

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

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

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

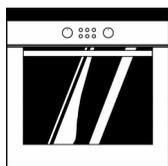
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HB 360.60

fr

9000 043 408

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Votre nouvelle cuisinière	7
Le bandeau de commande	7
Sélecteur du mode de cuisson	8
Bouton rotatif	8
Zone d'affichage et touches de commande	9
Manettes escamotables	9
Bague lumineuse	9
Modes de cuisson	10
Four et accessoires	12
Ventilateur de refroidissement	16
Avant la première utilisation	17
Chauffer le four	17
Pré-nettoyage des accessoires	17
Réglage du four	18
Réglages	18
Le four doit s'éteindre automatiquement	19
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	20
Indicateur de la chaleur résiduelle	21
Chauffage rapide	22
Réglages	22
Rôtisserie automatique	23
Vaisselle	23

Table de matières

Préparer le mets	24
Programmes	25
Combien de temps durera la cuisson ?	26
Réglages	27
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	28
Conseils pour la rôtisserie automatique	29
Commande Fonctionnement continu	30
Réglages	30
Heure	31
Réglages	31
Minuterie	32
Réglages	32
Réglages de base	33
Modifier les réglages de base	34
Sécurité-enfants	35
Limitation automatique du temps	35
Entretien et nettoyage	36
Extérieur de l'appareil	36
Four	37
Nettoyage des vitres	39
Nettoyage des supports	42
Joint	43
Accessoires	43
Filtre de fumées	43
Incidents et dépannage	44
Changer la lampe du four	45

Table de matières

Changer la lampe du four	46
Service après-vente	47
Emballage et appareil usagé	48
Tableaux et astuces	49
Gâteaux et pâtisseries	49
Conseils pour la pâtisserie	52
Viande, volaille, poisson	54
Conseils pour les rôtis et grillades	57
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	58
Produits cuisinés surgelés	59
Décongeler	60
Déshydratation	60
Stérilisation	61
Conseils pour économiser de l'énergie	63
L'acrylamide dans certains aliments	63
Que pouvez-vous faire	64
Plats tests	65

Remarques importantes

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

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Consignes de sécurité

Four chaud



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

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

Eloignez impérativement les enfants.

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

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

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

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

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

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

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

Eau dans le four

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

Jus de fruit

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

Refroidissement avec la porte du four ouverte

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

Joint du four fortement encrassé

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

Porte du four utilisée comme assise

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

Votre nouvelle cuisinière

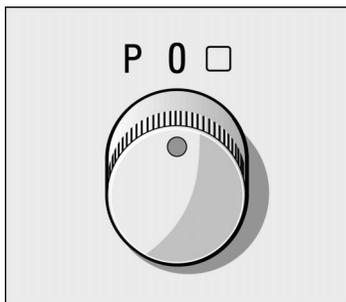
Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande

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



Sélecteur du mode de cuisson



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

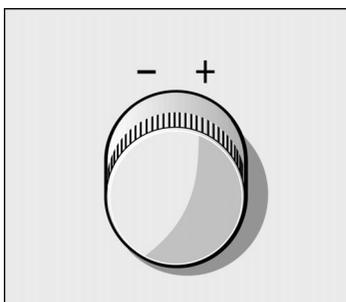
Positions

	Convection naturelle
	Cuisson étuvée convection naturelle*
	Air pulsé 3D
	Air pulsé intensif / Position Pizza
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril, petite surface
	Gril, grande surface
P	Cuisson automatique

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

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

Bouton rotatif



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

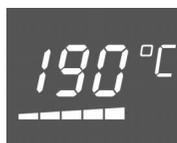
Plages

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

Zone d'affichage et touches de commande



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



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

Le témoin de chauffe en-dessous de l'affichage de la température indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

Bague lumineuse

Sélecteur du mode de cuisson

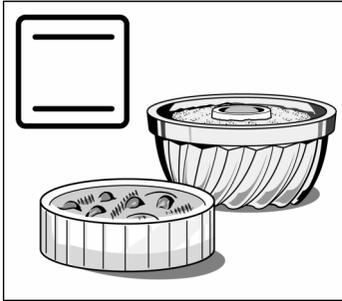
La bague à la manette est allumée lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson.

Bouton rotatif

La bague à la manette clignote tant que vous pouvez régler. Elle est allumée en permanence après la validation du réglage.

