

## 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 apprendrez 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'ensournement 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

---



HM 745200

fr 9000201975

S-040806-01

## Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>5</b>
Informations de sécurité .....	6
Les causes de dommages .....	9
Raccordement de gaz .....	10
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz .....	11
Connexion de l'alimentation électrique .....	12
Placer la cuisinière à l'horizontale .....	13
Mise en place de l'appareil .....	14
<b>Voici votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>15</b>
Partie foyer .....	16
Le four .....	18
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>23</b>
Chauffer le four .....	23
Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs ....	24
Pré-nettoyage des accessoires .....	24
<b>Réglage de la partie foyer</b> .....	<b>25</b>
Tableau de cuisson du foyer .....	26
<b>Réglage du four</b> .....	<b>28</b>
Réglages .....	28
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	29
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement ....	31
<b>Heure</b> .....	<b>33</b>
Réglages .....	33
<b>Minuterie</b> .....	<b>35</b>
Réglages .....	35
<b>Réglages de base</b> .....	<b>37</b>
Modifier les réglages de base .....	37
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>39</b>

## Table de matières

<b>Chauffage rapide</b> .....	<b>40</b>
Réglages .....	40
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>41</b>
Capot supérieur en verre .....	41
Matériel de nettoyage .....	42
Dépose des vitres de la porte .....	44
Décrocher les supports .....	45
<b>Opérations à effectuer en cas de dérangements</b> .....	<b>46</b>
Changer la lampe du four au plafond .....	48
<b>Service après-vente</b> .....	<b>49</b>
<b>Tableaux et astuces</b> .....	<b>50</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	50
Conseils pour la pâtisserie .....	54
Viande, volaille, poisson .....	55
Conseils pour les rôtis et grillades .....	59
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller .....	60
Produits cuisinés surgelés .....	61
Décongeler .....	62
Stérilisation .....	62
Déshydratation .....	64
Conseils pour économiser de l'énergie .....	65
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>66</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>68</b>

## Remarques importantes

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

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

### **Avaries de transport**

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

### **Elimination écologique**



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

### **Connexion de l'alimentation électrique et raccordement de gaz**

Les opérations nécessaires effectuées lors du montage de l'appareil en toute sécurité (connexion de courant et raccordement de gaz), de la première mise en fonctionnement, de la transformation pour un autre type de gaz le cas échéant, ne doivent être réalisées que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant et selon le « Manuel d'utilisation » et les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Des raccordements et des réglages défectueux peuvent endommager l'appareil. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages entraînés par des raccordements et des réglages défectueux. Sous ces conditions l'appareil sera hors garantie.

## Informations de sécurité

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique. Utiliser l'appareil seulement pour la cuisson.

### Les surfaces chaudes



**ATTENTION : Les parties accessibles et la grille peuvent être chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.**

Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures du fourneau, les surfaces intérieures du tiroir inférieur et les éléments de chauffage. Toujours veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Ouvrir avec soin le couvercle du fourneau. De la vapeur chaude peut se dégager.

Ne jamais conserver les substances inflammables sur la partie de cuisson, dans le fourneau et dans le tiroir inférieur. Danger de feu !

La connexion de l'alimentation électrique / le raccordement de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil. Pendant le fonctionnement, la face arrière de l'appareil se réchauffe et cela peut endommager les connexions.

Ne jamais laisser les fils de connexion coincés entre le couvercle chaud du fourneau ou ne jamais les faire passer au-dessus de la partie chaude de cuisson. L'isolation des fils peut fondre. Danger de court-circuit !

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Ne conserver les accessoires du fourneau que dans le tiroir inférieur. Danger de feu !

### Huile ou suif excessivement chauffé



L'huile et le suif excessivement chauffés brûlent rapidement. Danger de feu !

**Ventilation insuffisante  
pour les fourneaux à  
gaz pendant la cuisson**



Ne jamais chauffer l'huile ou le suif avant de s'assurer de toutes les conditions de surveillance. Ne jamais verser de l'eau sur l'huile ou le suif enflammé. Remettre immédiatement le couvercle de la poêle. Couper l'alimentation du foyer. Laisser refroidir la poêle sur le foyer.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de l'humidité et de la chaleur dans l'endroit où il se trouve. Il faut s'assurer de la bonne ventilation de la cuisine, maintenir les ouvertures de ventilation naturelle ou équiper la cuisine d'un dispositif de ventilation mécanique (une aspiration au-dessus du fourneau).

L'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue durée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, si celle-ci existe.

Maintenir les rideaux et tulles loin de l'appareil. Ne jamais remettre l'aspiration en fonctionnement s'il n'y a pas de marmite sur le foyer. Les résidus d'huile accumulés sur le filtre de l'aspiration peuvent s'enflammer. L'aspiration peut être endommagée en raison de l'augmentation de chaleur. Danger de feu !

**Les charnières**



Prendre garde aux charnières du couvercle du fourneau et à celles du couvercle supérieur, si le modèle en possède : On peut se coincer les mains entre les charnières.

**Les pièces accessoires et  
les casseroles**

Ne jamais toucher les casseroles sans avoir mis des gants de protection. Danger de brûlure !

**Appareil de nettoyage à  
haute pression ou appareil  
d'injection vapeur**

Ne jamais nettoyer le fourneau ou le foyer avec un appareil de nettoyage à haute pression ou avec un appareil d'injection vapeur. Danger de court-circuit !

## Les réparations



Les réparations effectuées de manière non conforme peuvent être cause de danger. Danger d'électrocution !  
Danger de fuite de gaz !

Seul les techniciens agréés par le fabricant sont autorisés à effectuer les réparations. Si le fil équipé de fiche de prise de courant a été endommagé, il doit absolument être remplacé par le technicien agréé par le fabricant.

