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 four.

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

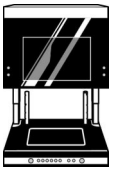
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

fr

9000 280 926

S230788

Table de matières

Remarques importantes 7

Indications importantes pour l'utilisation 8

Avant le montage 8

Pour votre sécurité 8

Causes de dommages 10

Votre nouveau four 12

Le four mural 13

La vitrocéramique 13

Le mécanisme de montée/descente 14

Ouverture et fermeture 14

Le bandeau de commande 16

Aperçu 16

Touches de commande et affichages 17

Sélecteur du mode de cuisson 18

Bouton rotatif 19

Manettes escamotables 19

Four et accessoires 20

Four 20

Lampes du four 20

Accessoires 21

Supports d'accessoires 22

Vitrocéramique 23

Table de matières

Utilisation de votre four 24

Avant la première utilisation 25

Réglage de l'heure 25

Chauffer le four 25

Nettoyage des accessoires 26

Allumer et éteindre le four 26

Interrupteur principal 26

Réglage du four 27

Réglage 28

Eteindre automatiquement 29

Mise en marche et arrêt automatique 31

Contrôle de la température 33

Heure 34

Réglage 34

Minuterie 35

Réglage 35

Réglages de base 36

Réglage 37

Table de matières

Les fonctions spéciales de votre four . . 38

Chauffage rapide 39

Réglage 39

Sécurité-enfants 40

Réglage 40

Limitation automatique du temps 41

Programmes automatiques 42

Vaisselle 42

Préparer le mets 43

Programmes 44

Réglage 46

Mise en marche et arrêt automatique 48

Conseils pour les programmes automatiques 49

Pyrolyse 51

Avant la pyrolyse 52

Nettoyage des accessoires dans le four 52

Réglage 53

Mise en marche et arrêt automatique 54

Après la pyrolyse 55

Table de matières

Entretien de votre four 56

Entretien 57

Eviter des fortes salissures 57

Nettoyage 58

Nettoyants 58

Dépose et pose des vitres 60

Pannes et dépannage 62

Remédier soi-même aux petites pannes 63

Changer les lampes du four 65

Lampe du plafond 65

Lampes latérales 66

Couvercles en verre 67

Ouvrir le four manuellement 67

Procédez comme suit 68

Service après-vente 69

Emballage et appareil usagé 69

Table de matières

Valeurs de réglage correctes 70

Valeurs de réglage et conseils 71

Gâteaux et pâtisseries 71

Conseils pour la pâtisserie 74

Viande, volaille, poisson 75

Conseils pour les rôtis et grillades 78

Cuisson à basse température 79

Conseils pour la cuisson basse température 80

Soufflés, gratins, toasts, légumes 81

Déshydratation 81

Stérilisation 82

Plats cuisinés surgelés 84

Décongélation 85

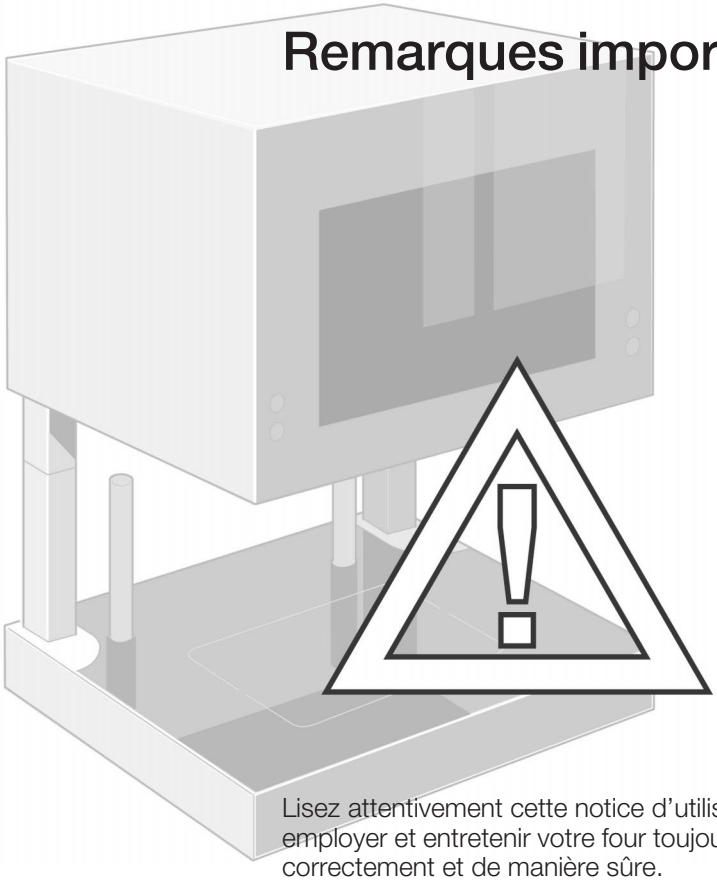
Maintenir au chaud et faire fondre 85

Conseils pour économiser de l'énergie 86

L'acrylamide dans certains aliments 87

Plats tests 88

Remarques importantes



Lisez attentivement cette notice d’utilisation pour employer et entretenir votre four toujours correctement et de manière sûre.

Conservez avec soin la notice de montage et d’utilisation. Si vous remettez le four à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Indications importantes pour l'utilisation

Pour éviter tout incident et accident lors de l'utilisation de votre nouveau four et que vous restiez longtemps satisfait de votre appareil, nous vous conseillons de prendre note des remarques suivantes.

Avant le montage

Respectez les consignes dans la notice de montage.

Avaries de transport

Contrôlez le four après l'avoir déballé. En cas d'avarie de transport il ne doit pas être raccordé. Risque de blessures !

Branchement électrique

Si le four ne possède pas de connecteur, seul un spécialiste agréé est habilité à le raccorder. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Pour votre sécurité

Votre four est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez-le uniquement pour préparer des aliments.

