

# SIEMENS

## **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster**

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 détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**HB33CB550**

**fr**

**9000 267 997**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
Avant l'encastrement .....	4
Indications pour votre sécurité .....	4
Causes de dommages .....	6
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>7</b>
Bandeau de commande .....	7
Touches et affichage .....	8
Sélecteur des fonctions .....	8
Thermostat .....	9
Compartiment de cuisson .....	10
Accessoire .....	10
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>
Régler l'heure .....	13
Chauffer le four .....	13
Nettoyer les accessoires .....	13
<b>Réglage du four</b> .....	<b>14</b>
Mode de cuisson et température .....	14
Chauffage rapide .....	15
<b>Réglage des fonctions de temps</b> .....	<b>16</b>
Minuterie .....	16
Durée .....	17
Heure de la fin .....	19
Heure .....	21
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>22</b>
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>23</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>24</b>

# Table de matières

Nettoyants .....	24
Nettoyer les grilles d'accrochage .....	26
Rabattre la résistance du gril .....	27
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	28
Nettoyage des vitres de porte .....	30
<b>Incidents et dépannage .....</b>	<b>32</b>
Tableau de dérangements .....	32
Remplacer la lampe de l'enceinte de cuisson .....	33
<b>Service après-vente .....</b>	<b>34</b>
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement .....</b>	<b>35</b>
Economiser de l'énergie .....	35
Elimination écologique .....	35
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire .....</b>	<b>36</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	36
Conseils pour la pâtisserie .....	41
Viande, volaille, poisson .....	43
Conseils pour les rôtis et grillades .....	48
Cuisson basse température .....	49
Conseils pour la cuisson basse température .....	51
Soufflés, gratins, toasts .....	52
<b>Plats cuisinés .....</b>	<b>53</b>
Idées recettes .....	54
Décongélation .....	55
Déshydratation .....	55
<b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>	<b>56</b>
<b>Plats tests .....</b>	<b>57</b>

---

# Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. 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 l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

## **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

## **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

---

## Causes de dommages

### **Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

### **Eau dans l'enceinte de cuisson chaude**

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

### **Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

### **Jus de fruit**

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

### **Refroidissement avec la porte du four ouverte**

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

### **Joint du four fortement encrassé**

Lorsque 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. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

### **Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

## Transporter l'appareil

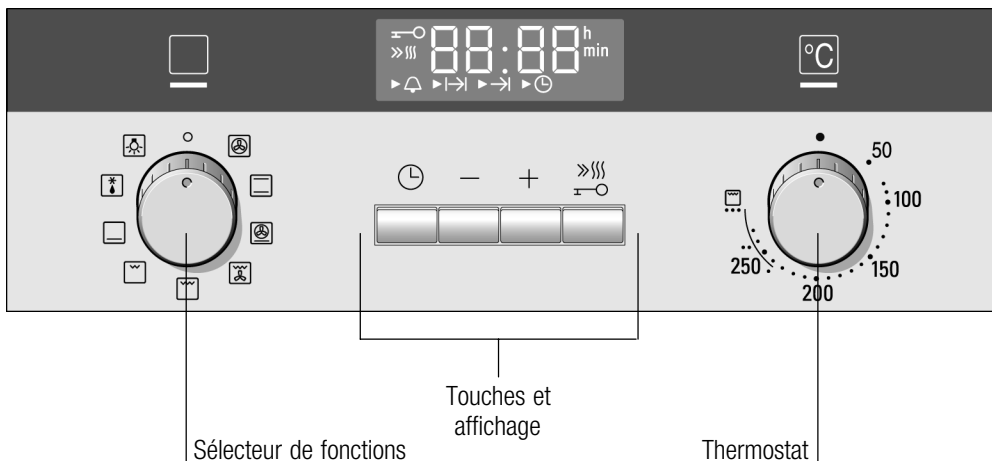
Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

# Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps à l'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.










## Manettes


Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

# Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l’affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.





Touche	Utilisation
 Fonctions de temps	Sélectionner minuteur  , durée $I \rightarrow I$ , heure de la fin $\rightarrow I$ et heure  .
 Moins	Réduire les valeurs de réglage.
 Plus	Augmenter les valeurs de réglage.
 Chauffage rapide	Chauffer le four très rapidement.
 Sécurité-enfants	Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique quelle fonction de temps est à l’avant-plan à l’affichage.

Exception : Pour l’heure, le symbole  est seulement allumé lorsque vous modifiez.

# Sélecteur des fonctions







Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
 Position zéro	Le four est éteint.
 Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.



## Position

## Utilisation

 Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
 Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Décongélation	Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
 Lampe du four	Allumer la lampe du four.

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



Lorsque vous réglez, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur des fonctions s'allume. La lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.