Si l'appareil est en panne, retirer le fusible qui se trouve dans le boîtier fusible. Couper l'alimentation de gaz. Appeler l'agent agréé.

## Traction ou transport par le tuyau de gaz (collecteur) et par la poignée du couvercle

Ne jamais déplacer l'appareil en le tenant par le tuyau de gaz (collecteur) ; le tuyau peut être endommagé. Risque de fuite de gaz ! Ne jamais déplacer l'appareil en le tenant par la poignée du couvercle. Les charnières et la poignée du couvercle peuvent être endommagées.

## Le couvercle supérieur en verre



Attention : Le couvercle en verre peut se fissurer quand on le réchauffe. Avant de fermer le couvercle en verre, il est impératif d'éteindre tous les becs. Avant de fermer le couvercle en verre, attendre le refroidissement de la surface du foyer.

## Les causes de dommages

### Dommages de la partie cuisson (foyer)

Toujours utiliser les foyers en y posant systématiquement une marmite. Ne jamais chauffer une marmite ou une poêle vide. La base de la marmite ou de la poêle sera endommagée.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

S'assurer que les becs du foyer sont bien propres et secs. Les corps et les couvercles des becs doivent être correctement mis à leurs places respectives.

S'assurer que les foyers n'ont jamais fonctionné avec leur couvercle supérieur fermé, comme auraient pu le faire par exemple des enfants.

### Dommages du fourneau

Ne jamais mettre le plateau du fourneau sur la base du fourneau. Ne jamais recouvrir la base du fourneau avec une feuille d'aluminium. Ne jamais mettre une casserole de mets sur la base du fourneau.

Il se produit une accumulation de chaleur. Les durées de cuisson et de grillage perdent en efficacité et la partie émaillée peut s'endommager.

Ne jamais verser de l'eau sur le fourneau chaud. La partie émaillée peut s'endommager.

Pour la cuisson de gâteaux avec des fruits juteux, ne pas mettre trop de fruits dans la pâte. Le jus de fruit qui s'écoule du plateau peut entraîner une formation de taches qui ne s'effaceront plus au nettoyage.

Ne jamais appuyer ou s'asseoir sur le couvercle ouvert du fourneau.



#### **Dommages du tiroir de base**

Ne jamais mettre de substances chaudes dans le tiroir de base. Le tiroir de base peut être endommagé.

#### **Dommages formés sur les surfaces des meubles environnants**

Ne laisser refroidir le fourneau que lorsque le couvercle est fermé. Même une petite ouverture du couvercle du fourneau peut endommager les meubles environnants.

Si l'isolation du fourneau s'est trop encrassée, le couvercle du fourneau ne se fermera pas complètement pendant le fonctionnement. Les surfaces des meubles environnants pourront alors être endommagées. Le joint du couvercle doit toujours être maintenu propre.

---

### **Raccordement de gaz**

#### **Pour le spécialiste agréé ou l'agent agréé par le fabricant**

Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant, selon les «Instructions de raccordement et de transformation de gaz».

Les conditions de réglage de cet appareil sont définies sur la plaque d'identification située sur la face arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé à la sortie d'usine est indiqué par une étoile (\*).

Avant d'installer l'appareil, il faut connaître les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et s'assurer que le réglage de gaz de l'appareil correspond à ces conditions. S'il est nécessaire de changer les réglages de l'appareil, suivre les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être installé et disposé selon les règlements en vigueur. Ne jamais connecter l'appareil à la sortie d'aucun dispositif d'évacuation de gaz. Respecter soigneusement les conditions de ventilation.

Le raccordement de gaz doit être effectué non pas par un tuyau flexible ordinaire, mais par un tuyau rigide (tuyau de gaz) ou par un tuyau flexible de gaz de sécurité.

Si on utilise un tuyau flexible de gaz de sécurité, il faut absolument veiller à empêcher le coincement et l'écrasement du tuyau. Le tuyau ne doit absolument pas reposer sur des surfaces chaudes.

La ligne de gaz (le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz de sécurité) peut être raccordée soit au côté droit, soit au côté gauche de l'appareil. Le raccordement doit avoir un dispositif de fermeture facilement accessible.

---

### **Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz**

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

## Connexion de l'alimentation électrique

L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent. Un fusible de 16 A est nécessaire pour la connexion de l'alimentation électrique. L'appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation de 220-240 V.

Si la différence de potentiel se situe au dessous de 180 V, le dispositif d'allume-gaz électrique ne fonctionne pas.

Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.

### Pour l'agent agréé

L'appareil doit être connecté selon les informations indiquées sur la plaque d'identification.

Ne connecter l'appareil qu'à une alimentation électrique disposée selon les règlements en vigueur. Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.

Il faut s'assurer de la présence du système de séparation multipôle.

L'utilisation de dispositifs de connexion, comme des câbles de rallonge et des prises à broches multiples, est absolument interdite.

Au point de vue sécurité électrique, cet appareil ne doit être exploité qu'avec une connexion à la terre. Si la ligne du connecteur de terre n'a pas été tirée selon les règlements, il est impossible d'assurer la sécurité par rapport aux dangers inhérents au système électrique.

Il faut obligatoirement utiliser un fil de type H 05 W-F ou un fil équivalent pour la connexion de l'appareil.