Des adultes et enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance
– s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
– ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Enfants

Les enfants ne doivent préparer des mets que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Four chaud

Ne jamais toucher la vitrocéramique chaude, les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !
Eloignez les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez le four. Risque de brûlures !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Ne pas poser de papier sulfurisé sur la vitrocéramique. Risques d'incendie !

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

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !
Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

Résidus d'huile et de graisse

L'huile et la graisse s'enflamme rapidement. Risques d'incendie !
Eliminez les gros résidus d'huile et de graisse avant l'utilisation suivante.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de fissures et fêlures dans la vitrocéramique, ne plus utiliser le four. Risque d'électrocution !
Appelez le service après-vente.

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !
Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Si le four est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Risque de court-circuit !
Appelez le service après-vente.

Pyrolyse

Les résidus d'aliments et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Risques d'incendie! Avant chaque pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four.

Ne jamais nettoyer les accessoires à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.
Risque d'effets graves pour la santé !

Causes de dommages

Vous pouvez éviter un grand nombre d'endommagements. Respectez les conseils suivants.

Four

Ne pas projeter de l'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Ne pas placer la vaisselle jusqu'au bord de la vitrocéramique. Elle ne doit pas dépasser les supports d'accessoires. Sinon, la vaisselle heurte le four lors de la fermeture.
Utilisez de la vaisselle appropriée. Placez-la toujours au centre de la vitrocéramique.

Ne pas couvrir les fentes d'aération en haut au four. Sinon, le four surchauffe.

Vitrocéramique

Les dessous d'accessoires et de vaisselle rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez vos accessoires et votre vaisselle.

Le sel, sucre ou le sable rayent la vitrocéramique. Des taches définitives peuvent survenir lors de la chauffe. Ne vous servez pas de la vitrocéramique comme surface de rangement ou de travail.

Ne pas utiliser de la vaisselle en plastique. Elle fond et occasionne de taches définitives.
Utilisez de la vaisselle appropriée.

Mécanisme de montée/descente

Des dommages peuvent survenir si le plateau mobile heurte un objet.
Veillez à ce que la zone de déplacement du plateau mobile soit toujours dégagée.

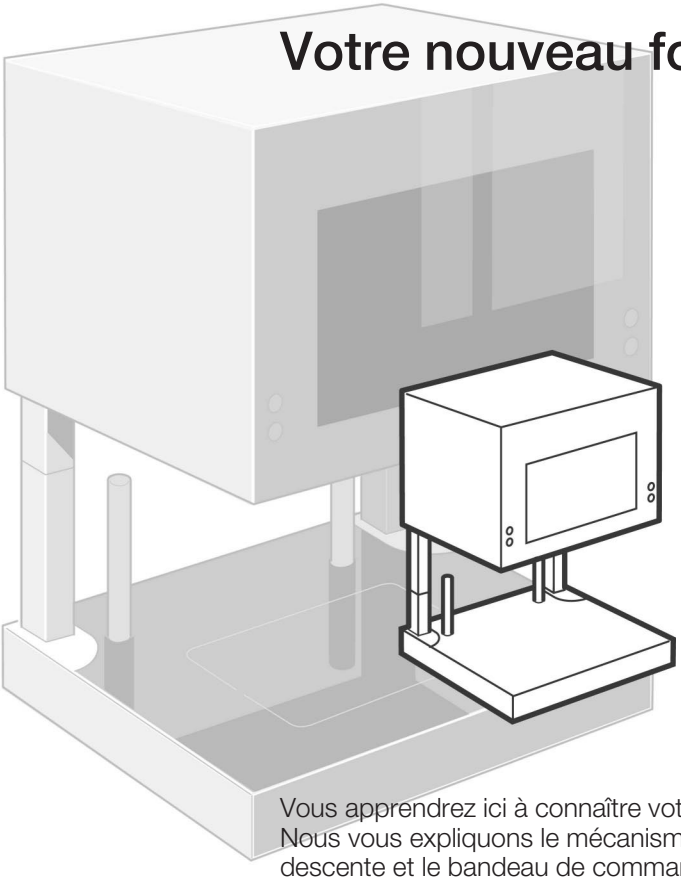
Ne montez pas, ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la vitrocéramique.

Façades de meubles adjacents

Si le joint est très encrassé, le four ne ferme pas correctement. L'air chaud sortant peut endommager les façades de meubles voisins.
Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

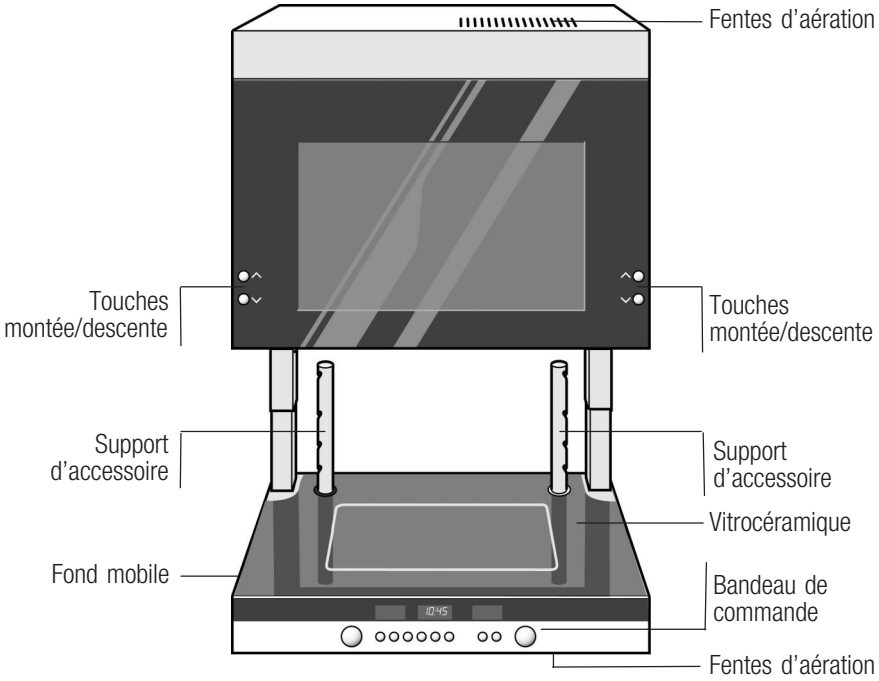
Laisser refroidir le four en état fermé ou grand ouvert. S'il n'est qu'entrouvert, l'air chaud peut endommager avec les temps les façades de meubles voisins.