Modes de cuisson

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

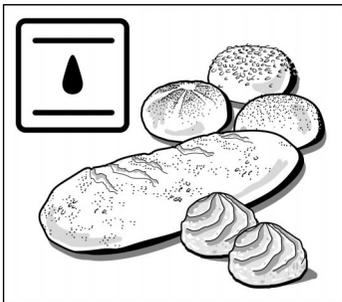


Convection naturelle

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

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.

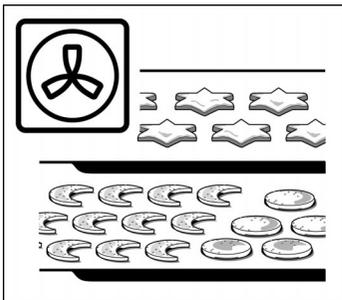
Maintenir au chaud  : Dans la plage de 65-100 °C vous pouvez maintenir des mets au chaud. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.



Convection naturelle cuisson étuvée

C'est le mode de cuisson qui consomme le moins d'énergie. Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas.

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



Air pulsé 3D

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

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

supplémentaires dans le commerce spécialisé.
Le mode de cuisson air pulsé 3D est idéal pour la déshydratation.

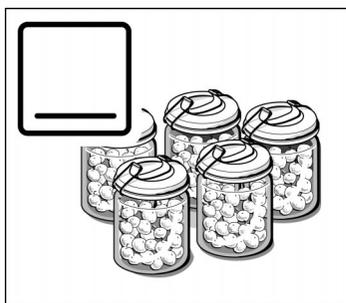
Décongélation  : Dans la plage de température de 20-60 °C vous pouvez décongeler des aliments.



Air pulsé intensif / Position Pizza

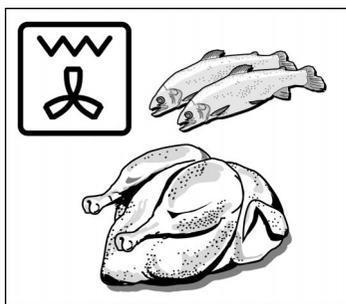
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

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



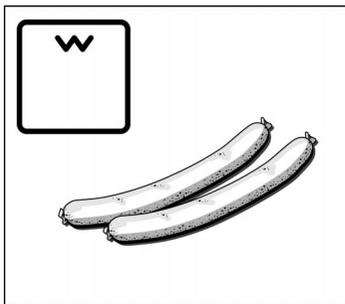
Chaleur de sole

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



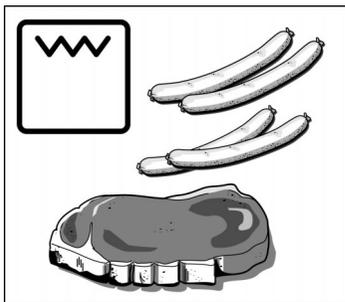
Gril air pulsé

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 du gril devient chaude. 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

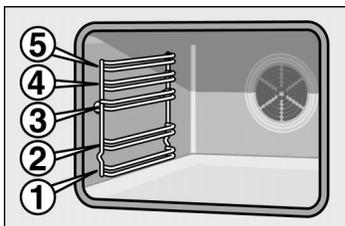
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

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

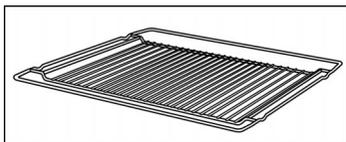


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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

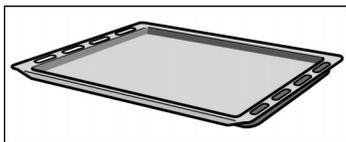
Accessoires

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



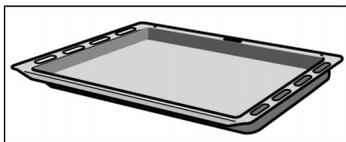
Grille HZ 334000

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, 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.



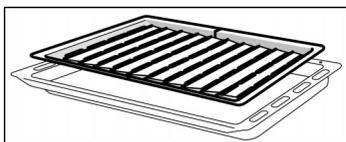
Lèchefrite HZ 332000

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

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

Accessoire en option

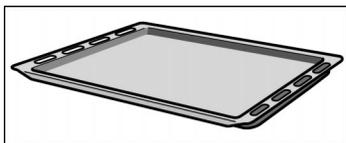
Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



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.

