «Gril avec tournebroche».

## Remarques

Si, pendant le fonctionnement, vous ouvrez la porte du four, le chauffage se coupe.

En modes de cuisson avec chaleur de voûte ou de sole, le ventilateur se met brièvement en marche lors de la phase de chauffe, afin de bien répartir la chaleur.

## Four et accessoires

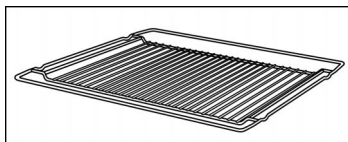


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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

### Accessoires

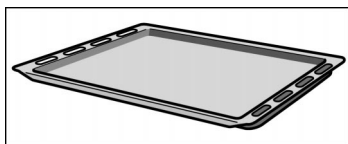
Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HZ.



#### Grilles HZ 334000

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

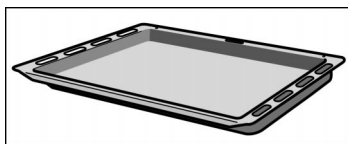
Enfourner les grilles avec la courbure vers le bas .



#### Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

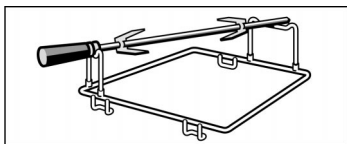
Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



#### Lèchefrite HZ 332000

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

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

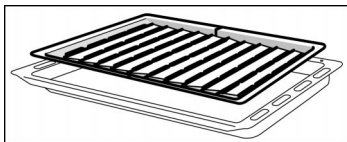


## **Tournebroche**

pour des rôtis et des grosses volailles. Utilisez le tournebroche uniquement avec la lèchefrite.

## **Accessoire en option**

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

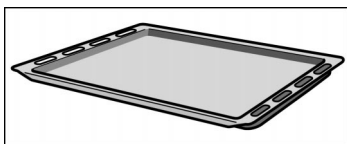


### **Grille anti-éclaboussures HZ 325000**

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.

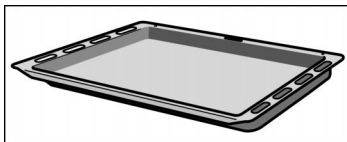
Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



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

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

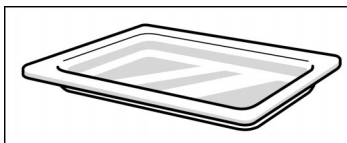
Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



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

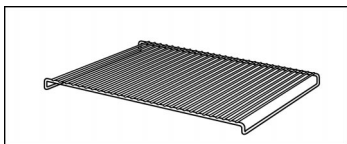
Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.

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



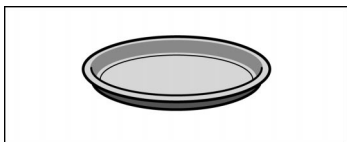
### **Poêle en verre HZ 336000**

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



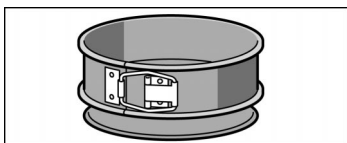
### **Grille HZ 324000**

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



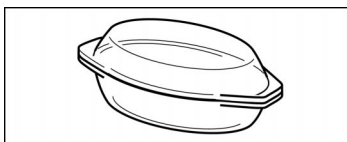
### **Plaque à pizza HZ 317000**

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.



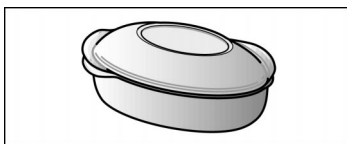
### **Moule HZ 26001**

Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre. Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.



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

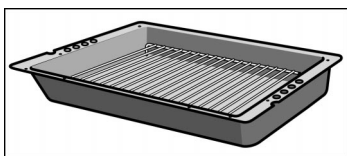
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



### **Cocotte en métal HZ 26000**

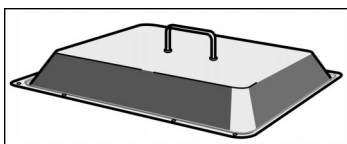
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

La rôtissoire est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.



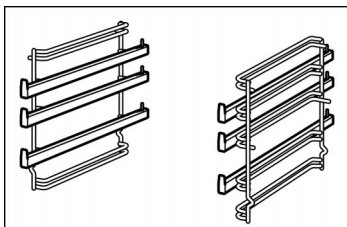
### **Lèchefrite-pro HZ 333000**

pour la préparation de grandes quantités.