Votre nouveau four

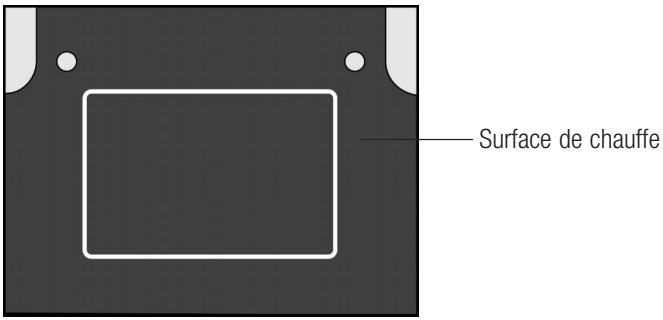


Vous apprendrez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le mécanisme de montée/descente et le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages.
Vous obtenez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le four mural



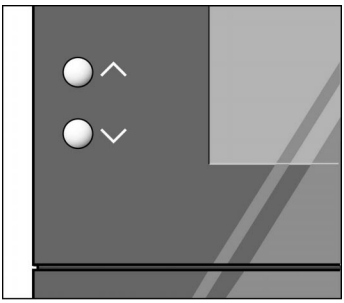
La vitrocéramique



Le mécanisme de montée/descente

Avec la fonction «ascenseur» vous ouvrez votre four pour accrocher les accessoires et préparer vos mets. Ce type d'ouverture est très ergonomique et vous permet d'utiliser le four confortablement. Vous n'avez plus besoin de mettre les mains dans le four et vous définissez vous-même la hauteur de travail optimale.

Ouverture et fermeture



Les touches du plateau mobile sur la façade du four permettent de piloter le mécanisme de montée/descente.
Les deux paires de touches sur le côté gauche et droit de la façade du four ont la même fonction.

Ouvrir le four :
Appuyer sur la touche ouverture ∨.

Fermer le four :
Appuyer sur la touche fermeture ∧.

Maintenir la touche respective appuyée jusqu'à ce que le fond mobile soit à la position souhaitée.

Mémoriser la position du plateau mobile

Vous pouvez mémoriser votre position préférée du fond mobile. Le plateau mobile descend ainsi automatiquement jusqu'à la position mémorisée lorsque vous appuyez seulement env. 1 seconde sur la touche ouverture ∨. Pour fermer le four, appuyez env. 1 seconde sur la touche fermeture ∧.

Avant de mémoriser la position du plateau mobile, vous devez modifier dans les réglages de base le mode de fonctionnement du plateau mobile de Manuel à Automatique.
Pour cela, consultez le paragraphe «Réglages de base» dans le chapitre «Utilisation de votre four».

1. Fermer le four par la touche fermeture ⋀ et l'éteindre au moyen de l'interrupteur principal ⏻.
2. Amener le fond mobile à la position souhaitée.
3. Appuyer sur la touche OK au bandeau de commande jusqu'à ce qu'un signal retentisse. La position du plateau mobile est mémorisée.

Vous pouvez mémoriser à tout moment une nouvelle position du plateau mobile.
Après une panne de courant ou si vous modifiez les réglages de base, la position du plateau mobile doit être remémorisée.

Pour arrêter le plateau mobile pendant son déplacement automatique, appuyez sur une touche de montée/descente.

Protection anti-coincement

Si le plateau mobile heurte une forte résistance, il s'arrête et recule légèrement.
Refermez le four, afin que le plateau mobile et la protection anti-coincement refonctionnent correctement.

Afin d'éviter toutefois des blessures et des dommages, veillez à ne pas coincer les mains. Veillez à ce que la zone de déplacement du plateau mobile soit toujours dégagée.

Vitesse du mécanisme de montée/descente

Vous pouvez modifier la vitesse de déplacement du plateau mobile dans les réglages de base.
Pour cela, consultez le paragraphe «Réglages de base» dans le chapitre «Utilisation de votre four».

Remarques

Le bandeau de commande est verrouillé pendant le déplacement du plateau mobile.

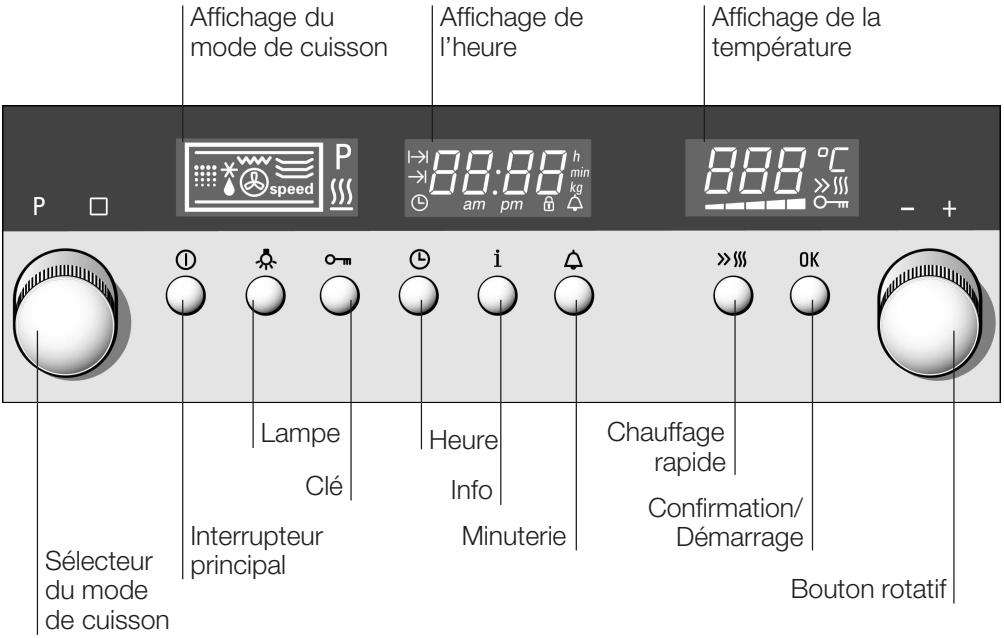
Ne pas charger le plateau mobile de plus de 10 kg.