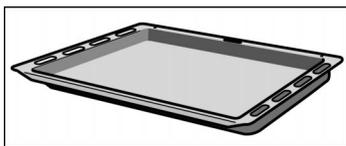
Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.
Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331010 avec revêtement anti-adhérent

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

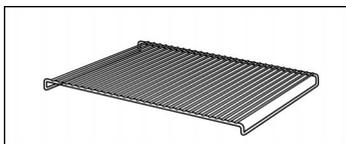
Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite HEZ 332010 avec revêtement anti-adhérent

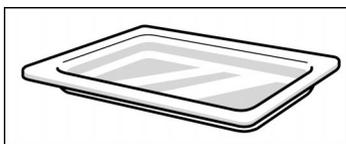
Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.

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



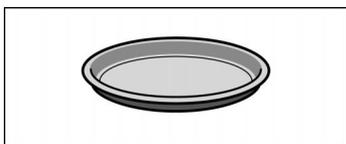
Grille HZ 324000

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



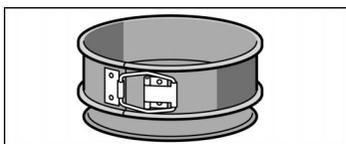
Poêle en verre HZ 336000

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



Plaque à pizza HZ 317000

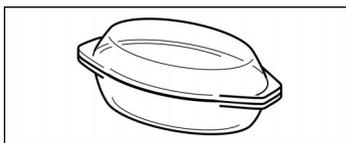
idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèche-frite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



Moule HZ 26001

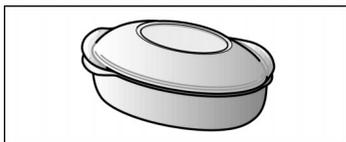
Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

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



Cocotte en verre HZ 915000

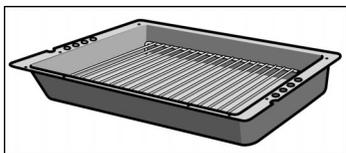
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



Cocotte en métal HZ 26000

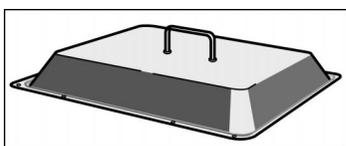
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

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



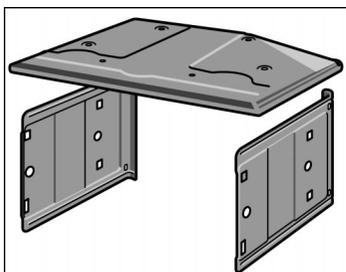
Lèche-frite-pro HZ 333000

pour la préparation de grandes quantités.



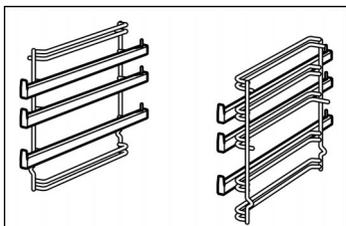
Couvercle pour la lèche-frite-pro HZ 333001

transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.



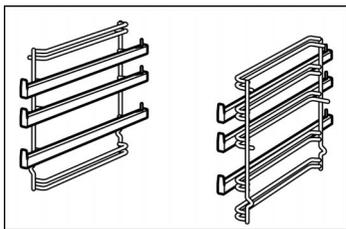
Voûte et parois latérales autonettoyantes (EcoClean) HZ 329021

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



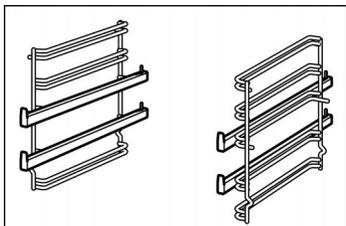
Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ 338305

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».

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

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.

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

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

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur convection naturelle .

A l'affichage apparaît une température de suggestion.