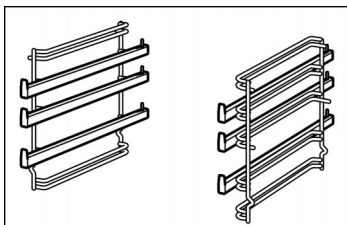
### **Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ 333001**

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.



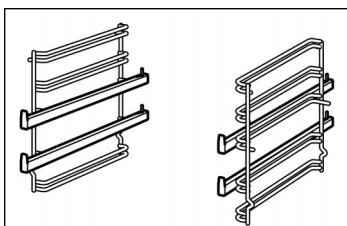
### **Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ 338305**

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 HZ 338300**

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 à l'aide du bouton rotatif.  
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 convection naturelle .  
A l'affichage apparaît une température de suggestion.
2. Avec le bouton rotatif, régler 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

## Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

## Le four s'éteint automatiquement

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

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

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

## Tableaux et conseils

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

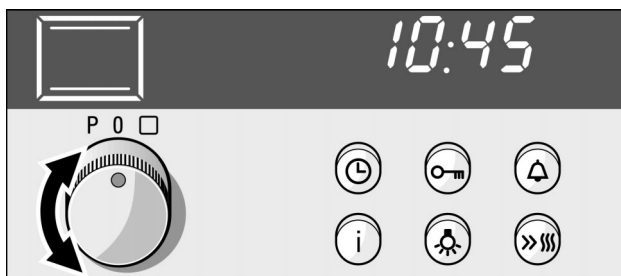
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

## Réglages

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 bouton rotatif, régler la température ou la position gril.

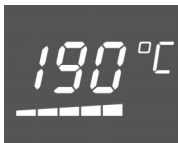


## Désactivation

Lorsque le plat est prêt, mettre le sélecteur du mode de cuisson sur Arrêt.

## Modifier le réglage

### Témoin de chauffe



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

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le four. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.

Le témoin de chauffe n'apparaît pas en mode gril.

Vous pouvez interroger la température de chauffe approximative au moyen de la touche d'info i.

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

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

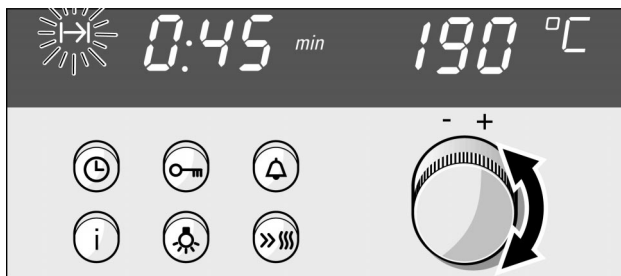
Réglez suivant la description aux points 1 et 2.  
Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



**4.** Régler la durée avec le bouton rotatif.

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.

Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.




## Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Heure . Avec le bouton rotatif, modifier la durée.

## Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

## Interroger les réglages



Interroger l'heure de fin de cuisson → ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

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

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

## Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

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.** Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

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. Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

## **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.

---

## **Indicateur de la chaleur résiduelle**

Lorsque vous éteignez le four, vous pouvez lire au témoin de chauffe la chaleur résiduelle dans le four. Lorsque toutes les cases sont remplies, la température du four est d'env. 300 °C.

Une fois la température redescendue à env. 60 °C, le témoin de chauffe s'éteint.

## **Utiliser la chaleur résiduelle**

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






En cas de mets ayant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5–10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du plat. Vous économiserez de l'énergie.

---

# Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.



## Mode de cuisson appropriés

-  = convection naturelle
-  = convection naturelle cuisson étuvée
-  = air pulsé 3D
-  = air pulsé intensif
-  = gril air pulsé

---

## Réglages

Réglez d'abord le four.

Appuyez ensuite sur la touche Chauffage rapide . Le symbole  s'allume à l'affichage. Le four chauffe. Les cases du témoin de chauffe se remplissent.

## Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfourez votre plat.

## Annuler le chauffage rapide

Appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole  s'éteint. Le chauffage rapide est annulé.

## Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide s'arrête.

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas en marche.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche d'info **i**.