Le bandeau de commande

Le réglage de votre four s'effectue au moyen du bandeau de commande. Nous vous expliquons ici les différents éléments de commande.

Aperçu

Voici un aperçu de votre bandeau de commande. Jamais tous les symboles n'apparaîtront en même temps dans les affichages.
Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Touches de commande et affichages

Avec les touches de commande, vous démarrez le four et réglez différentes fonctions supplémentaires.

Dans les affichages vous pouvez lire les valeurs réglées. Vous pouvez régler tant qu'un symbole clignote dans l'affichage.

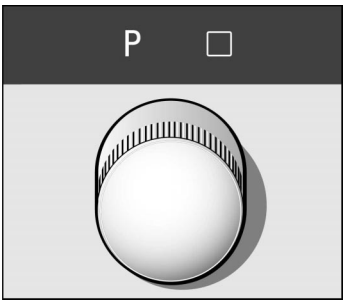
Touche		Usage
⏻	Interrupteur principal	Allumer et éteindre le four
💡	Lampe	Allumer et éteindre les lampes du four
🔑	Clé	Activer et désactiver la sécurité-enfants
🕒	Heure	Régler l'heure 🕒, la durée ⇥ et la fin →|
i	Info	Appeler des réglages de base, interroger la température de préchauffage ou le poids réglé lors des programmes automatiques
🔔	Réveil	Réglage minuterie
≫≀≀≀	Chauffage rapide	Chauffer le four particulièrement rapidement
OK	Confirmation / Démarrage	Confirmer les réglages ou démarrer le four

Symbole		Signification
🔒	Verrou	Indique que le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé

Contrôle de la température

La barre constituée de cinq cases dans l'affichage de température est le contrôle de la température.
Il indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

Sélecteur du mode de cuisson

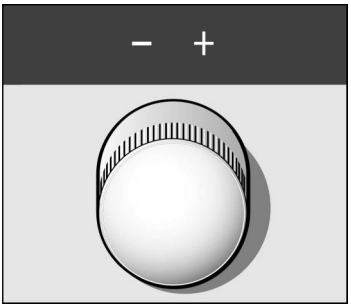


Le sélecteur du mode de cuisson sert à régler le mode de cuisson.
Le symbole respectif apparaît dans l'affichage du mode de cuisson.
A l'affichage de température apparaît une valeur de référence pour chaque mode de cuisson.

Mode de cuisson		Usage
	Convection naturelle	pour des gâteaux dans des moules, gâteaux sur la plaque, soufflés et pièces de viande maigre
	Cuisson traditionnelle étuvée*	pour des pâtisseries à base de pâte levée, pâte à biscuit et pâte à choux
	Chaleur tournante 3D	pour des pizzas, gâteaux, petits gâteaux secs et de la pâte feuilletée sur deux niveaux; sur un niveau, accrocher l'accessoire au niveau 1 ou 3
speed	Speed	pour des produits surgelés sans préchauffage, directement sur la vitrocéramique
	Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux et pour la stérilisation et pour des mets au bain-marie
	Gril air pulsé	pour de la viande, volaille et du poisson entier
	Gril	pour des steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson
	Décongélation	pour décongeler à 20 ºC et de 30 ºC à 60 ºC
	Maintenir au chaud ouvert	pour maintenir des aliments au chaud avec le four ouvert et pour faire fondre du chocolat, beurre et gélatine
	Préchauffage	pour préchauffer de la vaisselle en porcelaine jusqu'à 60 ºC
	Maintenir au chaud	pour maintenir des aliments au chaud, avec le four fermé, de 65 ºC à 100 ºC
	Pyrolyse	pour l'autonettoyage du four
P	Programmes automatiques	programmes pour des plats braisés, rôtis juteux et des potées et ragoûts

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

Bouton rotatif



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

Plages	Signification
30 °C - 300 °C	Température pour les modes de cuisson Exceptions : Chaleur tournante 3D de 30 °C à 275 °C Décongélation à 20 °C et de 30 °C à 60 °C Préchauffage de 30 °C à 60 °C Maintenir au chaud de 65 °C à 100 °C
1 - 3	Positions pour le gril
1	Position pour maintenir au chaud, ouvert
1 - 3	Positions pour la pyrolyse
0:01 h - 23:59 h	Durée de 1 minute à 23:59 heures
0:05 min - 12:00 h	Temps de la minuterie de 5 secondes à 12:00 heures
P1 - P26	Programmes des programmes automatiques P
0.3 kg - 3.0 kg	Kilogrammes pour les programmes lors de certains programmes la plage est petite

Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Appuyer sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche. Elles ne possèdent pas de position 0.

Four et accessoires

Vous obtenez ici des informations concernant le four et les accessoires. Nous vous expliquons comment accrocher les accessoires et utiliser la vitrocéramique.

