

# **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.

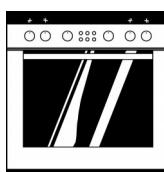
Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**HE 380.60**



**fr**

---

**9000 042 451**

# Table de matières

<b>Remarques importantes .....</b>	<b>5</b>
Avant l'encastrement .....	5
Consignes de sécurité .....	5
Causes de dommages .....	6
<b>Votre nouvelle cuisinière .....</b>	<b>7</b>
Le bandeau de commande .....	7
Sélecteur du mode de cuisson .....	8
Bouton rotatif .....	9
Interrupteurs des foyers .....	9
Zone d'affichage et touches de commande .....	10
Manettes escamotables .....	10
Bague lumineuse .....	10
Modes de cuisson .....	11
Four et accessoires .....	14
Ventilateur de refroidissement .....	18
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>18</b>
Sélectionner la langue pour l'affichage de texte ...	19
Chauder le four .....	19
Pré-nettoyage des accessoires .....	19
<b>Réglage de la table de cuisson .....</b>	<b>20</b>
<b>Réglage du four .....</b>	<b>20</b>
Réglages .....	20
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	22
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	23
Indicateur de la chaleur résiduelle .....	24
<b>Chauffage rapide .....</b>	<b>24</b>

# Table de matières

Réglages .....	24
<b>Programmes automatiques .....</b>	<b>25</b>
Vaisselle .....	25
Préparer le mets .....	26
Programmes .....	27
Combien de temps durera la cuisson? .....	29
Réglages .....	29
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	30
Conseils pour les programmes automatiques .....	31
<b>Programme fonctionnement continu .....</b>	<b>32</b>
Réglages .....	33
<b>Réglage automatique .....</b>	<b>35</b>
Réglages .....	35
<b>Heure .....</b>	<b>37</b>
Réglages .....	37
<b>Minuterie .....</b>	<b>38</b>
Réglages .....	38
<b>Réglages de base .....</b>	<b>39</b>
Modifier les réglages de base .....	41
<b>Sécurité-enfants .....</b>	<b>42</b>
<b>Limitation automatique du temps .....</b>	<b>43</b>
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>43</b>
Extérieur de l'appareil .....	43
Four .....	44
Nettoyage des vitres .....	47
Nettoyage des supports .....	50

# Table de matières

Joint .....	50
Accessoires .....	50
Table de cuisson .....	50
Filtre de fumées .....	51
<b>Pannes et dépannage .....</b>	<b>52</b>
Changer la lampe du four .....	54
Changer la lampe du four .....	55
<b>Service après-vente .....</b>	<b>56</b>
<b>Emballage et appareil usagé .....</b>	<b>57</b>
<b>Tableaux et astuces .....</b>	<b>58</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	58
Conseils pour la pâtisserie .....	61
Viande, volaille, poisson .....	63
Conseils pour les rôtis et grillades .....	66
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller .....	67
Produits cuisinés surgelés .....	67
Cuisson à feu doux .....	68
Conseils pour la cuisson à feu doux .....	70
Plats spéciaux .....	70
Décongeler .....	71
Déshydratation .....	72
Stérilisation .....	72
Conseils pour économiser de l'énergie .....	74
<b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>	<b>75</b>
Que pouvez-vous faire .....	75
<b>Plats tests .....</b>	<b>76</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'ouvez 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.

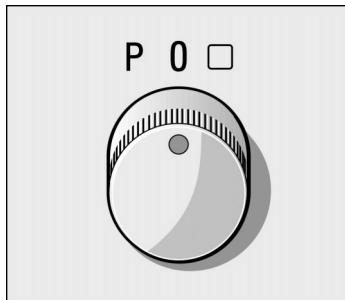
## Le bandeau de commande

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 référence pour chaque mode de cuisson.



### Positions

	Lampe du four
	Convection naturelle
	Cuisson traditionnelle étuvée*
	Chaleur intense
	Chaleur tournante 3 D
	Position Pizza
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril, petite surface
	Gril, grande surface
	Décongélation
	Préchauffage jusqu'à 65 °C, ensuite maintien au chaud jusqu'à 100 °C
	Réglage automatique
	Programmes automatiques

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

### Lampe du four

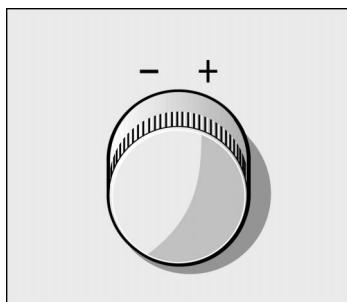
Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Exception : En-dessous de 60 °C, la lampe ne s'allume pas.

Lorsque le sélecteur du mode de cuisson est activé, vous pouvez éteindre et rallumer la lampe du four. A cet effet, appuyez sur le sélecteur du mode de cuisson.

## Bouton rotatif

Le bouton rotatif vous permet de modifier toutes les valeurs de référence et de réglage et de sélectionner les différents programmes.

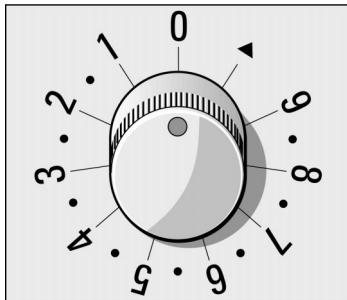


### Plages

20 - 300	Température en °C Température maximale pour la chaleur tournante 3 D  et position Pizza  = 275 °C
1 - 3	Positions gril
1 min - 23.59 h	Durée
1 sec - 23.59 h	Temps de minuterie
P 1 - P 26	Programmes automatiques
P27	Programme fonctionnement continu
	Réglage automatique

## Interrupteurs des foyers

Les 4 interrupteurs de foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.



### Positions

Position de chauffe 1	plus faible puissance
Position de chauffe 9	plus forte puissance
▲	Fonction Memory (si votre table de cuisson est équipée de Memory). Si votre table de cuisson n'est pas équipée de la fonction Memory, la position ▲ correspond à la position de chauffe 9)

Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

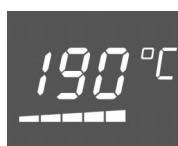
## Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure ⏲	Permet de régler l'heure, la durée du four ↳ et l'heure de la fin →.
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 OK	Permet de confirmer le réglage.
Touche Chauffage rapide »»»	Permet de chauffer le four rapidement.

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

L'affichage de texte vous guide à travers le réglage. Il vous donne des conseils judicieux que vous pouvez appeler au moyen de la touche Info i et signale la présence d'une panne éventuelle.  
Les textes peuvent être affichés en 24 langues.



## 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.

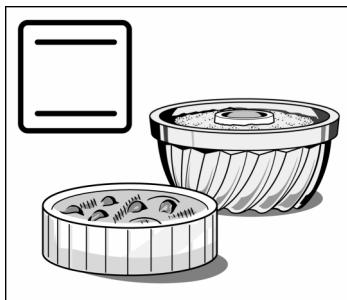
## Bague lumineuse

### Interrupteurs de foyer

La bague à la manette est allumée lorsque vous allumez le foyer.