2. Avec le bouton rotatif, régler sur 240 °C.

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

Pré-nettoyage des accessoires

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

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

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

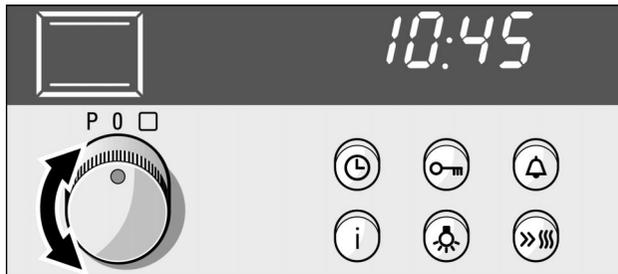
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple : Convection naturelle 190 °C

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

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



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



Désactivation

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

Modifier le réglage

Témoin de chauffe



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

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

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

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

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

Le four doit s'éteindre automatiquement

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

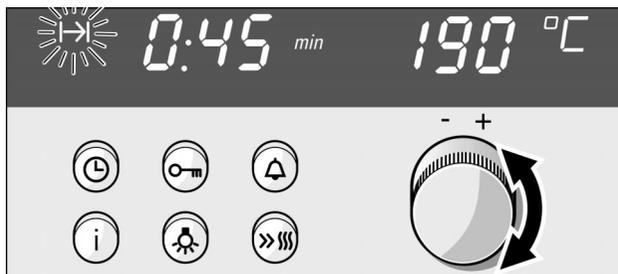
Réglez suivant la description aux points 1 et 2.
Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.

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



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Modifier le réglage

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

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Interroger les réglages

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

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

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

5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.



A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.

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



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

La durée s'est écoulée

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

Remarque

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

Indicateur de la chaleur résiduelle

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

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

Utiliser la chaleur résiduelle

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

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

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Mode de cuisson appropriés

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

Réglages

Réglez d'abord le four.

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

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Remarques

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

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

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

Rôtisserie automatique

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

Vaisselle

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

Vaisselle appropriée

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

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

Vaisselle appropriée

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

Dimensions de la vaisselle

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

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

Préparer le mets

Choisissez un récipient approprié.

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

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

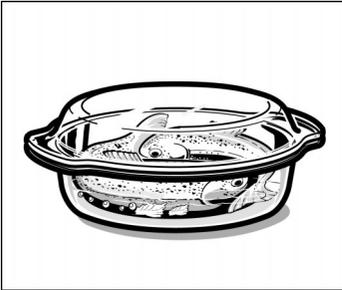
Viande

Si indiqué dans le tableau de rôtissage, 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 1/2 cm.

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

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

Ragoût

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

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

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

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Programmes

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

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

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

Combien de temps durera la cuisson ?

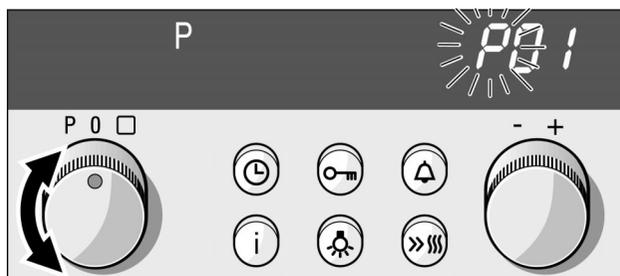
Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, régler comme décrit sous point 1 à 4. Le temps de cuisson s'affiche.

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

Réglages

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

Exemple: Boeuf à braiser, 1,2 kg



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

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



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

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



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Annuler le programme

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

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

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4

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



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

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



La durée s'est écoulée

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

Remarque

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

Interroger le poids : Appuyer sur la touche Info .

Conseils pour la rôtisserie automatique

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 alors la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.

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 décongèlerait pendant le temps d'attente.

Vous voulez faire rôtir simultanément plusieurs cuisses de poulet ou de volaille

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.

Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons

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.

Vous désirez préparer une volaille farcie

De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux non couverte sur la grille. Reportez-vous au tableau des volailles.

La viande dans la potée n'est pas assez dorée

La prochaine fois, placez les cubes de viande au bord du récipient. Mettez les légumes au milieu.

Les légumes dans la potée sont trop durs

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.

Vous voulez préparer une potée végétarienne

Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.

Vous désirez utiliser votre cocotte en inox

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

Commande Fonctionnement continu

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

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

Réglages

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

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

Le programme est terminé

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

Annuler le programme

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Remarques

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

La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, le symbole ☀ et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

Exemple : 13:00 h

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



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

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



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

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

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglages de base.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

Exemple : 20 mn.