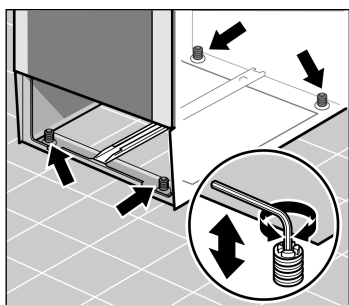
## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

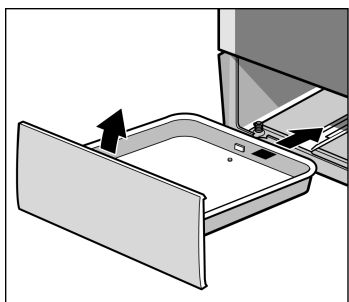
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

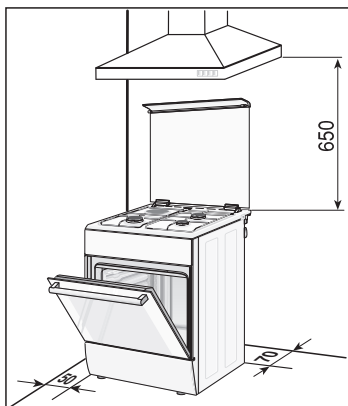


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

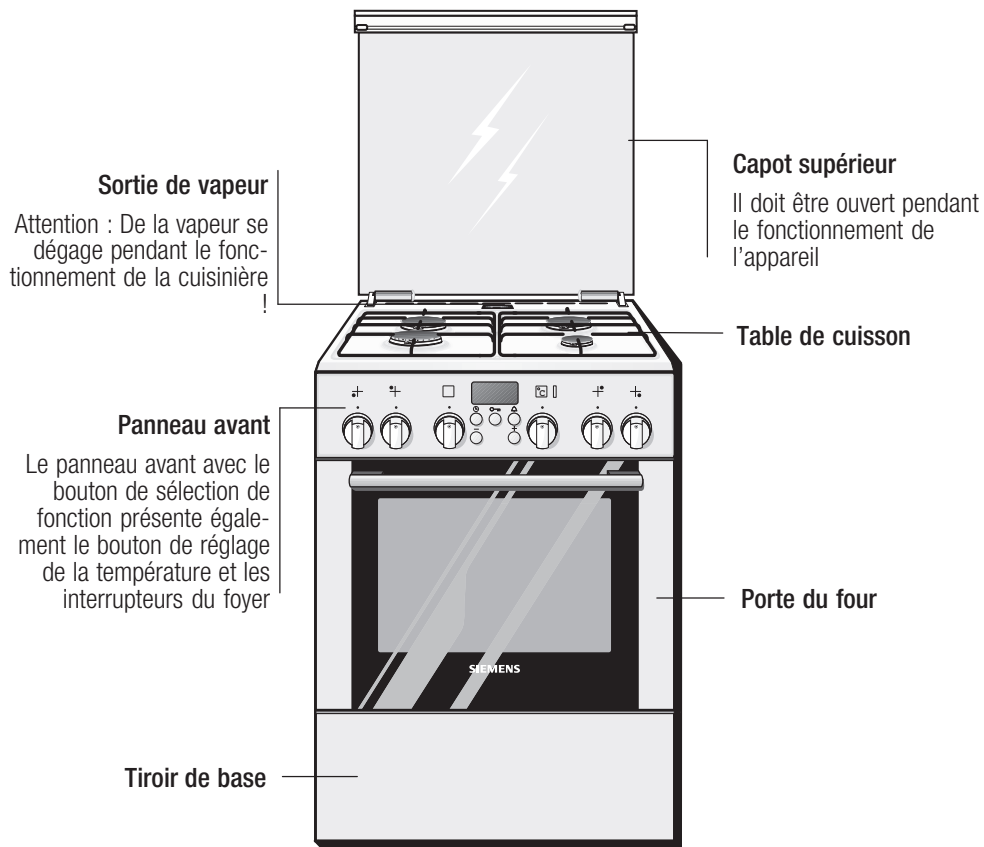
## Mise en place de l'appareil



L'appareil doit être installé selon les dimensions données et doit être placé directement sur le plancher de la cuisine. Il ne doit pas être placé sur un objet quelconque. Il est obligatoire de respecter les instructions du fabricant du manteau de cheminée pour la distance entre le côté supérieur de la partie foyer et le côté inférieur du manteau. Il faut veiller à ne pas bouger l'appareil après le montage. La distance à la partie meublée située à côté du bec puissant ou du bec Wok du foyer ne doit absolument pas être inférieure à 50 mm.

## Voici votre nouvelle cuisinière

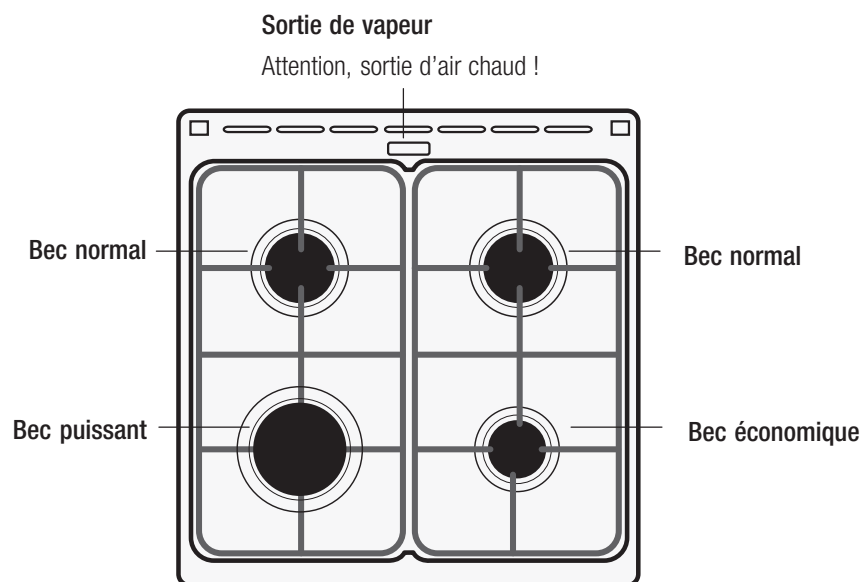
Vous allez vous familiariser avec votre nouvel appareil. A l'aide de votre manuel d'instructions, vous allez obtenir les informations nécessaires concernant la table de cuisson, le four et les accessoires.



Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Standby : 220-240 V / 50/60 Hz / 1,8 W

## Partie foyer



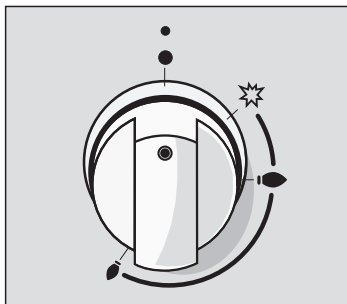
Rendement thermique des bcs	Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux bcs
Bec économique de 1 kW	12-18 cm
Bec normal de 1,75 kW	18-24 cm
Bec puissant de 3 kW	24-28 cm



Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

## Interrupteur de foyer



Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Le symbole au-dessus de l'interrupteur du foyer indique à quel foyer l'interrupteur correspond.

### pour les foyers à gaz

#### Positions

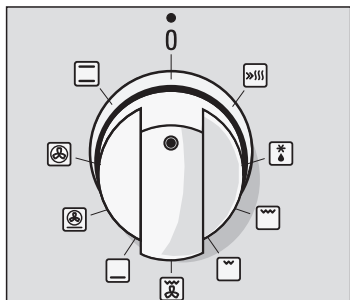
0	Arrêt
★	Position d'allumage
🔥	Grande flamme, débit maximal
🔥	Petite flamme, débit minimal

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.



## Le four

### Sélecteur du mode de cuisson



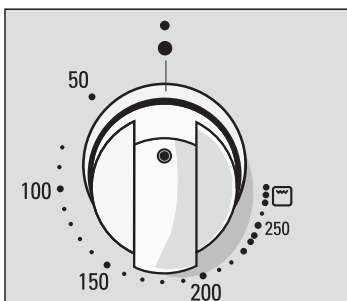
Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

Positions	
0	Arrêt
Convection naturelle	pour des gâteaux à pâte levée dans des moules sur un niveau, des gratins, pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier
Chaleur tournante 3D*	pour des gâteaux et pizzas sur deux niveaux, de la pâte feuilletée et des petits gâteaux secs aussi sur trois niveaux et pour déshydrater
Chaleur tournante intensive/ Position Pizza	pour des plats surgelés
Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage et pour la stérilisation
Gril air pulsé	pour faire griller des gros morceaux de viande
Gril, petite surface	pour faire griller des petites quantités
Gril, grande surface	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
Décongélation	pour faire décongeler
Chauffage rapide	pour chauffer rapidement

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

Lorsque vous réglez, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

## Thermostat



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

Tournez le thermostat uniquement à droite.

### Température

•	Arrêt
50-270	Plage de température en °C

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

Le symbole dans l'affichage est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Le symbole n'est pas allumé en mode grill et grill air pulsé.

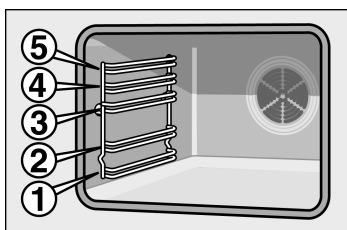
## Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure	Permet de régler l'heure, la durée du four  et l'heure de fin de cuisson .
Touche Clé	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie	Permet de régler la minuterie.
Touche Moins -	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Plus +	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

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

## Four

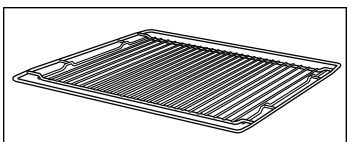


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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

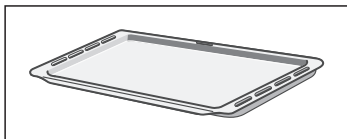
## Accessoires

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



### Grille HZ 334001

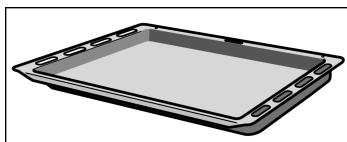
pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



### Plaque à pâtisserie émaillée

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 332070

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.

### Accessoires en option\*

Grille HZ334000	Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Grille d'insertion HZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèchefrite HZ332010 avec revêtement anti-adhérent	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Grille anti-éclaboussures HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ331010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Plaque à pizza HZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèchefrite en verre HZ336000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HZ915000	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte universelle émaillée HZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en email granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Moule anti-fuites HZ26001	Pour des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et le four reste propre. Le moule possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Pierre de cuisson HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Lèchefrite-pro avec grille HZ333000	Pour la préparation de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.

---

**Accessoires en option\***

---

Double rail télescopique HZ338200	Les rails de défournement au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple rail télescopique HZ338300	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ338305	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires complètement, sans qu'ils basculent.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

---


\* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

---

## Avant la première utilisation



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

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

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

**Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage**

Réglez l'heure.


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

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

## Chauffer le four

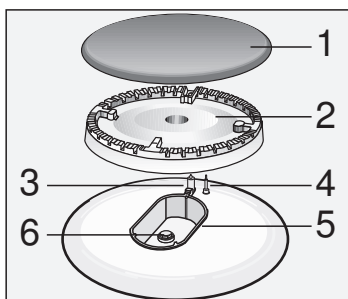
**Procédez de la manière suivante**

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

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

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

## Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs



Nettoyer le capot des becs (1) et le corps des becs (2) avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Sécher parfaitement les pièces.

Replacer le corps et le capot des becs sur la base des becs (5) en veillant à ne pas endommager la bougie (3) et la tige de sécurité flamme (4).

L'injecteur (6) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.

## 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 partie foyer

La partie foyer comporte 4 becs à gaz. La méthode d'allumage des becs à gaz est présentée ci-dessous.




Vérifier que les corps des becs sont à la bonne place et que leurs couvercles respectifs sont correctement posés. Toutes les pièces doivent être propres et sèches.