---

# 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

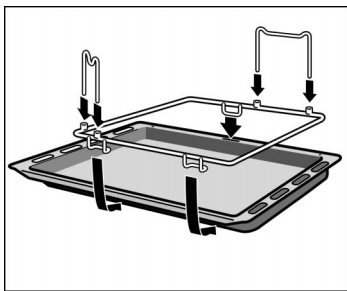
Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

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.

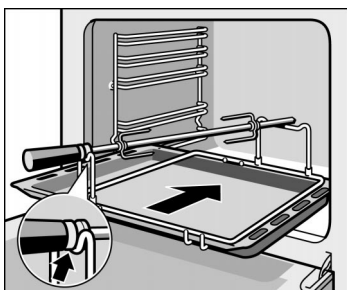
De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

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

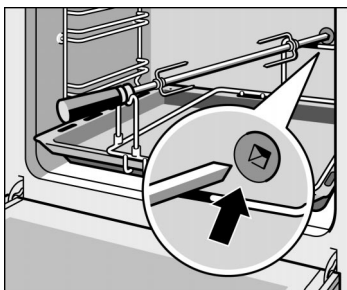
## Mise en place du tournebroche



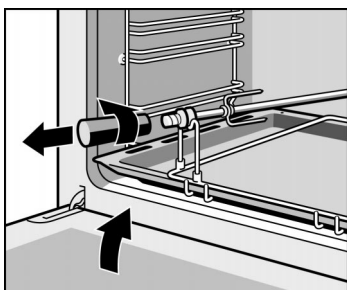
1. Poser le support pour le tournebroche sur la lèchefrite.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice. Introduire le tournebroche dans cet orifice.





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



---

## Réglages

1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson à gauche et régler sur gril .  
La position 3 apparaît comme valeur de suggestion.
2. Tourner le bouton rotatif jusqu'à l'apparition du symbole tournebroche . A l'affichage apparaît la valeur de suggestion 300 °C.
3. Régler la température souhaitée avec le bouton rotatif.

Ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte avant d'enlever le tournebroche.

Vous pouvez aussi faire éteindre ou allumer et éteindre le four automatiquement.

### 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.

---

# Rôtisserie automatique

Avec la rôtisserie 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.

---

## Vaisselle

La rôtisserie automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Utilisez exclusivement des récipients avec un couvercle adapté.

### Vaisselle appropriée

Sont appropriés des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), en verre ou en vitrocéramique. En cas de cocottes en acier émaillé, fonte ou en aluminium coulé sous pression, vous devez ajouter plus de liquide. Le plat dore davantage. Respectez les indications des fabricants des récipients.

Les plats en inox ne conviennent que sous réserve. Les aliments seront moins dorés et la viande sera moins cuite.

### Vaisselle appropriée

Les récipients en aluminium clair, brillant, en argile non vitrifiée et les batteries de cuisine avec des manches en plastique sont inappropriés.

### Dimensions de la vaisselle

La viande doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

## Préparer le mets

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande fraîche ou surgelée, le poisson ou les légumes en cas de potées végétariennes. Vous devez connaître le poids pour le réglage.

Couvrez le récipient avec un couvercle. Placez-le sur la grille à la hauteur 2.

### Viande

Si indiqué dans le tableau de rôissage, versez du liquide dans le récipient vide. Le fond doit être couvert.

Assaisonnez la viande, placez-la dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle.

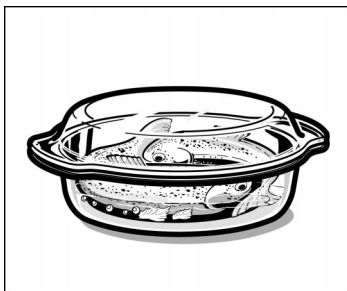
### Poisson

Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.

Poisson cuit à l'étuvée : Versez du liquide, p.ex. du vin ou du jus de citron, dans le récipient jusqu'à une hauteur de ½ cm.

Poisson frit : Passez le poisson dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu.

Remarque : Le poisson réussit le mieux si vous le posez sur le ventre dans votre plat.



### Ragoût

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

Coupez la viande en petits cubes. Vous pouvez utiliser des morceaux de poulet sans les couper en morceaux.