# Modes de cuisson

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

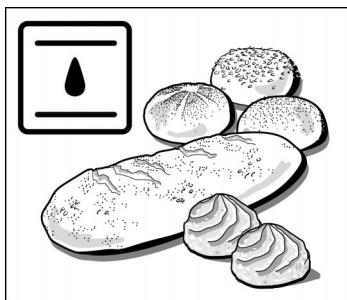


## Convection naturelle

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 boeuf, veau et gibier.

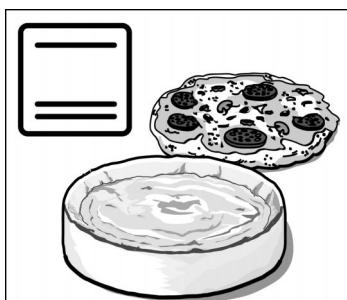
Avec la basse température dans une plage de température comprises entre 70-100 °C, tous les morceaux de viande tendres seront particulièrement fondants.



## Cuisson traditionnelle 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.

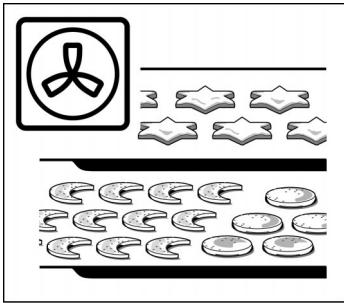
Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou de la tresse à la pâte levée réussissent ainsi particulièrement bien. Ce mode de cuisson est également idéal pour de la pâte à choux.



## Chaleur intense

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

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



### Chaleur tournante 3 D

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

Le mode chaleur tournante 3 D 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.

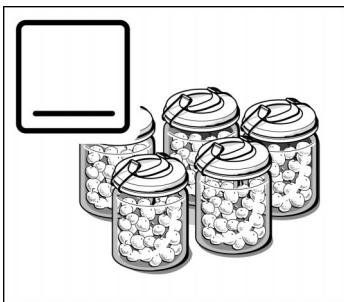
Le mode de cuisson chaleur tournante 3 D est idéal pour la déshydratation.



### Position Pizza / Chaleur tournante intensive

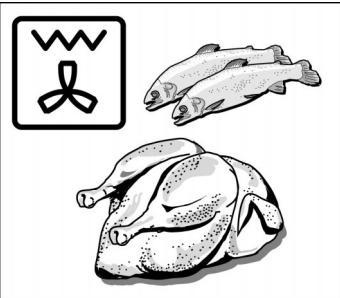
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

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



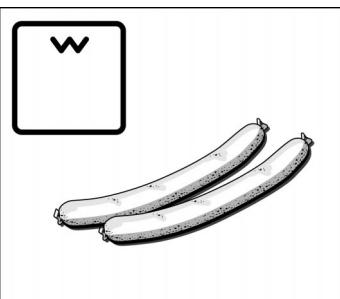
### Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. Elle est également idéale pour la stérilisation.



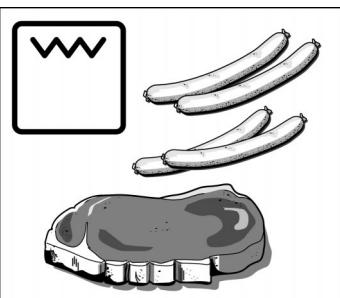
### Gril air pulsé

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.



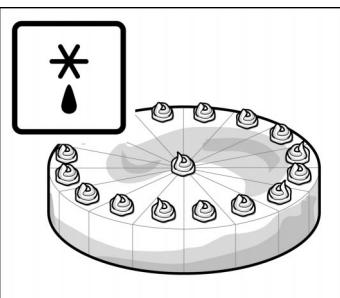
### Gril, petite surface

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



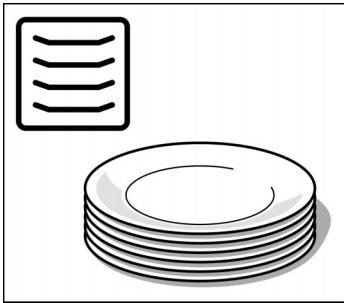
### Gril, grande surface

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



### Décongélation

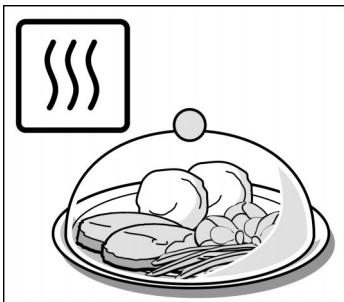
Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.



## Préchauffage

Vous pouvez préchauffer votre vaisselle en porcelaine dans une plage de température entre 30 °C et 65 °C. Les aliments refroidissent moins vite si la vaisselle est préchauffée. Les boissons restent chaudes plus longtemps.

Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous retirez la vaisselle du four.



## Maintien au chaud

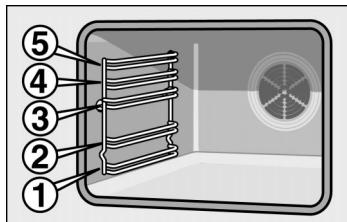
Lorsque vous réglez au préchauffage une température supérieure à 65 °C, vous obtenez automatiquement le maintien au chaud. Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans une plage de température entre 66 °C et 100 °C. Veuillez tenir compte du fait que les aliments chauds s'abîment plus facilement. C'est pourquoi, ne maintenez pas les aliments plus que deux heures au chaud.

## 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

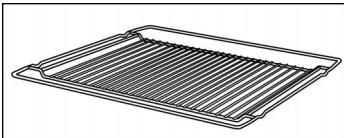


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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

## Accessoires

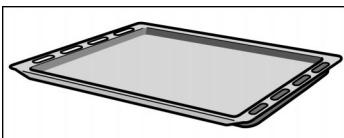
Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HZ.



### Grille HZ 334000

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

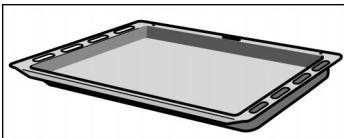
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas ↘.



### 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.



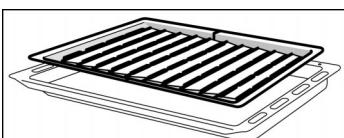
### Lèchefrite HZ 332000

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôties. 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.

## Accessoire en option

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

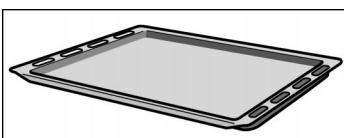


### Grille anti-éclaboussures HZ 325000

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.