### L'allumage du bec





Effectuer l'opération ci-dessous

Tous les allume-gaz s'allument en même temps



1. Ouvrir le couvercle supérieur du foyer. Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert durant le fonctionnement du foyer.
2. Pousser vers l'intérieur le bouton du bec que l'on veut allumer
3. Mettre en position d'allumage  en le tournant vers la gauche.
4. **Maintenir** le bouton de bec **appuyé** à peu près durant 1 à 3 secondes. C'est ainsi que le système de sécurité flamme se met en marche. Le système de sécurité flamme coupe automatiquement la sortie du gaz en cas d'extinction de la flamme.

Ne jamais utiliser le dispositif d'allumage pendant une durée supérieure à 15 secondes. Si le bec ne s'allume pas après 15 secondes, couper le fonctionnement du dispositif d'allumage et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération.

- 5..Ajuster la hauteur de flamme souhaitée. La flamme n'est pas constante entre les positions  éteint et . C'est pourquoi il faut toujours choisir une position entre la flamme maxi  et la flamme mini .
6. Vérifier que la flamme s'allume, sinon recommencer les opérations à partir de la deuxième étape.



## Extinction

7. Pour terminer l'opération de cuisson : Mettre le bouton du bec en position extinction ●.

---

## Tableau de cuisson du foyer

Le diamètre de base de la marmite ou de la poêle placée sur le foyer pour cuisson doit être absolument conforme aux valeurs conseillées dans le manuel.

Les durées de cuisson sont différentes selon le type de mets, la diversité et le poids des aliments utilisés. La meilleure durée de cuisson pourra être définie par observation.

Il faut utiliser la quantité minimum d'eau lors des cuissons, car les minéraux et les vitamines contenus dans les aliments perdent rapidement leur spécificité nutritive ; il est possible de protéger les minéraux et les vitamines des aliments. Les légumes sont plus nourrissants si la durée de cuisson est courte.

Exemple	Aliment	Foyer	Niveau de cuisson
<b>Fondre</b>	Chocolat, beurre, margarine	Bec économique	Hauteur de flamme mini
<b>Chauffer</b>	Bouillon, légumes en conserve	Bec normal	Hauteur de flamme mini
<b>Chauffer et maintenir chaud</b>	Soupes	Bec économique	Hauteur de flamme mini
<b>Cuisson à l'étouffée*</b>	Poisson	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
<b>Bouillir*</b>	Pommes de terre et autres légumes, viande	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
<b>Cuire*</b>	Riz pilaf, légumes, mets contenant de la viande (assaisonnés avec des sauces)	Bec normal	Hauteur de flamme maxi
<b>Griller</b>	Crêpes, pommes de terre, schnitzel, poisson pané	Bec puissant	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
* En cas d'utilisation d'une marmite à couvercle, revenir au niveau de cuisson flamme mini après le bouillonnement des aliments.			

## Réglage du four

### Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

### Le four s'éteint automatiquement

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

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

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

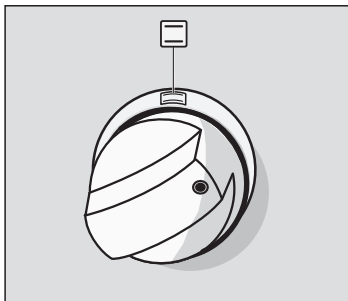
### Tableaux et conseils

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

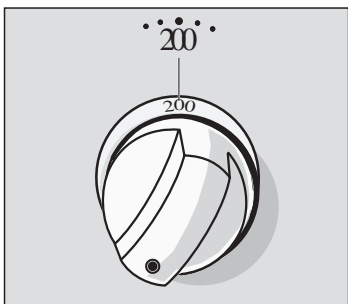
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

## Réglages

Exemple: Convection naturelle , 200 °C



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



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

### Désactivation

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

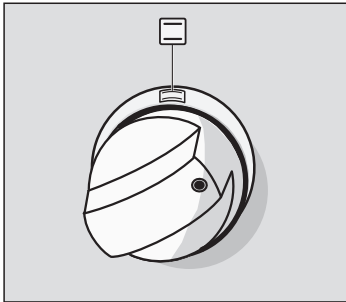
### Modifier le réglage

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

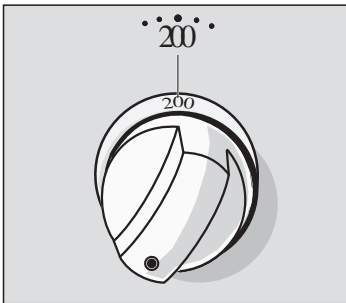
---

## Le four doit s'éteindre automatiquement

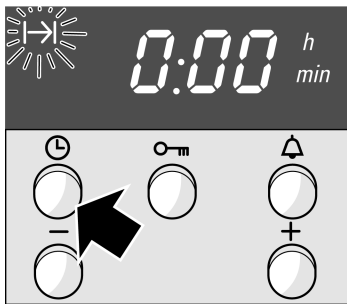
Exemple :  
Convection naturelle ,  
200 °C, durée 45 minutes



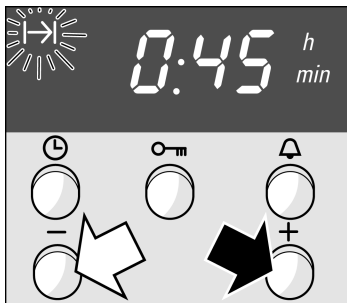
1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



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



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



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

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

**La durée s'est écoulée**

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

**Modifier le réglage**

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

**Annuler le réglage**

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

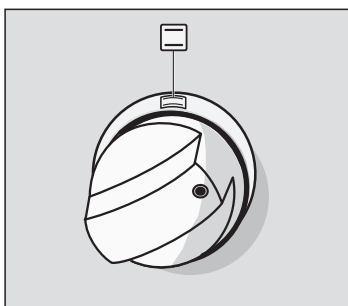
**Réglage de la durée lorsque l'heure est masquée**