Four

Le four possède un ventilateur de refroidissement. Pendant le fonctionnement il se met en marche et se coupe en cas de besoin. Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le four refroidisse plus vite.
L'air chaud s'échappe sur le dessus du four et sur le dessous du fond mobile.
Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Si, pendant le fonctionnement, on ouvre le four, le chauffage se coupe. Une durée qui s'écoule éventuellement s'arrête. Lorsque le four est fermé, redémarrer à l'aide de la touche 0K.

Lampes du four

Le four possède une lampe de plafond et deux lampes latérales.

Les lampes ne peuvent pas être allumées pendant la pyrolyse.

Touche Lampe

Avec la touche Lampe vous pouvez allumer ou éteindre les lampes.

Fonctionnement du four

Lors de la mise en marche du four par l'interrupteur principal ⏻, les lampes s'allument; elles s'éteignent lors de l'arrêt.

Réglage du four :
Les lampes sont éteintes en cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de la pyrolyse.
Exception : En mode Décongélation à 20 °C, les lampes ne s'allument pas.
Un réglage précis optimal est ainsi possible.
Si le four doit automatiquement s'allumer et s'éteindre, les lampes sont éteintes jusqu'au démarrage. Les lampes sont allumées tant qu'une durée s'écoule. Lorsque la durée s'est écoulée, les lampes s'éteignent.

Fonctionnement du plateau mobile

Lorsque le four est ouvert, seule la lampe du plafond est allumée.

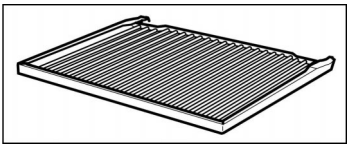
Le four est éteint :
Lorsque les lampes sont éteintes, la lampe du plafond s'allume lors de l'ouverture du four. Elle s'éteint dès que le four est fermé.
Lorsque les lampes sont allumées, les lampes latérales s'éteignent lors de l'ouverture du four. Toutes les lampes s'éteignent dès que le four est fermé.

Le four est allumé :
Lorsque les lampes sont éteintes, la lampe du plafond s'allume lors de l'ouverture du four. Toutes les lampes s'allument dès que le four est fermé.
Lorsque les lampes sont allumées, les lampes latérales s'éteignent lors de l'ouverture du four. Elles se rallument dès que le four est fermé.

Accessoires

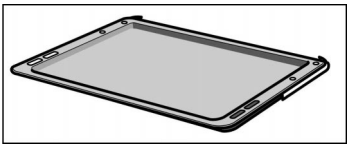
Vous pouvez acheter des accessoires ou des accessoires spéciaux auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. A cet effet, veuillez indiquer le numéro HZ.
Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre four dans nos prospectus ou sur Internet.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. La déformation disparaît dès qu'il refroidit. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement.



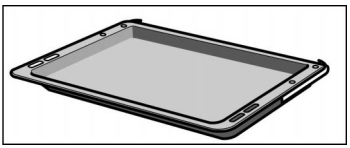
Grille HZ 304000

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



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 301070

Pour gâteaux et petits fours.



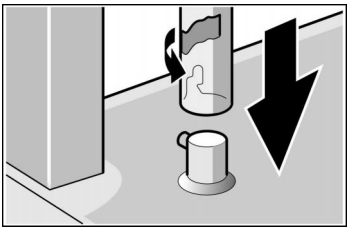
Lèchefrite HZ 302070

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.

Accessoire spéciaux	Usage
Grille d'insertion HZ 304001	Pour des grillades dans la lèchefrite
Cocotte en verre HZ 915000	Pour des plats braisés et des gratins, particulièrement appropriée aux programmes automatiques
Cocotte en métal HZ 26000	Pour l'utilisation dans le four, émaillée à l'extérieur et revêtement anti-adhérent à l'intérieur
Cocotte-XXL HZ 390800	Pour des portions particulièrement grosses ou nombreuses, émail granité à l'extérieur avec couvercle en verre résistant aux hautes températures
Moule HZ 26001	Pour gâteaux particulièrement fondants, anti-fuites

Supports d'accessoires

Avant d'accrocher l'accessoire pour la première fois, vous devez enficher les supports d'accessoires.

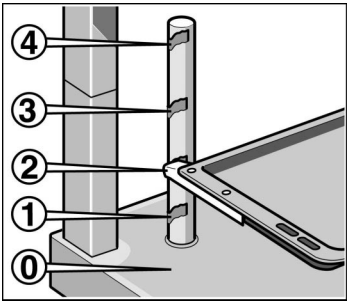


Veillez à ce que les fentes d'accrochage pour l'accessoire soient orientées vers l'extérieur.

1. Enficher chaque support d'accessoires sur sa fixation.
2. Le tourner légèrement vers l'extérieur, de sorte que le tenon s'enclenche jusqu'en butée dans l'encoche.

Vous pouvez enlever les supports d'accessoires à tout moment. A cet effet, soulever légèrement le support d'accessoires respectif, le tourner vers l'intérieur et le retirer des fixations vers le haut.

Accrocher l'accessoire

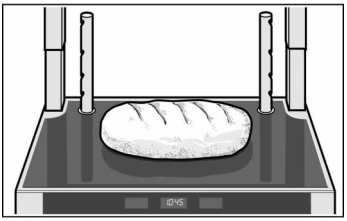


Les accessoires peuvent être accrochés à 4 niveaux différents dans les supports d'accessoires.
Pour la vaisselle, la vitrocéramique sur le fond mobile sert de surface support supplémentaire.

Pivoter légèrement l'accessoire vers les fentes d'accrochage et l'accrocher dans les supports d'accessoires, de sorte qu'il s'enclenche fermement. Sur le fond mobile, poser la vaisselle directement sur la vitrocéramique.

Vitrocéramique

Pour de nombreux mets, vous pouvez utiliser la vitrocéramique comme surface support supplémentaire. Les rôtis, pains et pâtisseries réussissent particulièrement bien par le contact avec la surface de chauffe et vous n'avez pas besoin d'accessoire.