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



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

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



Le temps s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifiez le temps par le bouton rotatif.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  3x.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage. Interroger la Durée restante , heure de la fin  ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure

⊖ jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.
La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Réglages de base

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

Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ⊖ i = heure au premier plan	Affichage de l'heure	Heure ⊖ = heure masquée*
Durée du signal ⏰ i = 10 secondes	Signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	Durée du signal ⏰ = 1 minute ⏰ = 4 minutes
Temps de validation I→I z = 7,5 secondes	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation i = 5 secondes z = 10 secondes
CL	Réglage de base 0	Réglage 1 valable uniquement avec "accessoire optionnel parois latérales et voûte autonettoyantes"

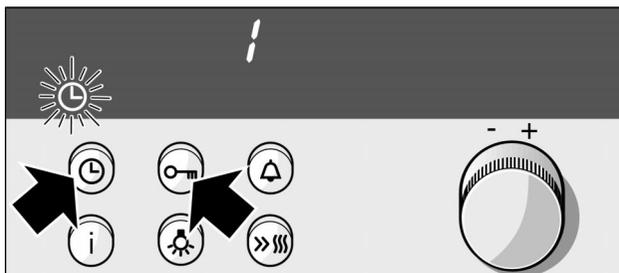
* Exception : L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.

Modifier les réglages de base

Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

Exemple: Masquer l'heure

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

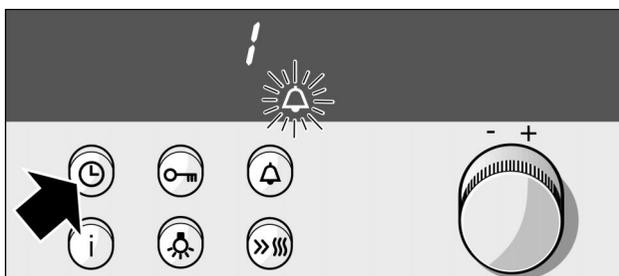


2. Modifier le réglage de base au moyen du bouton rotatif.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure .

A l'affichage apparaît un *!* pour le réglage de base de la durée du signal.



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

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

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

Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Sécurité-enfants

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

Verrouiller le four

Le sélecteur du mode de cuisson doit être éteint. Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

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

Remarques

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

Limitation automatique du temps

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

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

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

Supprimer la limitation automatique du temps

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

La limitation du temps est supprimée.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

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

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

Remarque

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

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

Appareils avec une façade en inox

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

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

Appareils avec une façade en aluminium

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

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

Four

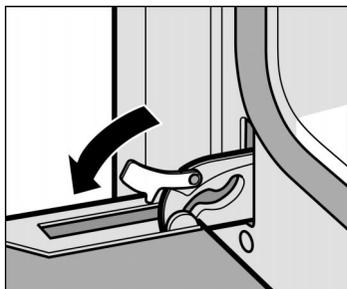
N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

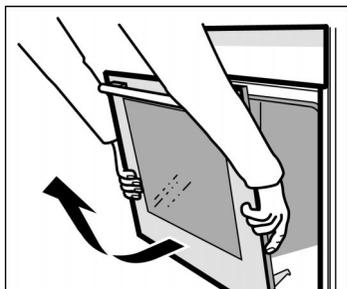
vous pouvez décrocher la porte du four et rabattre la résistance du gril à la voûte du four.

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



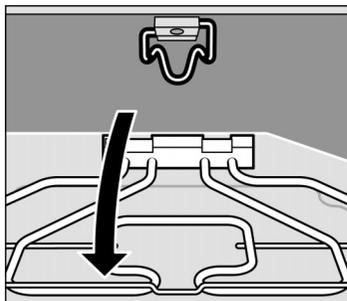
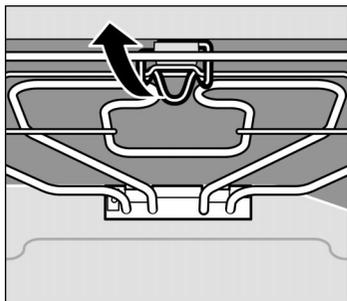
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



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 grill



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

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

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

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

Après le nettoyage :

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

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.