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

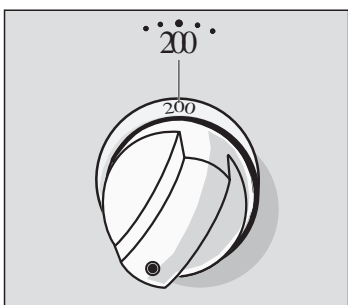
## Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

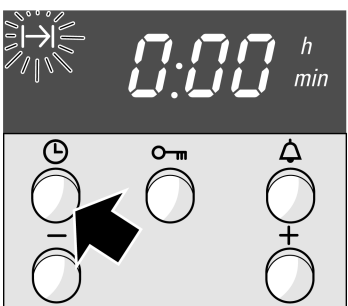
Exemple :  
Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.



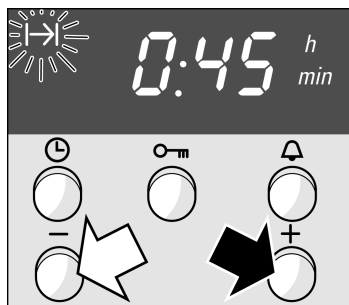
1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



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





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



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




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



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

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

**La durée s'est écoulée**

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

**Remarque**

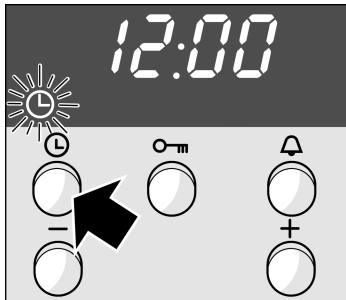
Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

# Heure

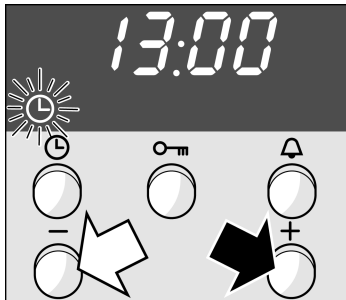
Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

## Réglages

Exemple : 13:00 h



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



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

L'heure est validée après quelques secondes.

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

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



### **Masquer l'heure**

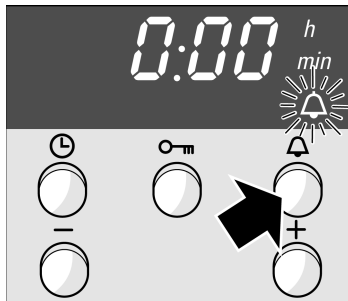
Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez. A cet effet, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglage de base.

# Minuterie

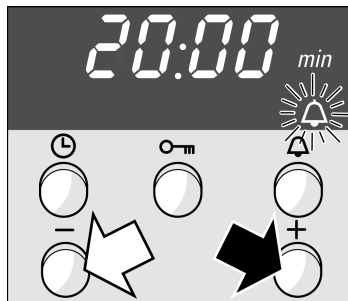
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants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

## Réglages


Exemple : 20 minutes



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




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

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

**Le temps s'est écoulé**

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





**Modifier le temps de la minuterie**

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

**Effacer le réglage**

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

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

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

## Réglages de base

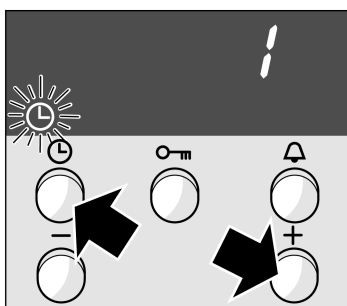
Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ☹ ! = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure ☹ = heure masquée
Durée du signal 🔔 2 = env. 2 min.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal ! = env. 10 sec. 3 = env. 5 min.
Temps de validation I→I 2 = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation ! = court 3 = long

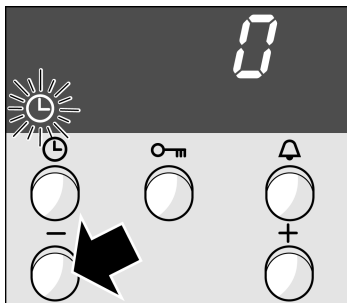
### Modifier les réglages de base

Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

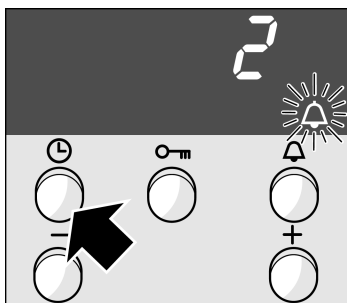
Exemple: Masquer l'heure



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 pour l'heure au premier-plan



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



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

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

**Correction**

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 ⌚.



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

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.



## Sécurité-enfants

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

### **Verrouiller le four**

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

### **Supprimer le verrouillage**

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

### **Remarques**


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

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

# Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

## Réglages

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

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

**Le chauffage rapide est terminé**

Le voyant lumineux s'éteint.

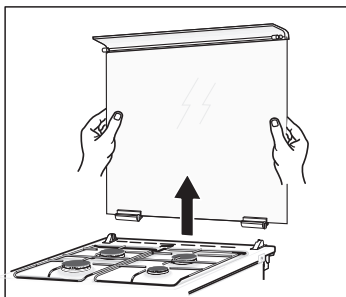
Enfournez votre plat et réglez le four.

## Entretien et nettoyage

Ne jamais utiliser un appareil de nettoyage à haute pression ou un injecteur de vapeur.

Ne jamais utiliser pour le nettoyage des outils tranchants, des produits pouvant créer des rayures, des éponges et des chiffons rugueux. Sinon, des rayures peuvent se former sur les surfaces de l'appareil et la couleur peut prendre un ton mat.