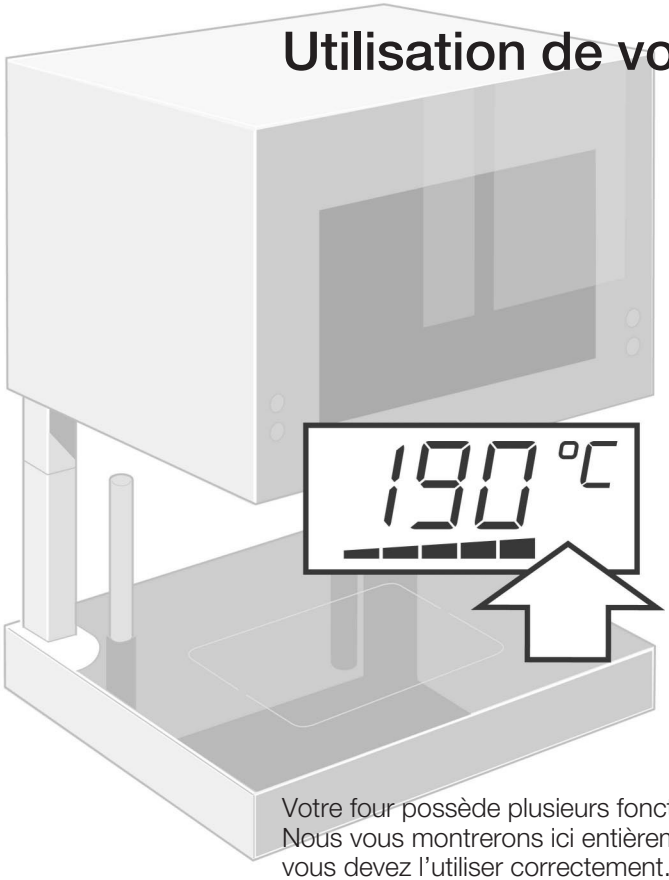
Placez le récipient directement sur la vitrocéramique.

Pour faire cuire du pain, placez la pâte sans récipient directement sur la vitrocéramique.

Les plats cuisinés surgelés aussi se placent sans récipient directement sur la vitrocéramique.

Placez votre mets toujours au centre de la surface de chauffe. L'impression sur la vitrocéramique vous y aidera.

Utilisation de votre four



Votre four possède plusieurs fonctions différentes. Nous vous montrerons ici entièrement comment vous devez l'utiliser correctement.
Vous trouverez des exemples pour le réglage du four ainsi que pour l'heure, la minuterie et les réglages de base.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité dans le chapitre «Remarques importantes».

Lorsque le four est en ordre de marche, chauffez-le et nettoyez les accessoires.

Réglage de l'heure

Si le symbole Heure ◷ et quatre zéros clignotent à l'affichage de l'heure, le four n'est pas encore prêt à fonctionner.
Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche Heure ◷.
   12:00 apparaît à l'affichage de l'heure et le symbole Heure ◷ clignote.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif.
3. Confirmer au moyen de la touche Heure ◷.

Le four est prêt à fonctionner.

Chauffer le four

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

Réglages

1. Appuyer autant de fois que nécessaire sur l'interrupteur principal ⏻ jusqu'à ce que le symbole ☐ apparaisse à l'affichage du mode de cuisson.
2. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur Convection naturelle ⊟.
3. Avec le bouton rotatif, régler sur 240 °C.
4. Démarrer le four au moyen de la touche OK.

Eteindre le four au bout d'une heure à l'aide de l'interrupteur principal ⏻.

Nettoyage des accessoires

Pour éliminer les salissures dues au transport, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

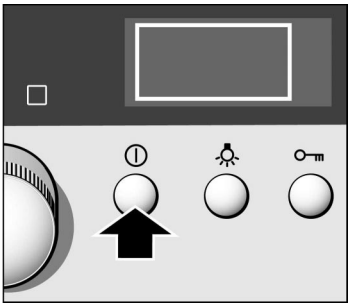
Allumer et éteindre le four

Pour ne pas démarrer le four par mégarde, il est équipé d'un interrupteur principal.
Le four peut uniquement être réglé lorsqu'il est sous tension.

Interrupteur principal

L'interrupteur principal ⏻ sert à mettre le four sous tension et hors tension.

Mise sous tension



Appuyer sur l'interrupteur principal ⏻ jusqu'à ce que le symbole ☐ apparaisse dans l'affichage du mode de cuisson.

Si vous ne réglez rien ou ne confirmez pas un réglage, le four se remet automatiquement hors tension après quelques minutes.
L'affichage du mode de cuisson s'éteint.

Mise hors tension

Appuyer sur l'interrupteur principal ⏻ jusqu'à ce que l'affichage du mode de cuisson s'éteigne.

Réglage du four

Dans le chapitre «Valeurs de réglage correctes» vous trouverez les réglages corrects pour de nombreux plats.
Vous avez différentes possibilités pour le réglage.

Eteindre le four manuellement

Vous éteignez le four vous même lorsque le mets est prêt.

Le four s'éteint automatiquement

Vous n'avez pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Vous répartissez la préparation. Vous pouvez enfourner votre mets p.ex. le matin et régler le four de telle manière que le mets sera prêt à midi.

Remarque

Démarrer le four toujours au moyen de la touche OK. Si vous oubliez de mettre en marche, un signal sonore vous le rappellera au bout de quelques secondes.

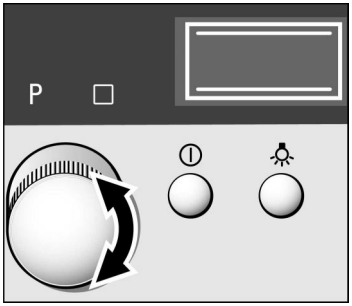
Vous pouvez uniquement démarrer le four s'il est fermé.

Exception :
Lors du mode Maintien au chaud ouvert le four doit être ouvert. La fonction du plateau mobile est verrouillée pendant ce temps et le symbole de verrou est allumé à l'affichage de température.