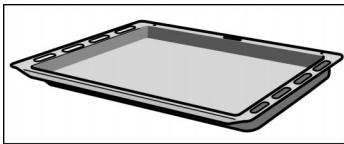
Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



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

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

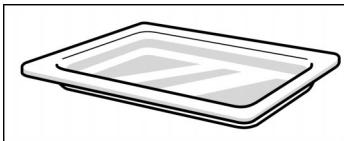
Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



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

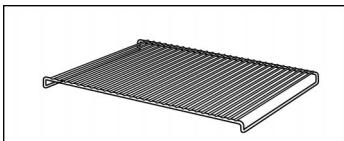
Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.

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



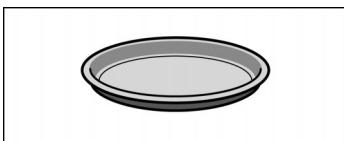
### **Poêle en verre HZ 336000**

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



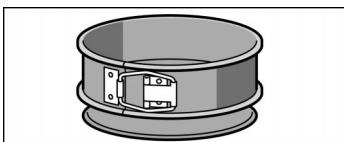
### **Grille HZ 324000**

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**

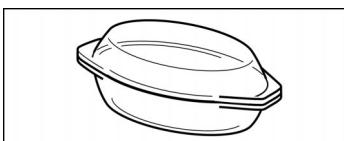
idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



### **Moule HZ 26001**

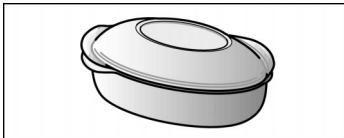
Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.



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

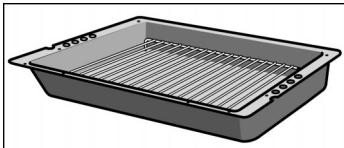
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



### Cocotte en métal HZ 26000

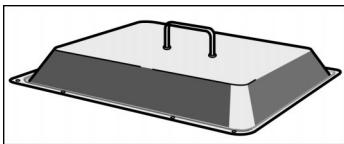
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

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



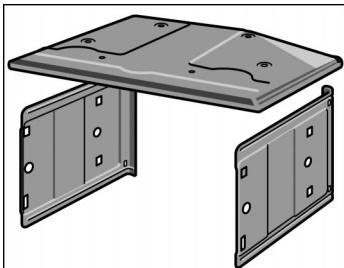
### Lèchefrite-pro HZ 333000

pour la préparation de grandes quantités.



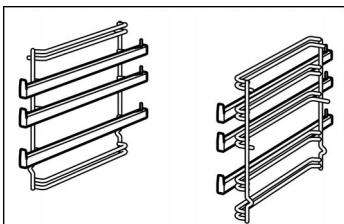
### Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ 333001

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.



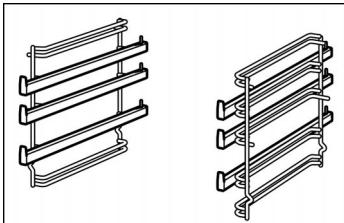
### Voûte et parois latérales autonettoyantes (EcoClean) HZ 329022

Vous pouvez en post-équiper votre four. Le four se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement.



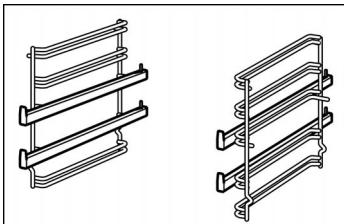
### Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ 338305

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».

Contrôler tout d'abord si 3 zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière et si dans l'affichage de texte est indiqué «Uhrzeit einstellen».

## A l'affichage de texte est indiqué «Uhrzeit einstellen»

Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche Heure ⌂.

Il apparaît 12:00.

2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.

3. Appuyer sur la touche ok.

La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

## Sélectionner la langue pour l'affichage de texte

Les textes qui apparaissent à l'affichage de votre appareil sont en allemand.

Pour l'affichage de texte, vous pouvez choisir parmi 19 langues. Pour régler votre langue, consultez le chapitre Réglages de base.

## Chauder 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 de la table de cuisson

Votre table de cuisson est livrée avec sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes relative à la sécurité ainsi que des informations concernant le réglage et l'entretien.

## 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.

**Tableaux et conseils**

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

## Réglages

Exemple: Convection naturelle ☐, 180 °C

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu. La température de référence apparaît à l'affichage.



- 2.** A l'aide du bouton rotatif, régler la température ou la position gril.



- 3.** Confirmer avec la touche OK.

### Eteindre

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

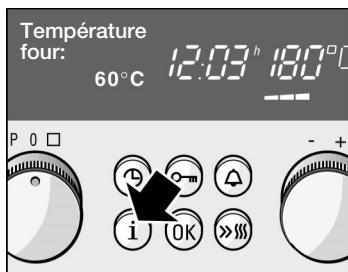
### Modifier le réglage

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

### Témoin de chauffe

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.



Pendant la chauffe, vous pouvez interroger la température actuelle du four au moyen de la touche Info i. Elle apparaît pendant quelques secondes dans la 3. ligne de texte à droite.

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 . A l'affichage apparaît "Réglage du temps".

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple: Durée 45 minutes



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.



5. Appuyer sur la touche OK. Le four se met en marche.

**La durée s'est écoulée**

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaissent 3 zéros et le symbole Durée clignote. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson, l'heure réapparaît.

**Modifier le réglage**

Appuyer sur la touche Heure jusqu'à l'apparition de "Durée". Modifier la durée au moyen du bouton rotatif. Appuyer sur la touche OK.

**Annuler le réglage**

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

**Interroger les réglages**

Interroger la durée restante, l'heure de la fin ou l'heure: Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure jusqu'à ce que "Durée", "Fin" ou "Heure" apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4. Le four ne doit pas déjà être en marche.

- Appuyer autant de fois sur la touche Heure jusqu'à ce que "Réglage de la fin" apparaisse à l'affichage. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.

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

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



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



- Appuyer sur la touche OK.

Le réglage est validé. 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.

Lorsque vous désactivez le sélecteur du mode de cuisson, l'heure réapparaît.

## 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, l'affichage s'éteint.

### Utiliser la chaleur résiduelle

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

En cas de mets demandant 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. Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

### Modes de cuisson inappropriés

-  = chaleur de sole
-  = gril air pulsé
-  = gril, petite surface
-  = gril, grande surface
-  = décongélation
-  = préchauffage
-  = maintient au chaud

## 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.

<b>Le chauffage rapide est terminé</b>	Vous entendez un bref signal. Le symbole »»» s'éteint. Enfournez votre plat.
<b>Annuler le chauffage rapide</b>	Appuyer sur la touche Chauffage rapide »»». Le symbole s'éteint. Le chauffage rapide est annulé.
<b>Remarques</b>	<p>Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide s'arrête.</p> <p>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.</p> <p>Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche d'info i.</p>

---

## Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques, 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

Le mode programmes automatiques 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 fond du récipient doit être recouvert d'au moins ½ cm 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 inappropriée**

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. Pour le réglage, vous devez connaître le poids

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

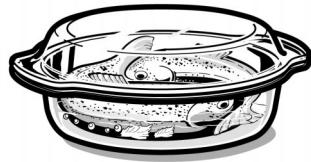
### **Viande**

Si indiqué dans le tableau des programmes, 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.