### Capot supérieur en verre



Nettoyer et sécher le dessus du capot supérieur avant de l'ouvrir.

Nettoyer le capot supérieur avec des produits de nettoyage pour le verre.

Si nécessaire, on peut enlever le capot supérieur pour le nettoyer. Pour enlever le capot supérieur, le tenir avec les mains par ses côtés tout en le maintenant ouvert et le tirer vers le haut.

Après le nettoyage, remonter le capot en suivant l'ordre inverse des opérations d'enlèvement.

Fermer le capot supérieur après le refroidissement des surfaces de la table de cuisson.

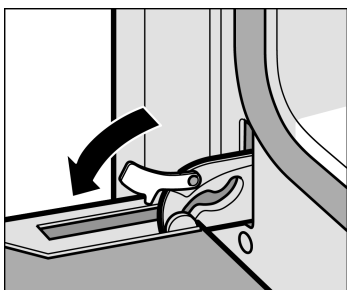


## Matériel de nettoyage

<b>Extérieur de l'appareil</b>	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Surfaces émaillées</b>	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Becs de la table de cuisson et grilles à gaz</b>	<p>Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p> <p>Enlever le corps et le capot du bec. Les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Vérifier que les ouvertures de sortie de gaz des corps des becs sont bien propres et ne sont pas bouchées.</p> <p>Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.</p> <p>Les résidus d'aliments accumulés sur la base des becs doivent être nettoyés avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Une petite quantité d'eau doit être utilisée pour cette opération. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ne pas boucher et ne pas endommager le trou de l'injecteur pendant le nettoyage.</p> <p>Après le nettoyage, bien sécher toutes les pièces et veiller à mettre correctement en place les corps et les capots des becs. En cas de mise en place incorrecte, l'allumage des becs sera difficile.</p> <p>Le capot du bec est émaillé en noir. Cette couleur peut changer sous l'influence de la température élevée au cours du temps. Cela n'influence pas le bon fonctionnement des becs.</p> <p>Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.</p>
<b>Boutons</b>	<p>Ne pas ôter les boutons pour les nettoyer. Les retenir par les parties qui touchent le tableau de commande et les tirer un peu en arrière ; nettoyer ensuite l'accumulation des résidus des mets avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent.</p> <p>Les surfaces supérieures des boutons doivent aussi être nettoyées avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p>

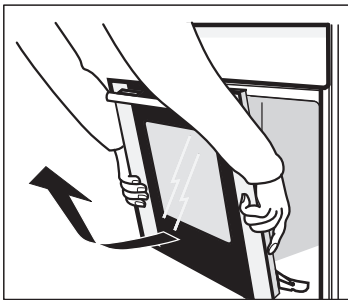
<b>Intérieur du four</b>	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.  Pour un encrassement excessif : Utiliser les produits de nettoyage de four seulement lorsque le four est froid.
<b>Capot en verre de la lampe du four</b>	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Joint</b>	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Verre du couvercle</b>	Il peut être nettoyé avec un produit de nettoyage pour le verre. Ne jamais utiliser pour le nettoyage des produits pouvant créer des rayures et des outils métalliques pointus. Ces outils peuvent briser le verre.
<b>Sécurité enfant du capot (optionnel)</b>	Si une sécurité enfant est installée sur le capot de l'appareil, il faut l'enlever avant de commencer à le nettoyer. Nettoyer toutes les pièces en plastique avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Un encrassement excessif provoque le grippage de la sécurité enfant.
<b>Tiroir de base</b>	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Accessoires</b>	Les laisser tremper dans l'eau chaude. Les nettoyer avec un pinceau ou avec une éponge de vaisselle.

#### 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.

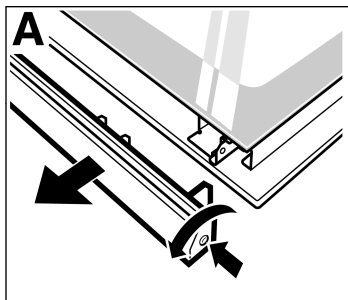


3. Incliner la porte du four.  
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.  
La refermer un peu plus et la retirer.

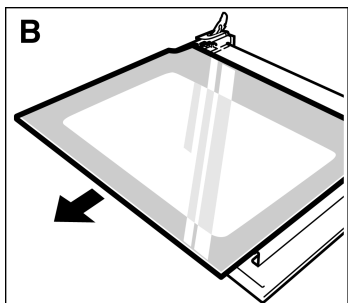
Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

## Dépose des vitres de la porte

Vous pouvez enlever la vitre à la porte du four pour faciliter son nettoyage.



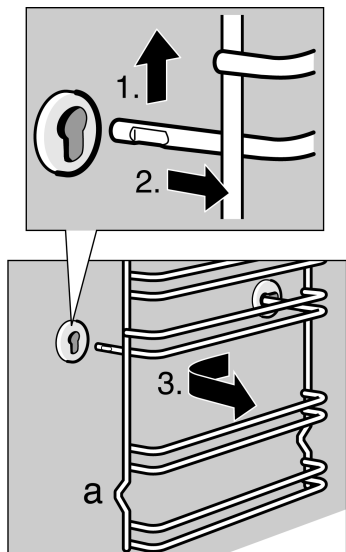
1. Déposer la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A)



3. Retirer la vitre. (Fig. B)  
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.
4. Réengager la vitre. Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Remonter la porte du four.