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

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

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

Ne traitez jamais 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

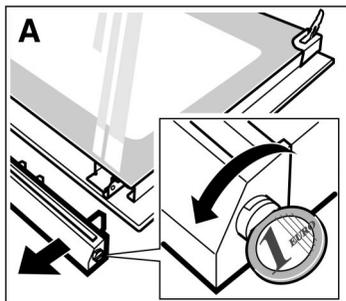
Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Nettoyage des vitres

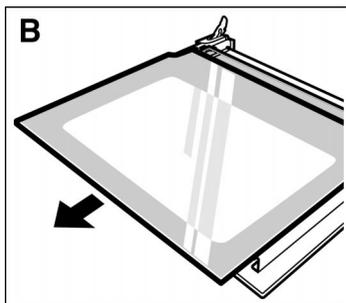
Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

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

Dépose

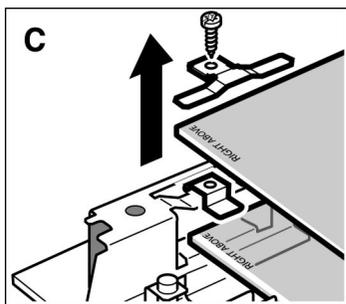


1. Démontez la porte du four et la placez avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
2. Dévissez le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet dévissez les vis à gauche et à droite avec une pièce de monnaie. (Fig. A)



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

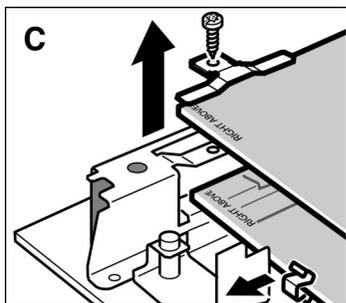
Point 5 et 5 selon le type d'appareil



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.

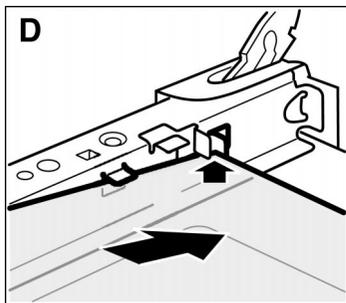
ou



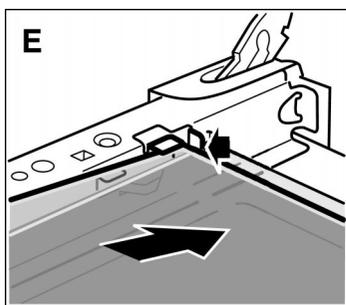
4. Dévisser les grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.
5. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre vers le haut en l'inclinant. (Fig. C)

Pose

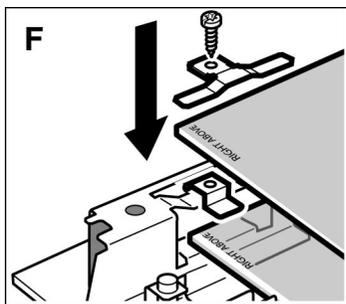
Veillez à ce que l'inscription «Right above» en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.



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.

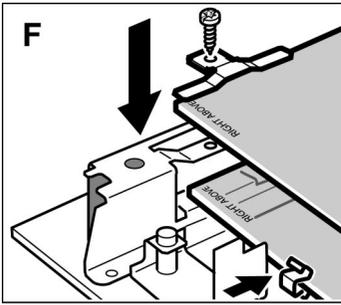


3. Engager la vitre du milieu. (Fig. E)



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 :

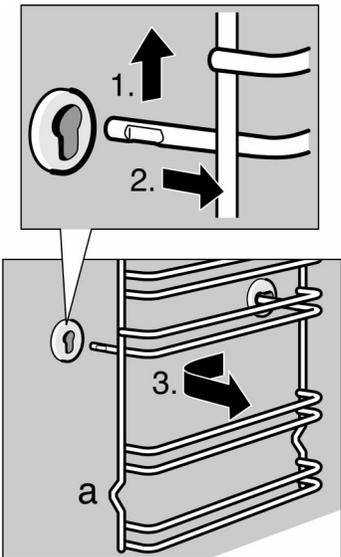
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher.
3. Tirer tout le support vers l'avant et l'enlever.

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.

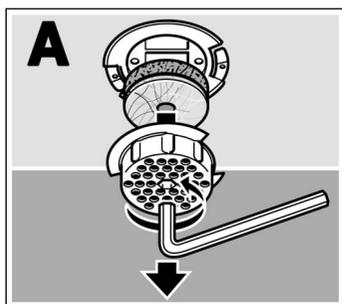
Accessoires

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.