## Thermostat

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

## Position

## Signification

●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270	Fourchette de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
•, ••, •••	Positions gril	Les positions gril pour le gril, petite  et grande  surface. <ul style="list-style-type: none"><li>• = position 1, faible</li><li>•• = position 2, moyen</li><li>••• = position 3, puissant</li></ul>


Lorsque le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le voyant n'est pas allumé en mode Décongélation .

---

## Compartiment de cuisson

### Lampe du four

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.


---

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

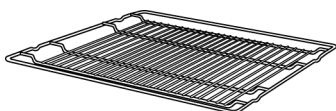
Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



Lors de l'utilisation du mode CircoTherm Air pulsé  **ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2**, afin de ne pas gêner la pulsation de l'air.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

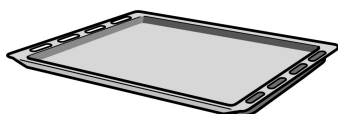
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



### Grille

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

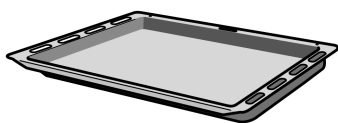
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Lèche-frite

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.

Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

## Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HZ 334000	pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000	pour gâteaux et petits fours.
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.
Grille d'insertion HZ 324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille anti-éclaboussures HZ 325000	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Poêle en verre HZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HZ 331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HZ 332010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza HZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson HZ 327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, 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.
Triple rail télescopique HZ 338307	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.

---


# Avant la première utilisation


Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

---

## Régler l'heure


Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .  
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.


L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

---

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode convection naturelle  à 240 °C est idéal.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

---

## Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

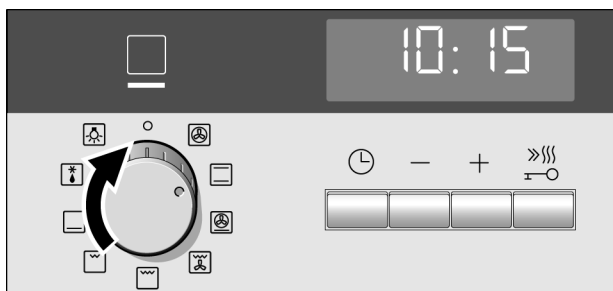
# Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler sur le four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

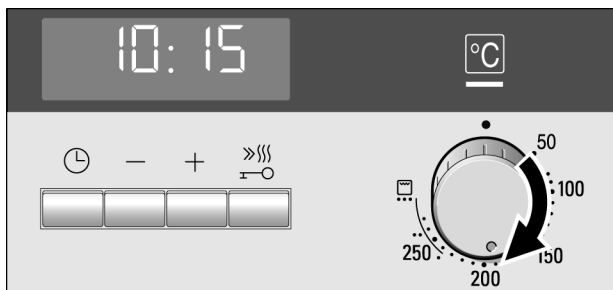
## Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.



2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.



Le four commence à chauffer.

## Eteindre le four

Tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

## Modifier les réglages


Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

---


## Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 
- Position Pizza 

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, mettez votre plat dans le compartiment de cuisson seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.


1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer brièvement sur la touche .

Le symbole »»» s'allume à l'affichage. Le four commence à chauffer.

## Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole »»» s'éteint à l'affichage. Enfournez votre plat.


## Annuler le chauffage rapide

Appuyer brièvement sur la touche .

Le symbole »»» s'éteint à l'affichage.

---



# Réglage des fonctions de temps


Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés tant que vous pouvez régler. La flèche ► vous indique à quelle fonction de temps vous trouvez. Avec la touche **+** ou **-** vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche ► précède le symbole de temps.

---


## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du compartiment de cuisson. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède .
2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**.  
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes  
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. A l'affichage, le symbole ► est allumé et le temps du minuteur s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

### Le temps du minuteur s'est écoulé

Un signal retentit. A l'affichage est affiché 0:00. Désactiver le minuteur au moyen de la touche .

### Modifier le temps du minuteur

Modifier le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.



## Annuler le temps du minuteur

## Interroger les réglages de temps

Avec la touche —, ramener le temps du minuteur à 0:00. La modification sera validée après quelques secondes. Le minuteur est désactivé.

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le minuteur marche à l'avant-plan. Le symbole ⏰ est précédé de la flèche ► et le temps du minuteur s'écoule visiblement.