Ajoutez à la viande la même jusqu'à la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

## Programmes

Aliments frais	Conviennent	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif, saignant	Rosbif, noix entrecôte	03	0,5-2,5 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	04	0,5-3,0 kg	oui
Rôti en croute	Epaule avec couenne, poitrine	05	0,5-2,0 kg	non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	06	0,5-2,5 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	07	0,5-2,5 kg	oui
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	08	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	09	0,3-1,5 kg	non
Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	10	0,5-2,5 kg	oui
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	11	0,5-2,5 kg	oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	12	0,5-3,0 kg	oui
Rôti de viande hachée	Pain de viande	13	0,3-3,0 kg	non
Potées/ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	14	0,3-3,0 kg	oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	15	0,3-1,5 kg	oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,5-1,5 kg	non

<b>Aliments surgelés*</b>	<b>Conviennent</b>	<b>Numéro de programme</b>	<b>Fourchette de poids</b>	<b>Ajout de liquide</b>
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche	17	0,5-2,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	18	0,5-2,0 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	19	0,5-2,0 kg	oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	20	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	21	0,5-2,0 kg	oui
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	22	0,3-1,5 kg	non
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	23	0,5-2,0 kg	oui
Chevreuril, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	24	0,5-2,0 kg	oui

\* Attention : Lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas possible de reporter l'heure de fin de cuisson. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.

## Combien de temps durera la cuisson ?

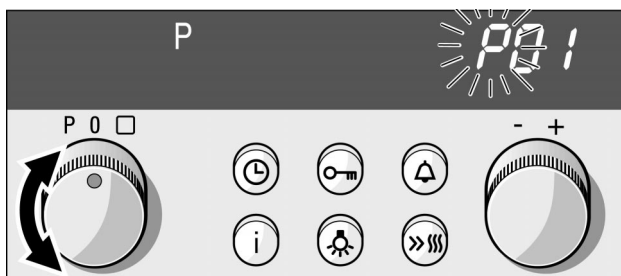
Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, régler comme décrit sous point 1 à 4. Le temps de cuisson s'affiche.

Annuler le programme : Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

## Réglages

1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtiissage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.

Exemple: Boeuf à braiser, 1,2 kg



3. Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.

Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.



4. A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

### Annuler le programme

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.



## 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.**


Exemple : Programme 02, le plat doit être prêt à 12:15 h.

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4

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. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de fin de cuisson à plus tard.




Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage s'affiche l'heure de la fin. Le symbole Fin  est allumé. Le four se met en marche au moment approprié.



**La durée s'est écoulée**



Un signal retentit. Le four s'éteint. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

**Remarque**

A l'affichage s'écoule une durée réglée à la minuterie. Interroger la durée restante , l'heure de fin de cuisson  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

Interroger le poids : Appuyer sur la touche Info .


## Conseils pour la rôtisserie automatique

<b>Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la fourchette de poids indiquée</b>	La fourchette de poids est sciemment délimitée. Pour de très gros rôtis l'on ne trouve souvent pas de cocotte suffisamment grande. Faites rôtir les gros morceaux avec la convection naturelle  ou avec le mode gril air pulsé  .
<b>Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée</b>	Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.
<b>Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide</b>	Choisissez un récipient plus grand et mettez moins de liquide.
<b>Le dessus du rôti est trop sec.</b>	Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
<b>Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect</b>	Le couvercle de la cocotte ferme mal. Ou alors la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
<b>Vous voulez préparer de la viande surgelée</b>	Assaisonnez la viande comme une viande fraîche. Attention : Le report de l'heure de fin de cuisson n'est pas possible en cas de viande surgelée. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.
<b>Vous voulez faire rôtir simultanément plusieurs cuisses de poulet ou de volaille</b>	Les cuisses doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Exemple : Deux cuisses de dinde de 1,4 et 1,5 kg. Réglez 1,5 kg.
<b>Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons</b>	Les poissons doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids total. Exemple : Deux truites de 0,6 et 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.
<b>Vous désirez préparer une volaille farcie</b>	De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux non couverte sur la grille. Reportez-vous au tableau des volailles.
<b>La viande dans la potée n'est pas assez dorée</b>	La prochaine fois, placez les cubes de viande au bord du récipient. Mettez les légumes au milieu.
<b>Les légumes dans la potée sont trop durs</b>	Pour la potée, réglez le poids de la viande. Les légumes sont alors croquants. Si les légumes doivent être plus mous, réglez le poids des légumes et de la viande ensemble.
<b>Vous voulez préparer une potée végétarienne</b>	Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.



---


### **Vous désirez utiliser votre cocotte en inox**

Les récipients en inox sont appropriés de manière restreinte. La surface brillante réfléchit fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez la cocotte en acier inox : A la fin du programme, ôtez le couvercle. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril à la position 3 .