## Potée/Ragoût

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

Coupez la viande en petits cubes. Utiliser des morceaux de poulet sans les couper.

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
Rôti de bœuf	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif	Rosbif, noix entrecôte	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif, saignaut	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 a.couenne	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
Gigot d'agneau, à point	Gigot désossé	08	0,5-2,5 kg	non
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	09	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	10	0,3-1,5 kg	non

<b>Aliments frais</b>	<b>Conviennent</b>	<b>Numéro de programme</b>	<b>Fourchette de poids</b>	<b>Ajout de liquide</b>
Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	11	0,5-2,5 kg	oui
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	12	0,5-2,5 kg	oui
Carré porc, chevreuil, gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	13	0,5-3,0 kg	oui
Rôti de viande hachée	Pain de viande	14	0,3-3,0 kg	non
Potées/ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	15	0,3-3,0 kg	oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,3-1,5 kg	oui
Poisson grillé	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	17	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>
Rôti de bœuf	Noix entrecôte, macreuse, tranche	18	0,5-2,0 kg	oui
Rosbif	Rosbif, noix entrecôte	19	0,5-2,0 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	20	0,5-2,0 kg	oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	21	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	22	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau à point	Gigot désossé	23	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	24	0,3-1,5 kg	non
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	25	0,5-2,0 kg	oui
Chevreuil gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	26	0,5-2,0 kg	oui

\* Attention: Lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas judicieux de reporter l'heure de fin de cuisson. La viande décongelerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.

# Combien de temps durera la cuisson?

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

Annuler le programme: Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

## Réglages

1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtissage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson jusqu'à ce que "Sélection programme" apparaisse à l'affichage.

Exemple: P 9 Volaille, poulet de 1,5 kg



3. Régler le programme désiré au moyen du bouton rotatif.

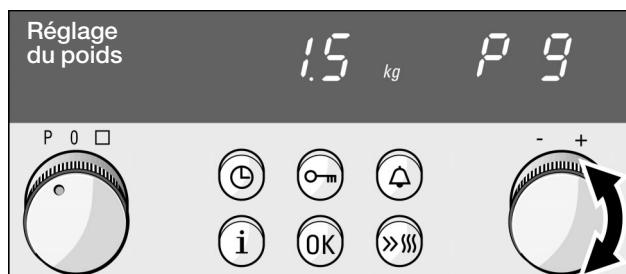
Confirmer avec la touche OK.  
A l'affichage apparaît "Réglage du poids".



4. A l'aide du bouton rotatif, programmez le poids.  
Confirmer avec la touche OK.

A l'affichage apparaît "Adaptation individuelle". Adapter avec le bouton rotatif ou

5. Appuyer sur la touche OK.  
Le programme démarre.



## Réglage individuel

### Adaptation individuelle

- □ □ □ ■ □ □ □ +

## La durée s'est écoulée

## Annuler le programme

## Appeler des informations

Si vous préférez votre mets plus ou moins doré vous pouvez, la prochaine fois, légèrement influencer le programme. Avant que le programme démarre, il apparaît à l'affichage "Adaptation individuelle" et sept cases. La case du milieu est sombre. Si vous tournez le bouton rotatif à droite, la case sombre se décale. Le mets sera plus doré. Si vous tournez le bouton rotatif à gauche, il sera moins doré.

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

La touche Info **i** permet d'obtenir différentes informations relatives aux programmes.

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.  
Tout de suite après

5. Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que "Réglage de la fin" apparaisse à l'affichage. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.

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 9 Volaille, le plat doit être prêt à 13:00 h.

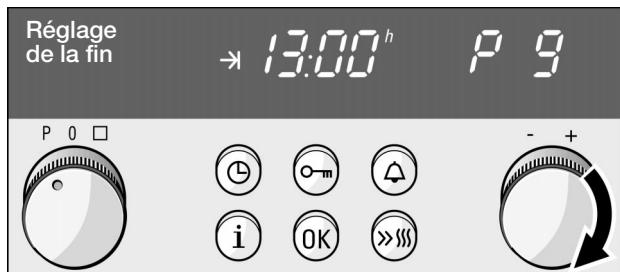


**6.** Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin de cuisson à plus tard.

**7.** Appuyer sur la touche OK.

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. Mettez le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt, l'heure réapparaît.

## Conseils pour les programmes automatiques

**Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la fourchette de poids indiquée**

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 ☓.

**Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée.**

Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.

**Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide.**

Choisissez un récipient plus grand et mettez moins de liquide.

**Le dessus du rôti est trop sec.**

Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

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

Le couvercle de la cocotte ferme mal ou bien 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.

**Vous voulez préparer de la viande surgelée.**

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 décongelerait 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.
<b>Vous désirez utiliser votre cocotte en inox.</b>	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 ☒.

## Programme fonctionnement continu

Avec le programme fonctionnement continu, le four maintient une température de 85 °C en mode convection naturelle ☐. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

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

# Réglages

Condition: Dans les réglages de base vous avez activé «Prog.fonct.continu: Oui».

Exemple : 42 heures

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P. A l'affichage apparaît «Sélection programme».



2. Régler le programme 27 au moyen du bouton rotatif.



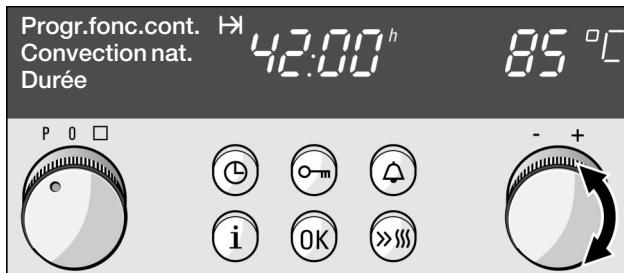
3. Confirmer avec la touche OK.  
A l'affichage apparaît 85 °C.



- 4.** Appuyer sur la touche OK.  
A l'affichage apparaît  
27:00 h comme valeur de  
référence.



- 5.** Régler la durée souhaitée  
au moyen du bouton  
rotatif.



- 6.** Appuyer sur la touche OK.  
La durée s'écoule à  
l'affichage.

### Le programme est terminé

A l'affichage apparaît «Service terminé». 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 le déroulement du programme. Elle ne peut pas être éteinte. Si la lampe ne doit pas s'allumer, appuyer sur le sélecteur du mode de cuisson après le démarrage du programme.

# Réglage automatique

Si vous sélectionnez un plat dans le réglage automatique, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies.

Vous parvenez aux plats via deux ou trois niveaux de sélection.

Essayez-le. Découvrez les nombreux plats. Pour quitter le réglage automatique, ramenez tout simplement le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

## Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur  "Sélection de plats cuisinés".
2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du bouton rotatif.
3. Avec la touche OK, passer au niveau suivant.
4. Effectuer la sélection suivante au moyen du bouton rotatif.  
Il y a deux ou trois niveaux, selon le plat.