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

## Décrocher les 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.

## Opérations à effectuer en cas de dérangements

Les dérangements rencontrés ont généralement des causes simples. Veuillez prendre en compte les remarques ci-dessous avant d'appeler l'agent agréé :

Dérangement	Cause probable	Information / Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Le robinet principal de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
L'affichage de l'horloge clignote.	Coupure de courant.	Régler de nouveau l'horloge.
Les becs ne s'allument plus ou leur flamme n'est pas constante.	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
	Si l'on utilise du LPG (gaz liquéfié), le réservoir LPG est vide.	Remplacer le réservoir LPG vide.
	Les couvercles et les bases des corps des becs ainsi que les bougies et les injecteurs se sont encrassés.	Nettoyer et sécher toutes les pièces des becs.
	Les couvercles et les bases des corps des becs sont humides.	Sécher toutes les pièces des becs.
	Les pièces des becs ne sont pas bien posées, les couvercles ne sont pas parfaitement positionnés.	Placer parfaitement toutes les pièces des becs.
Les becs ne s'allument plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.

Dérangement	Cause probable	Information / Solution
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
La lampe du four ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacer la lampe défectueuse du four.
La porte du four ne se ferme pas parfaitement.	Le joint de la porte s'est encrassé.	Nettoyer le joint de la porte.
	Le joint de la porte s'est dégagé ou n'a pas été parfaitement posé.	Contrôler la position du joint de la porte et ses crochets, réparer si nécessaire.
	Le joint de la porte est défectueux.	Remplacer le joint défectueux.
Le four ne chauffe plus.	L'horloge n'a pas été programmée.	Régler de nouveau l'horloge.
	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température ne sont pas correctement réglés.	Régler de nouveau les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température.

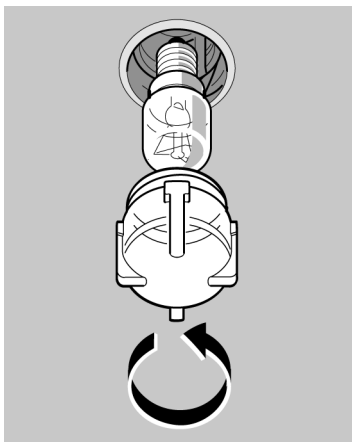
**Toute opération de réparation ou les autres opérations à effectuer sur l'appareil ne doivent être effectuées que par les techniciens agréés du fabricant.**

Une réparation non conforme de l'appareil peut causer des graves dommages.

## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. 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. Dévisser le cache de la lampe dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

## 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. 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 ☎
-----------------------




## 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

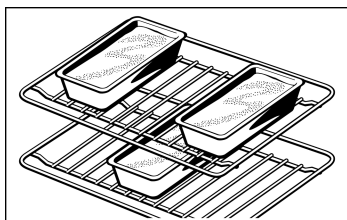
#### Cuisson sur un niveau

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. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux 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 différentes gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les

tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

Gâteaux dans moules	Moule sur la grille	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Génoise, simple	Moule à kouglof/savarin/cake	2		170-190	50-60
	3 moules à cake*	1+3		150-170	70-100
Génoise, fine (p.ex. gâteau sablé)	Moule à kouglof/savarin/cake	2		150-170	60-70
	3 moules à cake*	1+3		140-160	70-100
Fond de tarte, pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée**	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, génoise	Moule démontable/moule à kouglof	2		160-180	50-60
Gâteaux salés** (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	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)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	2		160-180	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèchefrite	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		180-200	55-65
Pizza	Plaque	2		220-240	25-35
	Plaque + lèchefrite**	2+4		180-200	40-50

\* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèchefrite à bords hauts.


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

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		270 200	8 +35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		270 200	8 +40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	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	100-190
Pâte à choux	Plaque	2		200-220	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	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		190-210	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		190-210	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.

---

**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 le mode chaleur tournante 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, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique.

---

---

## **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, gril	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	1		210-230	50
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3****	20
Steaks, à point		Grille***	5		3****	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	fermé	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		170-190	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	1		150-170	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.

\*\*\*\* Préchauffer le gril env. 3 minutes.



## Volaille

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





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

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèche-frite au niveau 1.

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		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		150-170	110-130
Dindonneau	3 kg	Grille	2		170-190	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	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g	Grille*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	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 immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

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

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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

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

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

## 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		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, lèchefrite	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 lèchefrite	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Brunir des toasts 4 toasts 12 toasts	Grille	5 5	 	3 3	6-7 4-5
Gratiner des toasts 4 toasts 12 toasts	Grille**	4 4	 	3 3	7-10 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	Convientent	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza	Pizza à fond mince	3		190-210	15-20
	Pizza à fond épais	2		170-190	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produits de pommes de terre	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Croquettes	2		190-210	20-30
	Pommes duchesse	2		190-210	20-30
	Röstis	2		190-210	15-25
	Pommes de terre farcies	2		190-210	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	10-15
	Bâtonnets de poulet	2		190-210	10-20
	Burgers aux légumes	2		180-200	15-25
Strudel	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

## Décongeler

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

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

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

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

## Stérilisation

### Préparation

Utilisez 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.

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état.

Stérilisez uniquement des fruits et légumes irréprochables.

Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes.

Essuyez les bords des bocaux, afin qu'ils soient propres.

Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle.

## Tableaux

Fermez les bocaux avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux.

## Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2.
2. Disposer les bocaux dans la lèchefrite de sorte qu'ils ne se touchent pas.
3. Verser un demi litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
4. Fermer la porte du four.
5. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur chaleur de sole ☐.
6. Régler le thermostat sur 170-180 °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 thermostat. Le thermostat reste allumé.

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. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

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 thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

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.

## Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

### Remarque

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

## Conseils pour économiser de l'énergie

### dans le four

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.

### sur la table de cuisson

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond de casserole.



## L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

### Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers 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).

### Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général	Réduire les temps de cuisson à un minimum. Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide. Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.
Cuire de la pâtisserie	Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

<b>Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide</b>	
Frir dans la poêle	<p>Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.</p> <p>Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frir en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.</p>
Friture	<p>La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse.</p> <p>Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.</p> <p>Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frir.</p>

## 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	2		150-170	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		160-180	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		150-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		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.

\*\*\* Enfournement 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 lèche-frite toujours au niveau 1.					