---

---

## **Commande Fonctionnement continu**

Avec la commande Fonctionnement continu, le four maintient pendant 73 heures une température de 85 °C en mode convection naturelle .

Pendant ce temps, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four, sans devoir l'allumer ou l'éteindre.


---

### **Réglages**

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P.  
Un P clignote à l'affichage.
2. Régler le programme P25 au moyen du bouton rotatif.

Le réglage est validé lorsque P est allumé. La durée s'écoule visiblement à l'affichage. Le four s'éteindra automatiquement au bout de 73 heures.

### **Le programme est terminé**

Un signal retentit. Le symbole Durée  clignote. Pour que l'heure réapparaisse, éteignez le sélecteur du mode de cuisson.

### **Annuler le programme**

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

### **Remarques**

Les touches sont verrouillées après la mise en marche. Des interrogations et modifications ne sont pas possibles.

La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

# Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur du 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 à l'aide du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. Le symbole ⌚ s'éteint.



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

Appuyer sur la touche Heure ⌚ et modifier l'heure au moyen du bouton rotatif.

**Masquer l'heure**



Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglages 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. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.


## Réglages

Exemple : 20 mn.

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




2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.

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 . Modifiez le temps par le bouton rotatif.

### Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  3x.

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 **I→I**, heure de la fin **→I** ou l'heure **⌚** : Appuyer autant de fois sur la touche Heure **⌚** 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 <b>⌚</b> 1 = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure 2 = heure masquée*
Durée du signal <b>⏰</b> 1 = env. 10 sec.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal 2 = env. 1 min. 3 = env. 4 min.
Temps de validation <b>I→I</b> 2 = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation 1 = court 3 = long

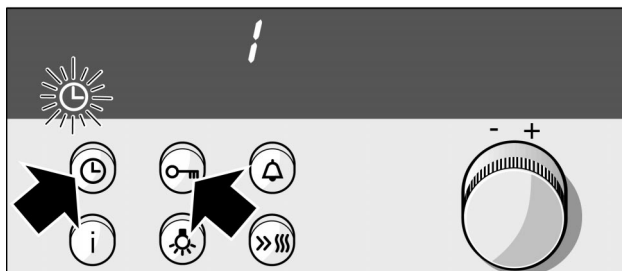
\* Exception : L'heure apparaît aussi longtemps que la chaleur résiduelle est affichée.

## Modifier les réglages de base

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

Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

Exemple: Masquer l'heure

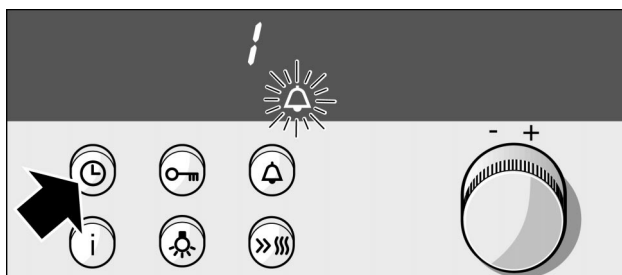


2. Modifier le réglage de base au moyen du bouton rotatif.



3. Confirmer avec la touche Heure ⌚.

A l'affichage apparaît un **!** 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 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

Le sélecteur du mode de cuisson doit être éteint. 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.

---

# Limitation automatique du temps

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la limitation automatique du temps est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un **5** apparaît à l'affichage de l'heure.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le **5** s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

## Supprimer la limitation automatique du temps

Entrez une durée, le four s'éteint alors automatiquement.

La limitation du temps est supprimée.

---

# 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.

### Remarque

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.

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

### 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. Essayez 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

### Nettoyage des surfaces catalytiques dans le 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.

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 du produit de nettoyage pour four. Utilisez du 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

Au préalable, vous devez soigneusement nettoyer les surfaces dans le four qui ne sont pas autonettoyantes. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.

### Puissances de nettoyage

Selon le degré d'encrassement des éléments autonettoyants, vous pouvez régler différentes positions.

Puissances de nettoyage

3 = 1 heure 15 minutes

2 = 1 heure

1 = 45 minutes.

### Réglages

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur clean.



A l'affichage apparaît la puissance 2.

Vous pouvez modifier la puissance à l'aide du bouton rotatif.

A la fin, le four s'éteint automatiquement. Vous entendez un bref signal.