Exemple: Tarte en pâte à biscuit



- 5.** A la fin, appuyer sur la touche OK. Le four se met en marche.



#### **La durée s'est écoulée**

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

#### **Modifier**

Vous pouvez modifier à tout moment la température et la durée.

#### **Revenir au niveau précédent**

Tournez le bouton rotatif jusqu'à l'apparition de "retour". Appuyez ensuite sur la touche OK.

#### **Appeler des informations**

Lorsque vous avez sélectionné un plat, vous pouvez appeler une ou deux informations au moyen de la touche Info **i**. Vous obtenez p.ex. des indications relatives aux accessoires et au niveau d'enfournement. Pour chaque information, appuyez sur la touche Info. Pour revenir au plat, appuyez sur la touche ok.

#### **Remarque**

Certains plats demandent un temps de préchauffage. Enfournez seulement votre plat lorsque le signal retentit. Le programme continue automatiquement.

# Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, 3 zéros clignotent à l'affichage. A l'affichage de texte apparaît "Réglage de l'heure".

Réglez l'heure.

Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt.

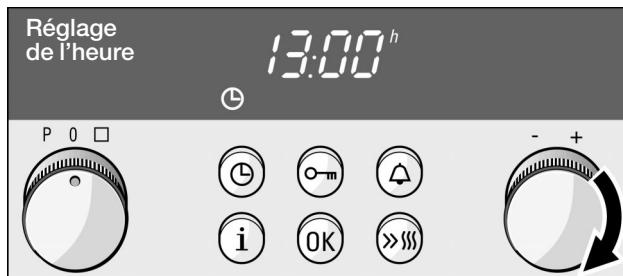
## Réglages

1. Appuyer sur la touche Heure .

Exemple: 13:00 h



2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche OK.

L'heure est validée.

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

**Masquer l'heure ou avec  
éclairage nocturne réduit**

Appuyer sur la touche Heure , modifier l'heure avec le bouton rotatif et confirmer avec la touche OK.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage de l'heure indique toujours l'heure.

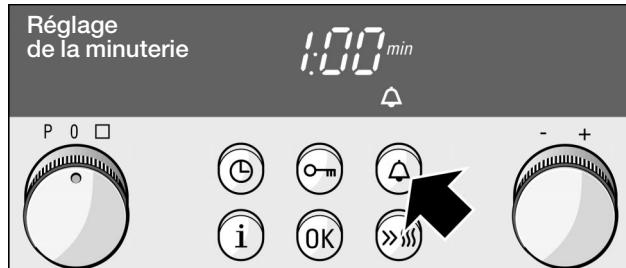
Vous pouvez aussi faire afficher l'heure avec un éclairage nocturne réduit ou la masquer complètement. Dans le chapitre "Réglages de base" est décrit comment y procéder.

# Minuterie

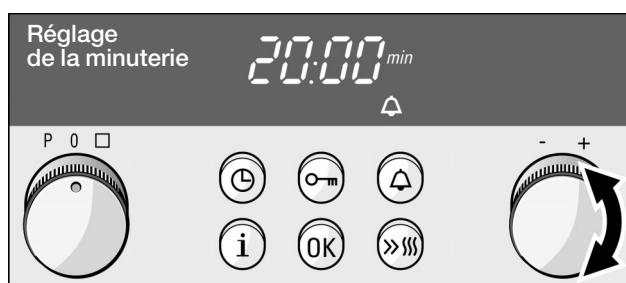
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four.  
La minuterie émet un signal sonore particulier

## Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .  
Il apparaît "Réglage de la minuterie".



2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyer sur la touche OK.  
La durée réglée à la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.



### 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 avec le bouton rotatif. Confirmer avec la touche ok.

### Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie s'éteigne.

# Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez adapter la langue. Le réglage de base est l'allemand. Vous pouvez modifier à tout moment tous les autres réglages de base individuellement.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
«Restaurer réglage de base non»	Réglages effectués en usine - la langue réglée n'en sera pas affectée	«Restaurer réglage de base oui»
«Sélection langue : Français»	Langue pour l'affichage de texte	23 autres langues sont possibles
«Aff. Heure permanent»	Affichage de l'heure	«Aff. Heure: avec éclair.nocturne » «Aff. Heure: pendant cuisson uniquement» Exception: L'heure apparaît aussi longtemps que la chaleur résiduelle est affichée.
«Horloge radio:non installée»	Activation d'une horloge radio (disponible comme accessoire en option)	«Horloge radio: installée»
«Affichage: texte avec graphique»	Type d'affichage	«Affichage: graphique uniquement» «Affichage: textes uniquement»
«Sonnerie: signal bref» = env. 5 sec.	Signal après écoullement d'une durée ou un temps de la minuterie	«Sonnerie: signal mi-long» = env. 2 minutes «Sonnerie: signal long» = env. 5 minutes
«Conv. naturelle Préconisation température: 160 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C
«Conv. naturelle Basse temp. Préco. Temp.: 160 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C
«Chaleur intense Préconisation température : 190 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C

Réglage de base	Fonction	Modifier en
«Chal. tour. 3 D Préconisation température:160 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C
«Position pizza Préconisation température: 190 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C
«Chaleur sole Préconisation température: 150 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C
«Gril air pulsé Préconisation température: 190 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable jusqu'à max. 255 °C
«Décongélation Préconisation température: 20 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable à souhait
«Préchauff./Maint.au chaud Préco.temp.: 65 °C»	Température de référence pour le mode de cuisson	modifiable à souhait
«Ventilateur de refroidissement: durée courte»	Durée de la poursuite du ventilateur	«Ventilateur de refroidissement: durée moyenne» «Ventilateur de refroidissement: durée longue»
«Prog.fonct.continu: Non»	Programme fonctionnement continu: Le four maintient une température de 85 °C pendant 24-73 heures, selon le réglage.	«Prog.fonct.continu: Oui»

# Modifier les réglages de base

1. Appuyer sur la touche Info **i** jusqu'à ce que «Grundeinstellungen wiederherstellen nein» apparaisse à l'affichage.

Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt.

Exemple de langue : Français



2. Appuyer sur la touche ok. «Sprache auswählen deutsch» apparaît.



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

4. Confirmer avec la touche OK.

A l'affichage apparaît le réglage de base suivant «Aff. Heure: permanent».



Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 3 et confirmez avec la touche ok ou attendez que le réglage de base suivant apparaisse. Parcourez ainsi tous les réglages de base. Appuyez à la fin sur la touche OK.

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

### **Annuler**

Si vous ne désirez pas modifier un réglage de base, appuyez sur la touche OK, ou attendez tout simplement que le réglage de base suivant apparaisse.