Filtere de fumées

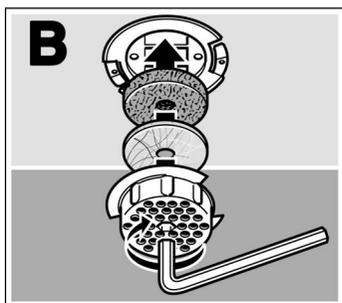
La voûte du four est équipée d'un filtre de fumées. Celui-ci retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Il est nécessaire de nettoyer le filtre de temps en temps.

Procédez comme suit



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

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



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

Incidents et dépannage

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

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

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

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

Procédez comme suit



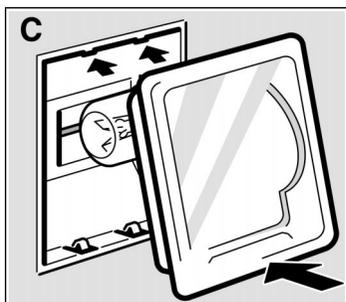
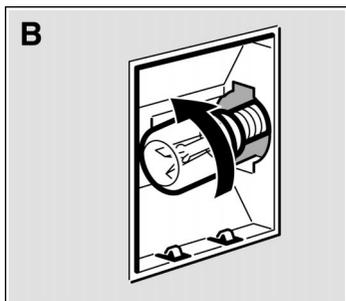
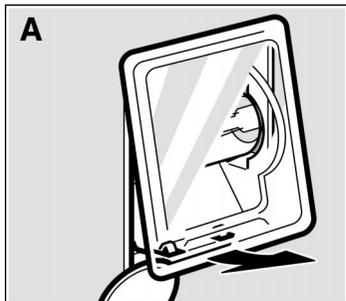
Si la lampe du four a grillé, vous devez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

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

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.

Procédez comme suit



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

N° E	FD
------	----

Service après-vente 📞

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

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

Tableaux et astuces

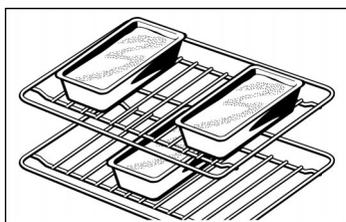
Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces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

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

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

Moules



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

Placez toujours le moule à gâteau sur la grille.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément; placez-les sur les grilles comme illustré.

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 différents 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 tempé-

rature 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 kouglouf/savarin/cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake*	1+3		150-170	70-100
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglouf/savarin/cake	2		150-170	60-70
	3 moules à cake*	1+3		140-160	70-100
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	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	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/moule à kouglouf	2		160-180	50-60
Tartes salées** (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

* 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	Lèche-frite	2		170-190	20-30
	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Lèche-frite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèche-frite**	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Lèche-frite	2		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		170-190	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèche-frite	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèche-frite	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite	2		190-210	55-65
Pizza	Lèche-frite	2		220-240	25-35
	Plaque + lèche-frite**	2+4		180-200	40-50

* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèche-frite à bords hauts.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèche-frite 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)	Lèche-frite	2		300	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèche-frite	2		300	8
				200	40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	3		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 chou	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		190-210	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		180-200	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		180-200	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

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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

Le gâteau s'affaisse.

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

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

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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

Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

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

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, grill	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif, à point*	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	60
Steaks, bien cuits		Grille***	5		Position 3	20
Steaks, à point		Grille***	5		Position 3	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
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		Position 3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	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.

*** Enfourez la lèche-frite 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		210-230	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		190-210	90-110

Poisson

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

Poisson	Poids	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Grille*	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		2	20-25

* Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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		170-190	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)		Plat à gratin, lèche-frite	2 2	 	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 lèche-frite	2 2	 	160-180 160-180	50-60 50-60
Brunir des toasts	4 toasts	Grille	4		Position 3	6-7
	12 toasts	Grille	4		Position 3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts	Grille**	4		Position 3	7-10
	12 toasts	Grille	4		Position 3	5-8

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

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

Produits cuisinés surgelés

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

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

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

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

Décongeler

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

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

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

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur air pulsé 3D .

2. Régler la température avec le bouton rotatif. Le symbole  air pulsé 3D passe au symbole  décongélation.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

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

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

Remarque

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

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 bocal 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, speculatus).

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid¹ et BMVEL² ont publié les recommandations suivantes :

En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

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

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

Cuisson au four

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

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

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

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

² 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	3		170-190	20-30
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
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1+3		190-210	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie 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 $\frac{2}{3}$ du temps. Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