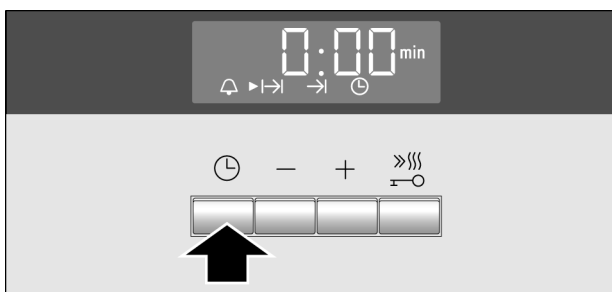
Pour interroger le minuteur ⏰, la durée I→I, l'heure de la fin →I ou l'heure ⏰, appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche ⏰ jusqu'à ce que la flèche ► se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

## Durée

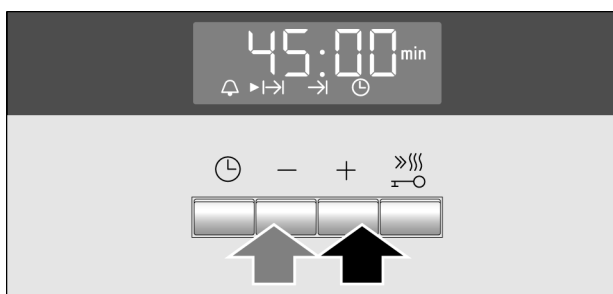
Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée s'est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche ⏰.  
A l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède I→I.



4. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.  
 Valeur de référence touche **+** = 30 minutes  
 Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



Le four se met en marche quelques secondes plus tard. A l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole ►|◄ est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. A l'affichage est indiqué 0:00.

Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Ou appuyer deux fois sur la touche et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

### Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche .







### Annuler la durée

Ramener la durée à 0:00 à l'aide de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche .

### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger le minuteur , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.



## Heure de la fin



Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu.

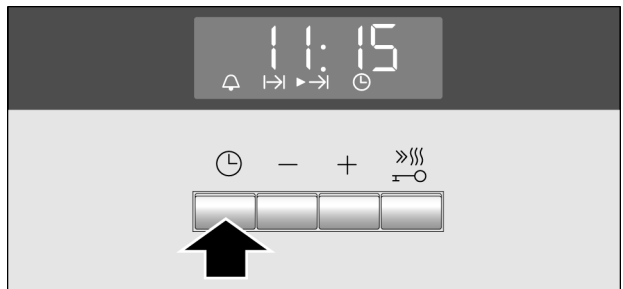
Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

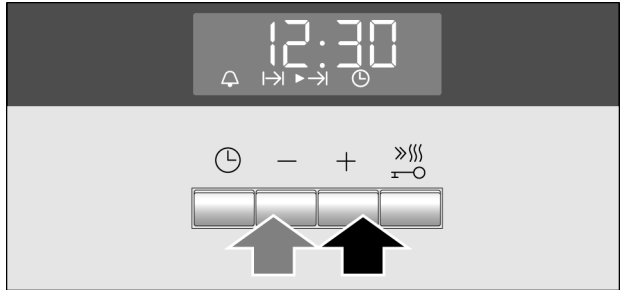
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30.

1. Régler le sélecteur des fonctions.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .

La flèche  précède . L'heure à laquelle le mets sera prêt apparaît à l'affichage.



6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole  $\rightarrow$  est précédé de la flèche  $\blacktriangleright$ . Les symboles  $\triangle$  et  $\odot$  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche  $\blacktriangleright$  précède le symbole  $\rightarrow$ . Le symbole  $\rightarrow$  s'éteint.

### **La durée s'est écoulée**

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. A l'affichage est indiqué 0:00.

Appuyer sur la touche  $\odot$ . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Ou appuyer deux fois sur la touche  $\odot$  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

### **Modifier l'heure de la fin**

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche  $\odot$ .

Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.






### **Annuler l'heure de la fin**

Ramener l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four démarre.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche  $\odot$ .


## Interroger les réglages de temps


Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger le minuteur , la durée ►, l'heure de la fin ► ou l'heure , appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  jusqu'à ce que la flèche ► se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

---

## Heure



Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .  
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

### Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède .
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

### Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

---

# Sécurité-enfants


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


Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Si un mode de cuisson et la température ou la position gril sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.


## Activer la sécurité-enfants


Aucune durée ou heure de la fin ne doit avoir été réglée.

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env..

Le symbole  apparaît à l'affichage.  
La sécurité-enfants est activée.

## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint à l'affichage.  
La sécurité-enfants est désactivée.

# Modifier les réglages de base

Votre four possède différents réglages de base.  
Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Réglage de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1 Affichage heure	permanent*	uniquement avec la touche ⊖	-
c2 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

\* Réglage usine

- Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.
1. Appuyer env. 4 secondes sur la touche ⊖.  
Le réglage de base actuel pour l’affichage de l’heure, p.ex. c1 1 pour la sélection 1, apparaît dans l’affichage.
  2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou -.
  3. Confirmer avec la touche ⊖.  
Le réglage de base suivant apparaît dans l’affichage. Avec la touche ⊖ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l’aide de la touche + ou -.
  4. A la fin, appuyer env. 4 secondes sur la touche ⊖.
- Tous les réglages de base sont validés.
- Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

---

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

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

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

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

---

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.



Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récuser.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

### **Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson**

La paroi arrière du compartiment de cuisson est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs fonctionnements, nettoyez la paroi arrière à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et avec une éponge.

Des décolorations définitives peuvent apparaître avec le temps. Cela n'endommage pas l'émail.

### Recommandations importantes

Ne jamais utiliser des produits de nettoyage récurants. Ils rayent ou détériorent le revêtement.

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

Si du produit de nettoyage pour four arrive accidentellement sur le revêtement, essuyez-le immédiatement avec une éponge douce et suffisamment d'eau.

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.

Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

### Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

---

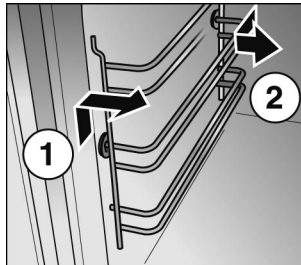
## Nettoyer les grilles d'accrochage



Pour mieux pouvoir les nettoyer, vous pouvez décrocher les grilles d'accrochage.

Risque de brûlures dû aux éléments chauds dans la chambre de cuisson. Attendez que la chambre de cuisson ait refroidi.

### Décrocher les grilles d'accrochage

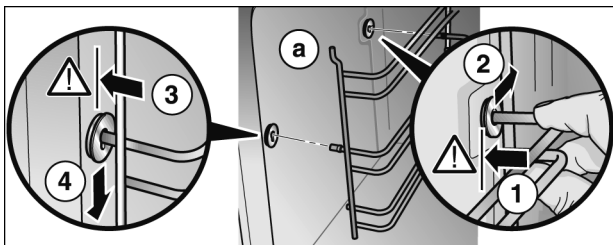


## Nettoyer les grilles d'accrochage

## Accrocher les grilles d'accrochage

1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale.
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière vers l'avant et les décrocher de façon latérale.

Nettoyer les grilles d'accrochage avec un produit de rinçage et une éponge ou une brosse.



Toujours encastrer les grilles d'accrochage avec l'indentation (a) vers le haut afin de d'accorder les niveaux d'enfournement.

1. Emboîter les grilles d'accrochage au fond jusqu'à venir en butée.
2. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'arrière.
3. Emboîter les grilles d'accrochage à l'avant jusqu'à venir en butée.
4. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers le bas.

---

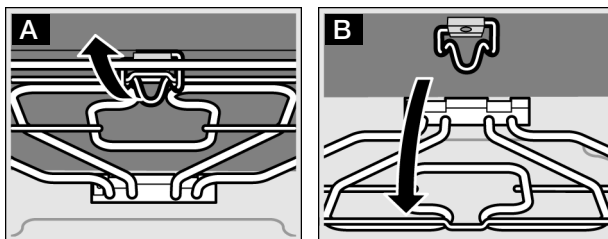
## Rabattre la résistance du gril

Pour le nettoyage, vous pouvez rabattre la résistance du gril.



Risque de brûlures ! Le four doit être froid.

1. Retirer vers l'avant l'étrier de fixation au niveau du gril rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement. (Fig. A)
2. Pendant cette opération, maintenir la résistance du gril et la pivoter vers le bas. (Fig. B)



Après le nettoyage, repivoter la résistance du grill vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et enclencher la résistance du grill.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

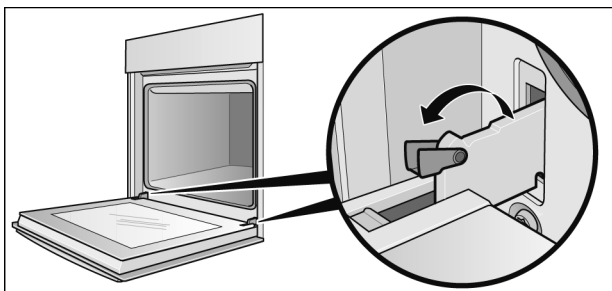
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



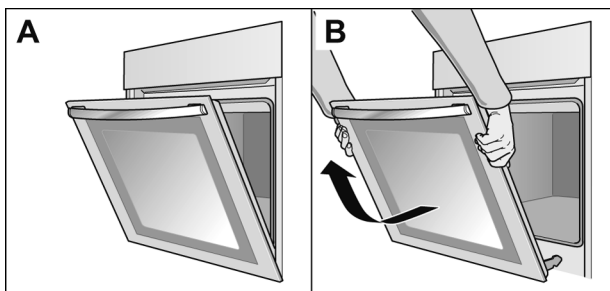
Risque de blessures !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