### **Correction**

### **Restaurer le réglage effectué en usine**

Activez et désactivez le sélecteur du mode de cuisson. Toutes les modifications sont validées.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Appuyer sur la touche Info jusqu'à ce que «Restaurer réglage de base non» apparaisse. Avec le bouton rotatif, régler sur «Restaurer réglage de base oui». Appuyer sur la touche ok. Activez et désactivez le sélecteur du mode de cuisson. Les réglages de base seront restaurés. Seulement la langue sélectionnée n'en sera pas affectée.

---

## **Sécurité-enfants**

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

### **Activer le four**

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce qu'à l'affichage apparaisse «Sécurité-enfants active» et le symbole . Ceci dure environ 4 secondes.

Le four ne peut pas être réglé. Un réglage ne peut pas être modifié.

Attention : Si le sélecteur du mode de cuisson est réglé plus de 2 secondes sur 0, le réglage actuel est effacé. La sécurité-enfants reste active.

### **Supprimer le verrouillage**

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le texte et le symbole disparaissent. Vous pouvez à nouveau régler le four.

### **Remarque**

Si vous désirez régler le four et la sécurité-enfants est active, il apparaît à l'affichage de texte «Appuyer sur la touche clé». Supprimez le verrouillage.

# 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.

Cinq minutes avant que le four s'éteigne, il apparaît à l'affichage de texte «Limitation autom.temps».

Lorsque le four ne chauffe plus, un signal retentit en plus.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. L'affichage s'éteint.

Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

## Supprimer la limitation automatique du temps

Programmez une durée, le four s'éteindra 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 couture, sont des reflets de la lampe du four.

## Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculle et de blanc d'oeuf. 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.

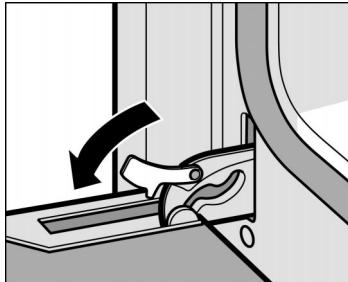
### Pour faciliter le nettoyage

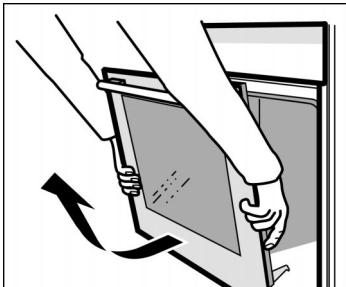
vous pouvez décrocher la porte du four et rabattre la résistance du gril à la voûte du four.

#### 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.





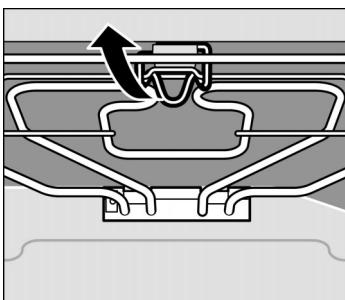
### 3. Incliner la porte du four.

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.

### Rabattre la résistance du gril



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, vous pouvez rabattre la résistance du gril.

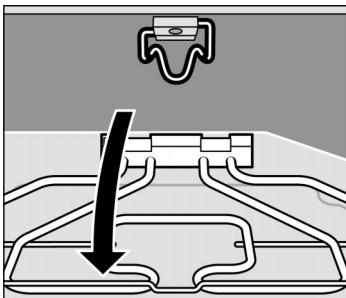
Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures !

Retirer vers l'avant l'étrier de fixation au gril rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Pendant cette opération, maintenir la résistance du gril et la pivoter vers le bas.

Après le nettoyage :

Repivoter la résistance du gril vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et laisser la résistance du gril s'enclencher.



### Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière est revêtue d'émail autonettoyant.

Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four.

## **Nettoyage de la sole, de la voûte et des parois latérales du four**

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

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

Utilisez de 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 la paroi arrière autonettoyante 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.

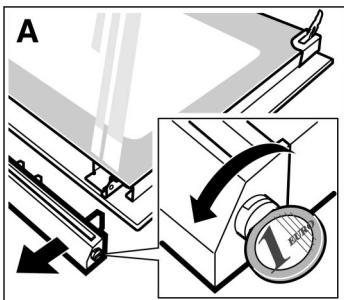
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

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

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

## Nettoyage des vitres

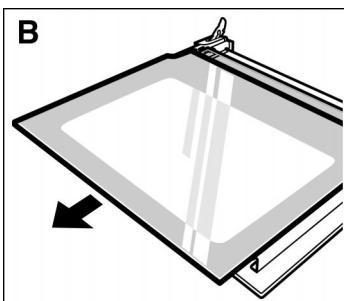
### Dépose



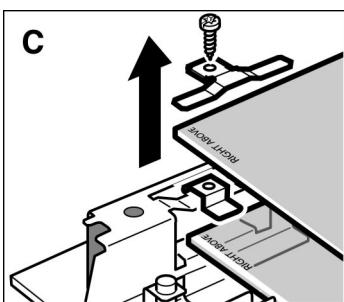
Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Lors du démontage des vitres intérieures veillez à les remonter dans le même ordre. Reportez-vous au numéro respectif inscrit sur la vitre.

1. Démonter la porte du four et la placer avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
2. Dévisser 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)



3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (Fig. B)

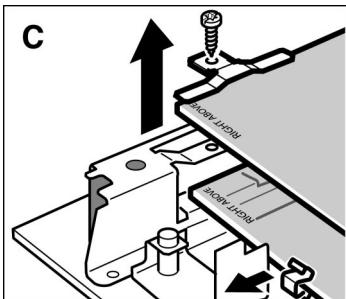


### Point 5 et 5 selon le type d'appareil

4. Dévisser les grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.
5. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre vers le haut en l'inclinant. (Fig. C)

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

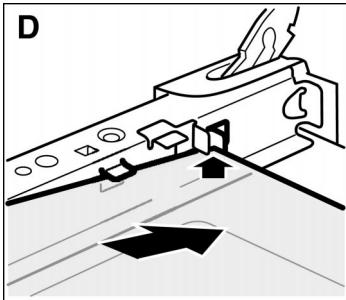
ou



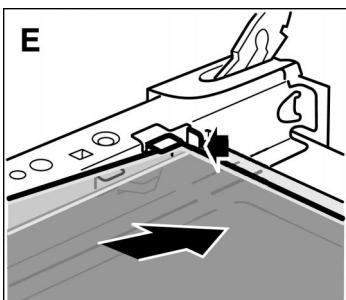
4. Dévisser les grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.
5. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre vers le haut en l'inclinant. (Fig. C)

## Pose

Veillez à ce que l'inscription «Right above» en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

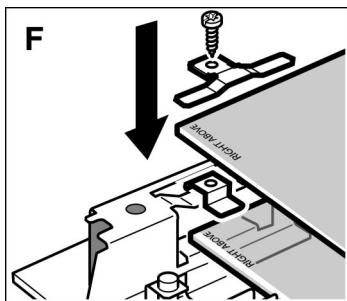


1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)
2. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure.