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Reporter l'heure de la fin

Tant que le symbole clean clignote à l'affichage vous pouvez reporter la fin. Appuyez sur la touche Heure  et réglez une heure de fin. Le symbole Fin  clignote jusqu'à ce que l'heure soit validée. Le four se met automatiquement en marche.

### Lorsque le four a refroidi

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

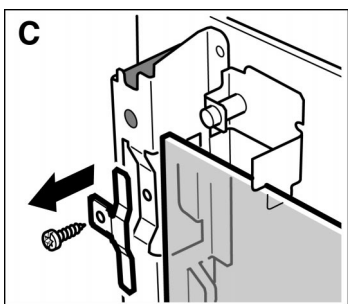
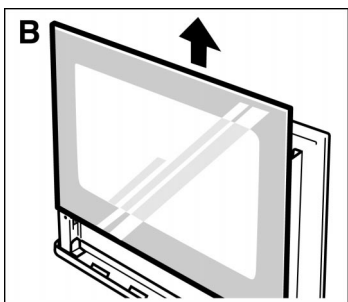
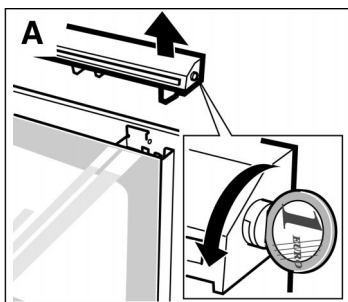
## Nettoyage des vitres

Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Selon le type d'appareil, vous pouvez ouvrir la porte du four à droite ou à gauche.

Le changement des vitres est valable pour la porte du four s'ouvrant à droite et la porte du four s'ouvrant à gauche.

### Dépose



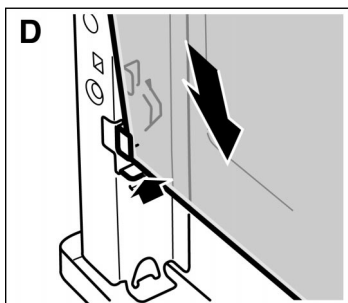
1. Ouvrir la porte du four.
2. Enlever le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet dévisser les vis à gauche et à droite avec une pièce de monnaie. (Fig. A) Tenez la vitre avec une main.
3. Retirer la vitre supérieure vers le haut. (Fig. B)

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

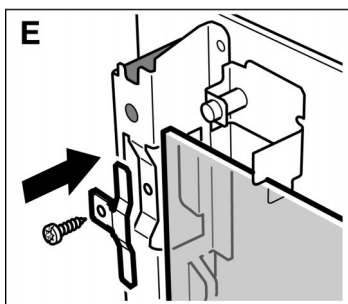
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

## Pose

Lors du montage des vitres, veillez à ce que l'inscription «Right above» se trouve sur les deux vitres en haut à droite.



1. Engager la vitre en l'inclinant vers le bas. (Fig. D)



2. Poser les pattes et les visser. (Fig. E)

3. Engager la vitre supérieure et la tenir. Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur.

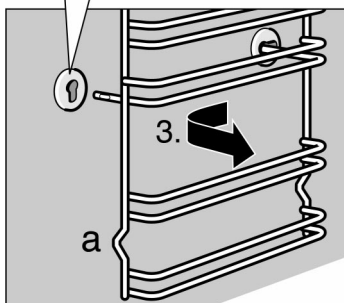
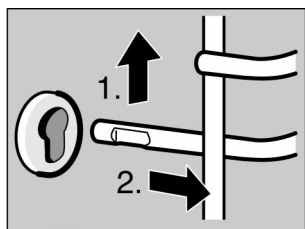
4. Poser le recouvrement et le visser.

5. Refermer la porte du four.

**Vous devez uniquement réutiliser le four si 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 tout le support vers l'avant 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 d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière et l'accrocher ensuite dans la prise 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 récurants.

---

## Accessoires

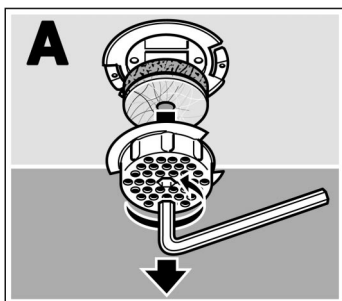
Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

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

## Filtre de fumées

La voûte du four est équipée d'un filtre de fumées. Celui-ci retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Il est nécessaire de nettoyer le filtre de temps en temps.