## Décrocher la porte de l'appareil

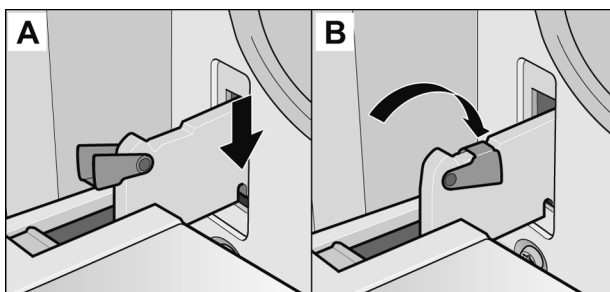


1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.  
Les charnières sont verrouillées ne pourront pas se fermer.



3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

#### Accrocher la porte de l'appareil



1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. A).  
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.

3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. B).

La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyage des vitres de porte



Risque de blessures !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

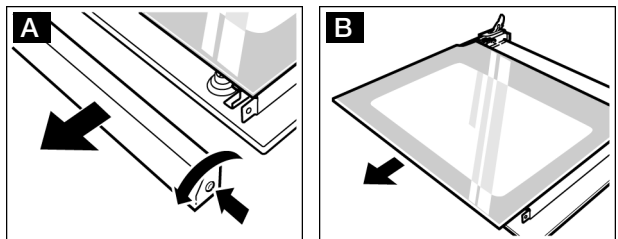
### Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement montées.

### Dépose de la vitre de porte

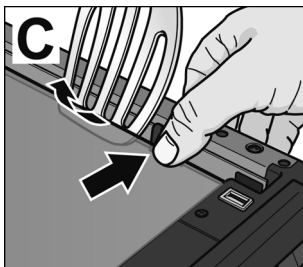
Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



2. Dévisser le cache en haut à gauche et à droite sur la porte de l'appareil et l'enlever (fig. A).
3. Soulever la vitre de porte et la retirer (fig. B).

## Dépose de la vitre intermédiaire



1. Appuyer d'un côté sur la fixation de la vitre intermédiaire et la désenclencher p.ex. avec une spatule (fig. C).
2. Désenclencher de la même manière l'autre côté et retirer la vitre intermédiaire.

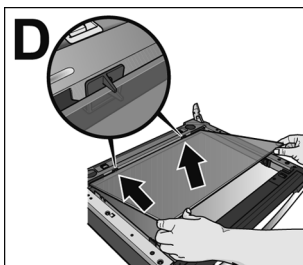
## Nettoyage

Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### Attention !

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

## Pose de la vitre intermédiaire



1. Introduire la vitre intermédiaire dans les logements à gauche et à droite (fig. D).
2. Pousser la vitre intermédiaire vers le bas dans les fixations.

## Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de porte jusqu'en butée.
2. Poser le cache et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

# Incidents et dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même au dérangement à l'aide du tableau.

## Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Coupure de courant.	Vérifier si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le symbole ☹ et des zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

## Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ☹. Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée.

Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

En cas de message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.



Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches une par une. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.



Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Remplacer la lampe de l'enceinte de cuisson

Remplacez une lampe défectueuse de l'enceinte de cuisson. Des ampoules de rechange sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 230 - 240V, 25W, résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C

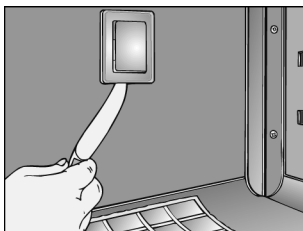
N'utilisez que ces lampes.



Risque d'électrocution !

Coupez l'alimentation de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Retirez la grille d'accrochage, les glissières télescopiques ou le système d'enchâssement simple sur le côté gauche.
2. Étalez un torchon dans l'enceinte de cuisson froide afin d'éviter des dégâts.



3. Retirez le couvercle de l'ampoule. Pour ce faire, insérez un couteau ou un objet semblable entre le couvercle de l'ampoule et le cadre de fixation.
4. Remplacez l'ampoule par un modèle identique.

5. Introduisez le couvercle de l'ampoule dans le cadre de fixation.
6. Accrochez la grille d'accrochage, les glissières télescopiques et les systèmes d'enfichage simple.
7. Enlevez le torchon et armez 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 le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

### Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

---

## Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

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 2 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.

---

## 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.


Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.


Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

---

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La convection naturelle  est idéale pour la cuisson des gâteaux.

Important si vous utilisez la chaleur tournante 3D  : placez les gâteaux dans des moules et sur la plaque au niveau d'enfournement 1 pour les faire cuire.

## Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :  
placez la plaque à pâtisserie sur le niveau d'enfournement 3,  
la lèchefrite sur le niveau d'enfournement 1.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Vous trouverez dans les tableaux de nombreuses suggestions pour vos plats.

## Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Avec des moules en métal de couleur claire et à paroi mince ou en Pyrex, les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous souhaitez utiliser des moules en silicone, consultez les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.













## Tableaux

Les tableaux fournissent 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 préparée. 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.













Les temps de cuisson sont inférieurs de 5 à 10 minutes si vous préchauffez.

Des informations supplémentaires se trouvent dans la section intitulée « Conseils pour la pâtisserie » qui suit les tableaux.

Gâteaux dans moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin/à cake	1		150 - 160	60 - 75
Génoise, fine (p.ex. gâteau sablé)	Moule à savarin/à cake	1		150 - 160	60 - 70
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160 - 170	20 - 35
Gâteau aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/à kouglof	1		160 - 170	60 - 70
Biscuit, 2 oeufs préchauffer	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160 - 170	20 - 35
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer	Moule démontable de couleur sombre	1		160 - 170	30 - 45
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable de couleur sombre	1		180 - 190	20 - 30
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable de couleur sombre	1		160 - 170	60 - 75
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1		190 - 210	35 - 45
Kouglof	Moule à Kouglof	1		170 - 180	40 - 50
Pizza, fond mince, avec peu de garniture	Plaque à pizza	1		200 - 220	15 - 25
Gâteaux salés*	Moule démontable de couleur sombre	1		170 - 190	45 - 60

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

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		160 - 170	25 - 35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		160 - 170	35 - 45
Génoise avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		160 - 170	30 - 45
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		160 - 170	40 - 50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170 - 180	45 - 60
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		170 - 180	55 - 70
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		160 - 170	70 - 90
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170 - 180	55 - 70
Pâte brisée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		170 - 180	70 - 85
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1		190 - 210	35 - 45
Biscuit roulé préchauffer	Plaque à pâtisserie	2		190 - 200	10 - 15
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		170 - 180	35 - 50
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	1		160 - 170	70 - 80
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		190 - 210	35 - 45
Pizza	Plaque à pâtisserie	1		180 - 200	20 - 30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		170 - 190	35 - 45
Tarte flambée, préchauffer	Lèchefrite	1		190 - 210	20 - 25

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	1		130 - 140	15 - 25
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		130 - 140	20 - 30
Macarons	Plaque à pâtisserie	1		120 - 130	25 - 35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		110 - 120	30 - 40
Meringues	Plaque à pâtisserie	1		80	130 - 160
Muffins	Grille avec plaque à muffins	2		150 - 160	25 - 35
	2 grilles avec plaques à muffins	3 + 1		150 - 160	30 - 40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2		200 - 210	25 - 35
Biscuits pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	1		190 - 200	20 - 35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		190 - 200	25 - 40
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2		190 - 200	20 - 30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		170 - 180	25 - 35









Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.



Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	1		240 200	10 - 15 40 - 45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	1		240 200	10 - 15 45 - 55
Fougasse	Lèchefrite	1		240	20 - 25
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	2		220 - 230	20 - 30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	2		210 - 220	10 - 20
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3 + 1		190 - 200	15 - 25

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-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, détachez 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. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés 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 gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord 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.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également 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.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

---

## Viande, volaille, poisson

### Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

### Conseils pour les rôtis

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

## Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

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.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

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























## Viande












Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Couvert	1		200 - 220	100 - 120
	1,5 kg		1		190 - 210	120 - 140
	2,0 kg		1		180 - 200	140 - 160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Découvert	1		210 - 230	50 - 70
	1,5 kg		1		200 - 220	60 - 80
Rosbif, médium	1,0 kg	Découvert	1		210 - 230	50 - 60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	3 + 1		3	20 - 25
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	Découvert	1		190 - 210	80 - 100
	1,5 kg		1		180 - 200	90 - 120
	2,0 kg		1		180 - 200	100 - 140
Jarret de veau	1,5 kg	Découvert	1		200 - 220	120 - 130
<b>Porc</b>						
Rôti, sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Découvert	1		190 - 210	100 - 120
	1,5 kg		1		180 - 200	110 - 130
	2,0 kg		1		170 - 190	120 - 140
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Découvert	1		190 - 210	120 - 140
	1,5 kg		1		180 - 200	130 - 150
	2,0 kg		1		170 - 190	140 - 160
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	2 + 1		230 - 240	30 - 40
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Découvert	1		200 - 220	80 - 100
	1,5 kg		1		190 - 210	90 - 120
	2,0 kg		1		180 - 200	100 - 130
Kassler avec os	1,0 kg	Couvert	1		200 - 220	50 - 60