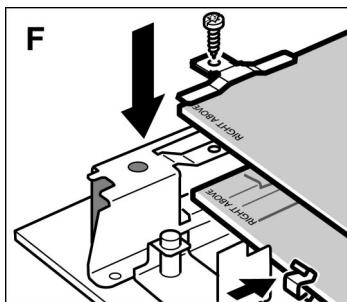
3. Engager la vitre du milieu. (Fig. E)

#### Point 4 et 5 selon le type d'appareil



4. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure. (Fig. F)
5. Poser les grandes pattes sur les petites pattes, les aligner et les visser. (Fig. F)

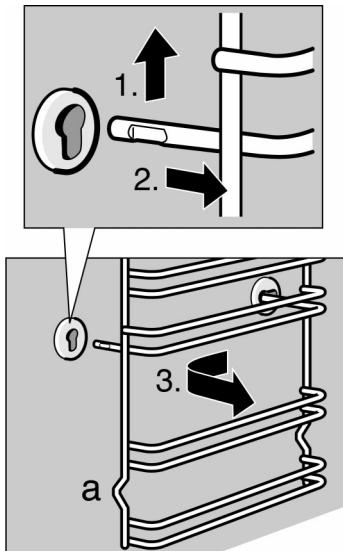
ou



4. Refixer les petites pattes à la vitre inférieure. (Fig. F)
5. Poser les grandes pattes et les visser. (Fig. F)
6. Engager la vitre supérieure. La face lisse doit être à l'extérieur.
7. Poser le recouvrement et le visser.
8. Remonter 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.

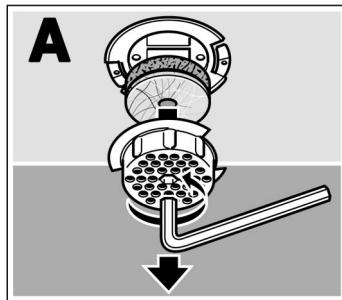
## Table de cuisson

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

## 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.

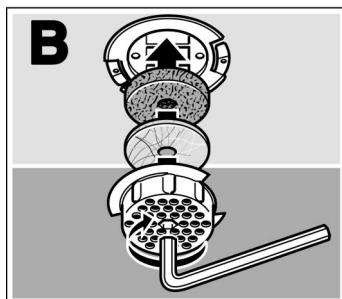
Procédez comme suit



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.

# Pannes 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.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible grillé.	Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Panne de courant	Vérifier si la lampe de la cuisine s'allume.
	L'appareil est verrouillé.	Appuyer sur la touche clé jusqu'à ce que le symbole clé disparaîsse de l'affichage.
Le symbole pour le mode de cuisson réglé et l'affichage de l'heure clignotent.	Panne de courant	Régler d'abord l'heure et ensuite le mode de cuisson.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
L'appareil ne chauffe pas. A l'affichage de la température apparaît un carré.	L'appareil se trouve en mode Démonstration	Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré s'efface à l'affichage.
A l'affichage de texte apparaît «Limitation autom.temps».	Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage apparaît «Er1» ou «Er4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage apparaît «Branchement secteur erroné» «Er2».	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, couper le fusible puis raccorder l'appareil correctement.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
A l'affichage apparaît «Er3».	Surchauffe de l'électronique.	Le ventilateur de refroidissement marche. Une fois l'appareil refroidi, l'affichage «Er3» s'efface et l'appareil continue de chauffer.
A l'affichage apparaît «Er5».	Erreur de communication	Couper le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles, attendre env. 20 secondes et réenclencher. Régler l'heure à nouveau. Si ce dérangement se produit plusieurs fois, appeler le service après-vente.
A l'affichage apparaît «Er10».	Erreur de données	Couper le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles, attendre env. 20 secondes et réenclencher. Régler l'heure à nouveau. Si ce dérangement se produit plusieurs fois, appeler le service après-vente.
A l'affichage apparaît «Er11».	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur reste affiché,appelez le service après-vente.
A l'affichage apparaît «Er15».	L'appareil est devenu trop chaud.	Laisser refroidir l'appareil, ensuite vous pouvez le régler de nouveau. Si ce dérangement se produit plusieurs fois, appeler 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

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.

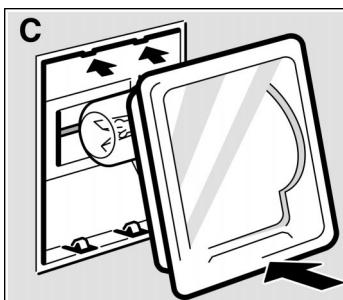
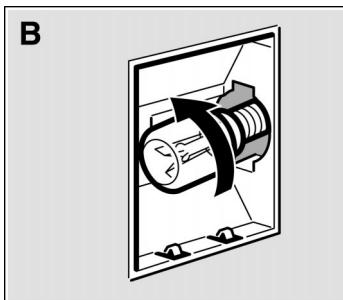
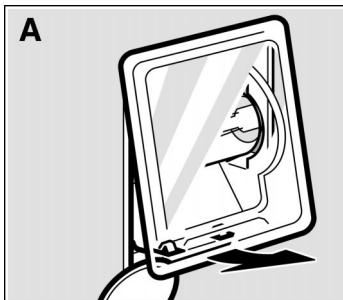
## Changer la lampe du four

Procédez comme suit

Si la lampe du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 25 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 du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre en bas. Fig. A. Si le couvercle en verre s'enlevait difficilement, servez-vous d'une cuillère.
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. Fig. B.
5. Remettre en place le couvercle en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Insérer le verre en haut et le presser fermement en bas. Fig. C. Le verre s'enclenche.
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 vousappelez 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

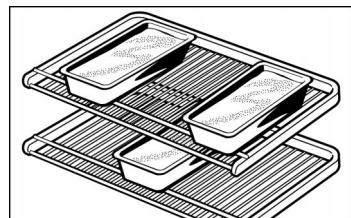
### Cuisson sur un niveau

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 la chaleur intensive ☐.

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.

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

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/savarin/cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake*	1+3		140-160	70-100
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/savarin/cake	2		140-160	60-70
	3 moules à cake*	1+3		140-160	70-100
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée**	Moule démontable en couleur foncée	2		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/moule à kouglof	2		160-180	50-60
Tartes salées** (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		200-220	40-50

\* Faire attention à la position des moules à cake. Vous trouverez des grilles supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

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

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	2		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite*	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite*	2+4		140-160	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	2		170-190	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Pizza	Plaque	2		190-210	25-35
	Plaque + lèchefrite*	2+4		170-190	40-50

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

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		300	5
				190	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		300	8
				200	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque	4		200-220	20-30

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

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
	Plaque + lèchefrite**	2+4		130-150	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		130-150	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	100-150
Pâte à choux	Plaque	2		210-230	30-40
Macarons	Plaque	2		110-130	30-40
	Plaque + lèchefrite**	2+4		100-120	35-45
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		100-120	40-50
Pâte feuilletée	Plaque	3		180-200	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		180-200	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		170-190	35-45

\* Vous trouverez des plaques supplémentaires 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 en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

## Conseils pour la pâtisserie

<b>Vous voulez utiliser votre propre recette.</b>	Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
<b>Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.</b>	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.
<b>Le gâteau s'affaisse.</b>	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.
<b>Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.</b>	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
<b>Le dessus du gâteau est trop cuit.</b>	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

<b>Le gâteau est trop sec.</b>	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.
<b>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).</b>	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.
<b>Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.</b>	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.
<b>Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.</b>	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.
<b>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.</b>	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.
<b>La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.</b>	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**

### **Vaisselle**

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôtis.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### **Conseils pour les rôtis**

Le résultat du 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 la 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.

## Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid.  
Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Aloyau	1 kg	ouvert	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Rosbif, à point*	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	60
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3	20
			5		3	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Carré de porc avec l'os	1 kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		180-200	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	12
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	1		160-180	120

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

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

\*\*\* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

## Volaille

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

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

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

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

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

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille	2	☒	210-230	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	2	☒	210-230	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2	☒	200-220	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2	☒	180-200	90-100
Oie	3 kg	Grille	2	☒	160-180	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2	☒	180-200	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2	☒	180-200	90-110

## Poisson

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

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson grillé	de 300 g	Grille*	2	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	3	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25

\* Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

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

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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

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

Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles adjacents et se condenser en gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit là d'un phénomène physique normal.

## Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, lèchefrite	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210-230 210-230	30-40 20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou lèchefrite	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	160-180 160-180	50-60 50-60
Brunir des toasts	4 toasts	Grille	<input type="checkbox"/>	3	6-7
	12 toasts		<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille**	<input type="checkbox"/>	3	7-10
	12 toasts		<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

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

\*\* Enfournez la lèchefrite toujours au niveau 1.

## 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	Conviennent	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	15-25
	Pizza à fond épais	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Baguette pizza	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Minipizza	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	10-20

Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
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	10-25
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-30
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40

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

## Cuisson à feu doux

La cuisson à feu doux convient idéalement à tous les morceaux de viande tendres, à cuire saignants ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante. Avantage: vous pouvez organiser votre menu en toute liberté car la viande ainsi cuite se maintient au chaud sans problème.

### Vaiselle

Utilisez un récipient à bords bas, par ex. un plat de service en porcelaine.

### Procédure

1. Par le sélecteur de mode de cuisson, choisissez la convection naturelle puis réglez le bouton rotatif sur 90 °C.  
Préchauffez le four et faites chauffer en même temps une plaque déposée sur la grille au niveau 2.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis déposez-la immédiatement sur la plaque préchauffée.

**3.** Remettez dans le four la plaque avec la viande dessus puis poursuivez la cuisson. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de poursuite de cuisson de 90 °C convient idéalement.

### Conseils pour la cuisson à feu doux

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable.

Saisissez la viande à une température très élevée et suffisamment longtemps.

Pendant la cuisson supplémentaire dans le four, ne couvrez pas la viande.

Vous n'avez plus à retourner les gros morceaux de viande.

Après la cuisson à feu doux, vous pouvez découper immédiatement la viande. Vous n'avez pas besoin de la laisser reposer un certain temps.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le cœur de la viande est toujours rose, ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

### Tableau

Tous les morceaux de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson à feu doux. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

	Saisir sur un foyer (minutes)	Cuisson supplémentaire au four (en minutes)
<b>Petits morceaux de viande</b>		
Dés ou lanières	1 - 2 sur toutes les faces	20 - 30
Petites escalopes, biftecks ou médaillons	1 - 2 par côté	35 - 50
<b>Morceaux de viande moyens</b>		
Filet entier (400 - 800 g)	sur toutes les faces 4 - 5	75 - 120
Côtes d'agneau (env. 450 g)	par côté 2 - 3	50 - 60

	Saisir sur un foyer (minutes)	Cuisson supplémentaire au four (en minutes)
Côtelette double	sur toutes les faces 7 - 9	100 - 120
<b>Gros morceaux de viande</b>		
Filet entier (à partir de 900 g)	sur toutes les faces 6 - 8	120 - 150
Rôtis (600 g - 1 kg)	sur toutes les faces 8 - 10	120 - 150
Rôtis (1,1 - 2 kg)	sur toutes les faces 8 - 10	180 - 270

## Conseils pour la cuisson à feu doux

**La viande cuite à feux doux n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.**

Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.

**Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à feu doux.**

Après la cuisson à feu doux, ramenez le bouton rotatif sur 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures de temps.

## Plats spéciaux

Ce four vous permet de régler des températures comprises entre 20 et 300 °C. Vos yaourts crémeux qui doivent chauffer à une température de 40 °C seront aussi bien réussis que vos pizzas croustillantes cuites à 300 °C. Testez-le une première fois.

Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée
Yaourt avec 1 litre de lait	Placer les tasses ou les verres twist-off sur la grille	1	40	6-8 h

Porter le lait (3,5% de graisse) à l'ébullition, faire refroidir à 45 °C, incorporer 150g de yaourt, verser dans des tasses ou de petits verres twist-off et les placer sur la grille en les couvrant. Préchauffer 5 minutes à 45 °C, préparer ensuite comme indiqué.

Vaisselle		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée
Pizza	Moule à pizza ou	1		300	7-12 mn.
Tarte flambée (pâte fine à la levure de boulanger garnie) préchauffer	lèchefrite	3		300	7-12 mn.
Viande en croûte (préchauffer à 280-300 °C)	Lèchefrite	2		170-190	110-120 mn.
750 g à 1 kg de viande et autant de pâte à pain.					
Poisson entier, 2 kg (p.ex. saumon, frais)	Grille*	2		280-300 95	10 mn. 50-60 mn.
Poser le poisson préparé sur la grille. Préchauffer le four à 280-300 °C, faire saisir le poisson 10 minutes à cette température, puis réduire la température à 95 °C.					
* Enfourner la lèchefrite au niveau 1.					

## 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 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	④	80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4	④	80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4	④	80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4	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.

## Stérilisation

### Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

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

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

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

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

## Réglages

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur
5. Réglez le bouton rotatif entre 170 et 180 °C.

## Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le sélecteur de mode.

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

Fruits en bocaux d'un litre	dès l'ébullition	chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

## Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le bouton rotatif d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le appareil. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

## Sortez les bocaux

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

## 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).

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 :

## Que pouvez-vous faire

### 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'oeuf 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		140-160	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	40-50
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	5		3	1-2
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite Plaque + lèchefrite**	3 2+4	 	170-190 140-160	40-50 50-60
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		190-210	70-80

\* Vous trouverez des plaques à pâtisserie et des grilles 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		3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

\* Retourner après les 2/3 du temps. Enfournez la lèchefrite toujours au niveau 1.

## Notes

## Notes

## Notes