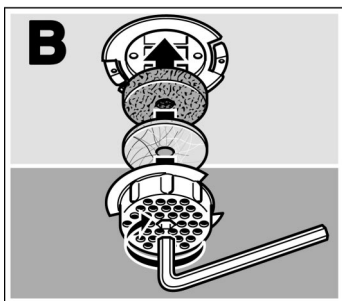
Procédez comme suit



1. Avec une clé à six pans (6 mm), tourner le carter de filtre à gauche et l'enlever. Fig. A.

2. Retirer les deux cartouches de filtre.

Vous pouvez nettoyer le carter de filtre et la cartouche filtrante mince à une couche avec du produit à vaisselle ou dans le panier à couverts du lave-vaisselle. Vous ne devez pas nettoyer la cartouche de filtre épaisse. Son revêtement s'endommagerait.



3. Replacer dans le carter de filtre la cartouche de filtre à une couche et ensuite la cartouche de filtre à deux couches.

4. Remettre le carter de filtre en place et le serrer à droite au moyen de la clé à six pans. Le carter de filtre doit être mis en place comme illustré en fig. B. Ce n'est qu'ainsi qu'il pourra être refixé.

# Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
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'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est mal fermée.	Fermer bien la porte du four.
A l'affichage de l'heure apparaît un "5".	La limitation automatique du temps a été activée.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur "Er 1" ou "Er 4".	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur "Er 2".	Mauvais raccordement au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, couper le fusible puis raccorder l'appareil correctement.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur "Er 11".	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyer sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur ne disparaît pas, 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 la lampe du four

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.

### Procédez comme suit



1. Couper le fusible de la cuisinière situé dans le boîtier à fusibles.
2. Étaler 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 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

### Cuisson sur un niveau

Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

### 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 temps de cuisson se réduisent 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.









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







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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
		1+3		180-200	40-50
Quiche*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Cake**	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		180-200	50-60

\* Pour la préparation d'une seule tarte enfournez la moule à tarte la lèche-frite.

\*\* 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 plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2		210-230	25-35
		2+4		180-200	40-50
Brioche tressée	Lèche-frite	2		170-190	30-40
Pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2		210-230	30-40
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		170-190	25-35
	2 plaques à pâtisserie** + lèche-frite***	2+3+5		170-190	35-45
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	160-210

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		140-160	35-45
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		100-120	30-40
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		100-120	40-50

\* Lorsque vous utilisez deux niveaux simultanément, enfournez la lèchefrite 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 lèchefrite 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.**

Enfourez-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 lèchefrite. Versez de l'eau dans la lèchefrite, de sorte que le fond soit recouvert.

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 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers 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 lèchefrite 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, à point	1 kg chacune	ouvert	1		240-250	50
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	140
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1		220-230	150

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti au tournebroke	1 kg	Tournebroke	1		230-240	120
Poulet	1,5 kg	Tournebroke	1		250-270	70
Canard	1,7 kg	Tournebroke	1		240-250	90
Pour le gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèchefrite	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.

\*\* Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids 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	90
Pommes de terre au four					Après 45 minutes de cuisson vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot d'agneau et enfourner la tarte.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	4		180	

## Exemple2

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	90
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	4		180	Après 20 minutes de cuisson vous pouvez enfourner le gratin de pommes de terre.















\* 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	Convientent	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2		200-220	15-25
	Pizza à fond épais	2		180-200	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produits de pommes de terre*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Röstis	2		200-220	20-30
	Pommes de terre farcies	2		200-220	15-25
Pain et pâtisserie*	Petits pains	3		190-210	10-20
	Brezels	3		200-220	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	5-15
	Bâtonnets de poulet	2		200-220	10-20
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40

\* Garnissez la lèchefrite de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.




## 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.

## Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur air pulsé 3D .
2. Régler la température avec le bouton rotatif. Le symbole  air pulsé 3D passe au symbole  décongélation.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
<b>Aliments surgelés délicats</b> par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		20 °C
<b>Produits surgelés divers*</b> Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C
* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.				





Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.

## 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, speculatius).

## 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	3		160-180	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		150-170	35-45
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	3		170-190	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+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	Lèchefrite	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche****	1+3		190-210	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

\* Vous trouverez des plaques à pâtisserie comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.



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

\*\*\* Enfourner la lèchefrite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

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

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
* Retourner après les 2/3 du temps. Enfournerez la lèchefrite au niveau 1.					

[illegible]