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	3 + 1		3	15 - 20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	3 + 1		3	12 - 18
<b>Agneau</b>						
Selle d'agneau, avec os	1,5 kg	Découvert	1		200 - 220	40 - 50
Gigot d'agneau désossé, médium	1,5 kg	Découvert	1		190 - 210	120 - 150
<b>Gibier</b>						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Grille	1		190 - 210	70 - 90
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Découvert	1		190 - 210	90 - 120
Rôti de sanglier	1,5 kg	Découvert	1		190 - 210	120 - 140
Rôti de cerf	1,5 kg	Découvert	1		190 - 210	100 - 120
Lapin	2 kg	Découvert	1		200 - 220	60 - 70
<b>Rôti de viande hachée</b>	de 500g de viande	Découvert	1		180 - 200	60 - 70
<b>Saucisses</b>		Grille + lèchefrite	3 + 1		3	10 - 15

## Volaille

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.








Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué.

Retourner les morceaux de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	1		200 - 220	60 - 70
Poulet, demi	500 g chacun	Grille	1		210 - 230	40 - 50
Morceaux de poulet	150 g chacun	Grille	2		210 - 230	30 - 40
Morceaux de poulet	300 g chacun	Grille	2		210 - 230	35 - 45
Canard, entier	2,0 kg	Grille	1		170 - 190	100 - 120
Magret de canard	300 g chacun	Grille	2		230 - 250	25 - 35
Cuisses d'oie	400 g chacune	Grille	2		210 - 230	40 - 50






## Poisson

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four sera moins sali.

Retournez les morceaux de poisson aux  $\frac{2}{3}$  du temps de grillade.

Pas besoin de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée en minutes
Poisson entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20 - 25
	1,0 kg		1		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg		1		180 - 200	60 - 70
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	2		2	20 - 25
Filet de poisson		Couvert	1		210 - 230	25 - 30

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

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 cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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

C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

---


## Cuisson basse température

La cuisson basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage : la viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge pour la préparation du menu.

### Récipients appropriés

Utilisez des récipients plats, par ex. un plat en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle. Posez toujours les récipients ouverts sur la grille enfournée au niveau 1.

### Procédez comme suit

1. Convection naturelle  et réglez une température entre 70 et 90 °C. Préchauffez le four en laissant le plat dans l'enceinte du four.
2. Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisissez la viande de tous les côtés et au niveau des extrémités et placez-la directement dans le plat préchauffé.
3. Remettez le plat avec la viande dans le four puis poursuivez la cuisson à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de 80 °C pour la cuisson basse température convient parfaitement.

### Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche, à l'aspect impeccable. Retirez soigneusement les nerfs et le gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés ainsi qu'aux extrémités.

Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être découpée immédiatement après la cuisson basse température. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer quelques minutes.







Avec cette méthode de cuisson particulière, la viande est rosée à cœur. Elle n'est pas pour autant crue ou insuffisamment cuite.

Si vous voulez de la sauce pour votre viande, faites-la cuire dans un récipient fermé. Notez toutefois que le temps de cuisson sera plus court.

Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier si la viande est cuite. Une température à cœur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

Tous les morceaux tendres de volaille, boeuf, veau, porc et agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les temps de cuisson à basse température dépendent de l'épaisseur et de la température à cœur de la viande.

**Tableau**

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de saisie en minutes	Temps de cuisson basse température en heures
<b>Volaille</b>						
Blanc de dinde	1000 g	1		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	1		80	3-5	2-2,5
<b>Bœuf</b>						
Rôti de bœuf (par ex. hanche), 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	1		80	6-7	4,5-5,5
Filet de boeuf, entier	env. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	1		80	6-7	4-5
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur		1		80	5-7	80-110 min.

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de saisie en minutes	Temps de cuisson basse température en heures
<b>Veau</b>						
Rôti de veau, 6-7 cm d'épaisseur (par ex. noix)	env. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	1		80	6-7	3-3,5
<b>Porc</b>						
Rôti de porc maigre (par ex. hanche), 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filet de porc, entier	env. 500 g	1		80	6-7	2,5-3
<b>Agneau</b>						
Filet de selle d'agneau, entier	env. 200 g	1		80	5-6	1,5-2
* Pour obtenir une peau croustillante, faites revenir brièvement le magret de canard à la poêle après la cuisson basse température.						

## Conseils pour la cuisson basse température









<b>La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.</b>	Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.
<b>Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.</b>	Après la cuisson basse température, réduisez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux pendant 2 heures (maxi.).

# Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.












Soufflés/gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin	1		180 - 200	45 - 55
Soufflé	Plat à gratin	1		180 - 200	35 - 45
	Ramequins	1		200 - 220	20 - 30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	1		190 - 210	35 - 50
Lasagne	Plat à gratin	1		180 - 200	40 - 50
Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	Plat à gratin	1		170 - 190	50 - 60
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	2		2	10 - 15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	2		2	8 - 12

# Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé, veillez à ce que le papier sulfurisé soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier au mets.

Le résultat de cuisson dépend fortement de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince	Lèche-frite	1		200 - 220	10 - 20
Pizza à fond épais	Lèche-frite	1		180 - 200	20 - 30
Pizza-baguette	Lèche-frite	1		180 - 200	20 - 30
Mini-pizzas	Lèche-frite	1		200 - 220	5 - 15
Pizza, du réfrigérateur	Lèche-frite	1		180 - 200	10 - 20
<b>Produits de pommes de terre, surgelés</b>					
Frites	Lèche-frite	1		200 - 220	15 - 25
Croquettes	Lèche-frite	1		190 - 210	20 - 30
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	1		190 - 210	20 - 30
<b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	1		180 - 200	10 - 20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	1		180 - 200	15 - 25
<b>Pain et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains ou baguettes à réchauffer	Lèche-frite	1		170 - 190	5 - 15

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
<b>Fritures, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	1		210 - 230	15 - 25
<b>Strudel, surgelé</b>	Lèchefrite	1		180 - 200	35 - 45

## Idées recettes

Votre appareil vous permet de régler des températures comprises entre 50 °C et 275 °C. Ainsi, rien n'est impossible à réaliser, du yaourt crémeux à la pâte levée aérienne !

### Yaourt

Faites bouillir le lait (3,5 % de matière grasse), laissez-le refroidir à 45 °C. Délayez 150 g de yaourt dans le lait. Transvasez le tout dans des tasses ou des petits pots de yaourts et placez-les avec un couvercle sur la grille. Préchauffez le four pendant 5 minutes à 50 °C. Faites alors cuire les yaourts comme indiqué dans le tableau.

### Pâte levée

Préparez la pâte levée comme d'habitude. Versez-la dans un récipient thermostable en céramique et couvrez. Préchauffez l'enceinte du four pendant 5 à 10 minutes. Eteignez l'appareil et placez la pâte pour la faire lever dans l'enceinte du four éteint.

## Préparation

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots de yaourt sur la grille	1		Préchauffer à 50 °C, allumer la lampe du four	6-8 heures
Pâte levée	Récipient thermostable	A placer sur la sole du four		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte dans l'enceinte du four	5-10 min. 20-30 min.



# Décongélation

Sortez les aliments surgelés de l’emballage et disposez-les sur la grille dans un plat approprié.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l’emballage.

Le temps de décongélation dépend de la nature et de la quantité des aliments.

Placez la volaille sur une assiette, côté blanc vers le bas.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
<b>Aliments surgelés délicats</b> par ex. gâteaux à la crème, gâteaux fourrés de crème au beurre, gâteaux recouverts d’un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, etc.	Grille	1		0 °C, ne régler aucune température
<b>Produits surgelés divers</b> poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et pâtisseries	Grille	1		50 °C

# Déshydratation





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfournez la lèchefrite au niveau d’enfournement 1, la grille au niveau d’enfournement 3.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

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

Plat	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, heures
600 g de pommes coupées en tranches	1+3		80	env. 5
800 g de poires en quartier	1+3		80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	1+3		80	env. 1½

# L'acrylamide dans certains aliments

## 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 fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

## 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.
Cuisson de pâtisseries	En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max.180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.



# Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

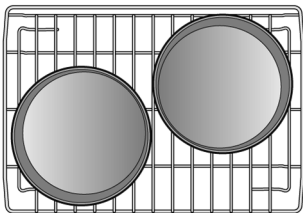
Selon EN/IEC 60350.

## Cuisson du pain et des pâtisseries







Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie au-dessus de la lèchefrite.

Biscuiterie dressée : la cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :  
Placez les moules démontables forcés côte à côte, de manière décalée.





Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		150-160	15-25
	Plaque à pâtisserie	1		140-150	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		140-150	20-30
Préchauffage petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	2		160-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	1		150-160	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		150-160	25-35

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Préchauffage biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		160-170	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		160-170	25-35
Gâteaux pâte à levure	Lèchefrite	2		170-180	45-55
	Lèchefrite	1		160-170	50-60
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		160-170	60-75
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		170-180	70-80

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Faire dorer des toasts préchauffer 10 min.	Grille + lèchefrite	3+1		3	1-2
Hamburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	3+1		3	25-30

\* Retourner aux  $\frac{2}{3}$  du temps.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.