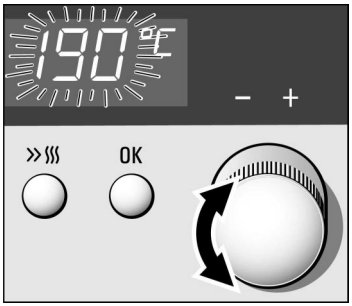
Réglage

Mettre le four sous tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻. Ensuite vous pouvez procéder aux réglages.

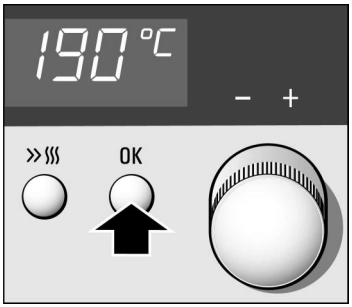
Exemple: Convection naturelle ⊟, 190 °C



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



2. Régler la température ou la position gril souhaitée à l'aide du bouton rotatif.



3. Démarrer le four au moyen de la touche 0K.

L'heure est affichée dans l'affichage de l'heure.

Mise hors tension

Lorsque le plat est prêt, éteindre le four à l'aide de l'interrupteur principal ⏻.

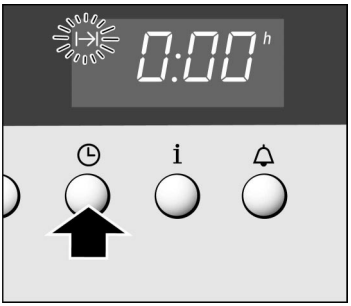
Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril. Redémarrer le four au moyen de la touche OK.

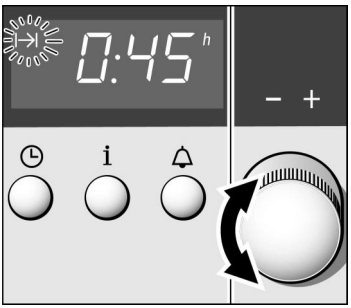
Eteindre automatiquement

Réglez comme décrit aux points 1 à 2. Avant de démarrer le four, programmez la durée pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



3. Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Durée ⊢→⊣ clignote à l'affichage de l'heure.



4. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.

Valeur de référence Plus + = 30 min.
Valeur de référence Moins – = 10 min.

5. Démarrer le four au moyen de la touche OK.

Le symbole Durée ⊢→⊣ est allumé à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.
Le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 est affichée.
La température ou la position gril clignote à l'affichage de la température.
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ◷.
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Modifier la durée

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure.
Modifier la durée à l'aide du bouton rotatif.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.

Annuler la durée

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure.
A l'aide du bouton rotatif, ramener la durée sur 0:00.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.

Modifier les réglages

Si vous modifiez le mode de cuisson, la durée réglée sera effacée. Si vous modifiez la température ou la position gril, la durée s'arrête.
Redémarrer le four au moyen de la touche OK.

Annuler les réglages

Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Interroger les réglages de temps

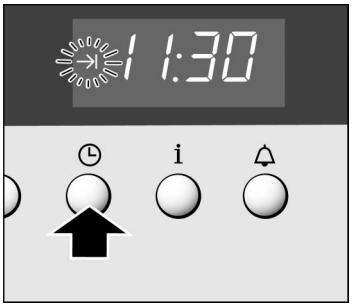
Interroger l'heure de la fin →I ou l'heure ◷ :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

Mise en marche et arrêt automatique

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

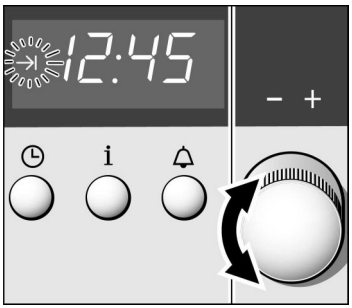
Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Avant de démarrer le four, différez l'heure de la fin.

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



5. Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure.

A l'affichage de l'heure apparaît l'heure de la fin de la durée.



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

7. Confirmer les réglages à l'aide de la touche 0K.

Le symbole Fin →| est allumé à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin s'affiche. Quand le four démarre, le symbole Durée |→| est allumé et la durée s'écoule visiblement.
Les lampes du four sont éteintes jusqu'au démarrage.

L'heure de la fin est atteinte

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.
Le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 est affichée.
La température ou la position gril clignote à l'affichage de la température.
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ◷.
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Modifier l'heure de la fin

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →I clignote à l'affichage de l'heure.
Modifier l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.

Annuler l'heure de la fin

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →I clignote à l'affichage de l'heure.
Ramener l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif jusqu'à atteindre l'heure actuelle à laquelle la durée se termine.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.
Le four se met en marche.

Modifier les réglages

Si vous modifiez le mode de cuisson, la durée et l'heure de la fin réglées seront effacées. Vous pouvez modifier la température ou la position gril jusqu'à ce que la durée s'écoule.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.

Annuler les réglages

Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Interroger les réglages de temps

Interroger la durée I→I ou l'heure de la fin →I ou l'heure ◷ réglée :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

Contrôle de la température

Le contrôle de la température vous indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

Montée en température

Lorsque vous démarrez le four, le contrôle de la température vous indique la montée en température. Si vous préchauffez le four, enfournez votre plat dès que les cinq cases sont remplies.
L'affichage n'apparaît pas en mode gril, décongélation jusqu'à 20 °C, maintenir au chaud ouvert et pyrolyse.

Aussi longtemps que le four préchauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche d'info **i**. Elle apparaît pendant quelques secondes à l'affichage de température. Vous ne pouvez pas interroger en mode chaleur de sole.

Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être différente de la température réelle dans le four.

Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, le contrôle de la température vous indique la chaleur résiduelle. Si vous ouvrez le four, un H s'affiche en plus pour indiquer que le four est chaud.
Lors de la chaleur résiduelle, le contrôle de la température se rapporte toujours à 300 °C. Lorsque les cinq cases sont remplies, la température du four est d'env. 300 °C. Une fois la température redescendue à env. 60 °C, l'affichage s'éteint.

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four.
En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5-10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets.
Vous économiserez de l'énergie.

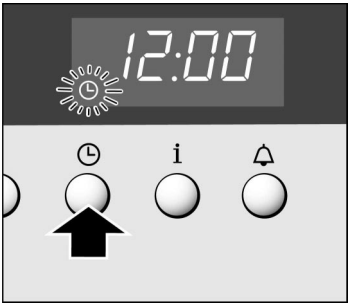
Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole Heure ◷ et quatre zéros clignotent à l'affichage de l'heure. Réglez l'heure.

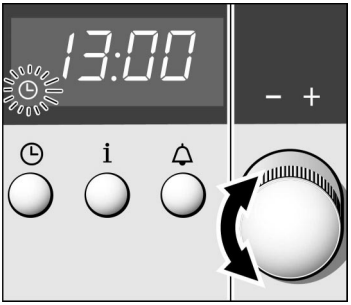
Réglage

Le four doit être éteint et aucun temps de minuterie ne doit être réglé.

Exemple : 13:00 h



1. Appuyer sur la touche Heure ◷.
A l'affichage de l'heure apparaît l'heure 12:00 et le symbole Heure ◷ clignote.



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

3. Confirmer au moyen de la touche Heure ◷.

L'heure est validée lorsque le symbole Heure ◷ s'éteint.

Modifier l'heure

Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.

Masquer l'heure

Vous pouvez modifier les réglages de base de manière que l'heure soit uniquement affichée lorsque le four est en marche.
Pour cela, consultez le paragraphe «Réglages de base».

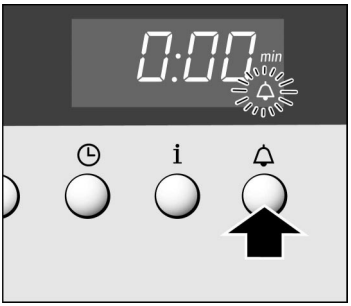
Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four et a son propre signal sonore.

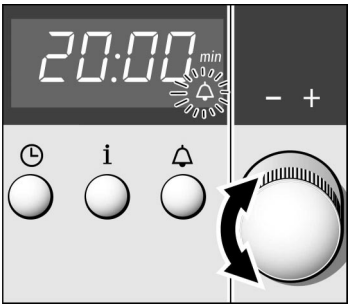
Réglage

Vous pouvez régler la minuterie à tout moment.

Exemple : 20 minutes



1. Appuyer sur la touche Minuterie 🔔.
A l'affichage de l'heure apparaît le temps de la minuterie 0:00 et le symbole minuterie 🔔 clignote.



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

Valeur de référence Plus + = 10 min.
Valeur de référence Moins – = 5 min.

3. Démarrer la minuterie au moyen de la touche Minuterie 🔔.

A l'affichage de l'heure apparaît le symbole Minuterie 🔔 et le temps de la minuterie s'écoule visiblement.

Le temps de minuterie s'est écoulé

Un signal retentit. A l'affichage de l'heure, le symbole Minuterie 🔔 clignote et le temps de minuterie 0:00 s'affiche.
Eteindre la minuterie au moyen de la touche Minuterie 🔔.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie 🔔. Le symbole Minuterie 🔔 clignote à l'affichage de l'heure.
Modifier le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.
Confirmer à l'aide de la touche Minuterie 🔔.

Annuler la durée réglée à la minuterie

Appuyer trois fois la touche Minuterie 🔔.

La minuterie et la durée ou l'heure de la fin sont réglées en même temps

Les deux symboles sont allumés à l'affichage de l'heure. Le temps réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

Interroger la durée I→I, l'heure de la fin →I ou l'heure ◷ :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

Annuler les réglages

Si vous éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal ⏻, la minuterie continue à fonctionner.

Réglages de base

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

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2
In 1 Réinitialiser toutes les valeurs	non	oui	–
In 2 Afficher l'heure	pendant cuisson uniquement	permanent*	–
In 3 Durée du signal après écoulement d'un temps réglé	signal bref	signal mi-long*	signal long
In 4 Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	durée courte	durée moyenne*	durée longue
In 5 Luminosité des affichages	lumineux	moyenne*	faible

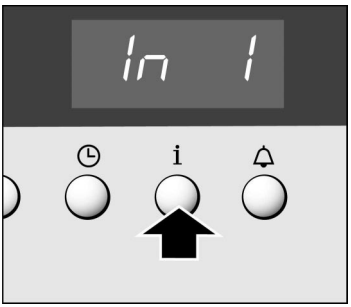
Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2
In 6 Verrouillage plateau mobile lors de la sécurité-enfants	non*	oui	–
In 7 Vitesse du plateau mobile	lente*	rapide	–
In 8 Format de l'heure	24 h*	12 am/pm	–
In 9 Mode de fonctionnement du plateau mobile	manuel*	automatique	–

* Réglage usine

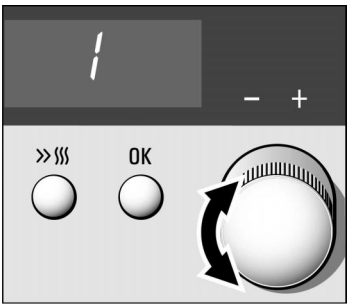
Réglage

Le four doit être éteint et aucun temps de minuterie ne doit être réglé.

Exemple : Réinitialiser toutes les valeurs



1. Appuyer sur la touche Info **i** jusqu'à ce qu'un signal retentisse.
A l'affichage de l'heure apparaît In 1 et à l'affichage de la température est indiqué le réglage de base réglé correspondant.



2. Modifier le réglage de base à l'aide du bouton rotatif.

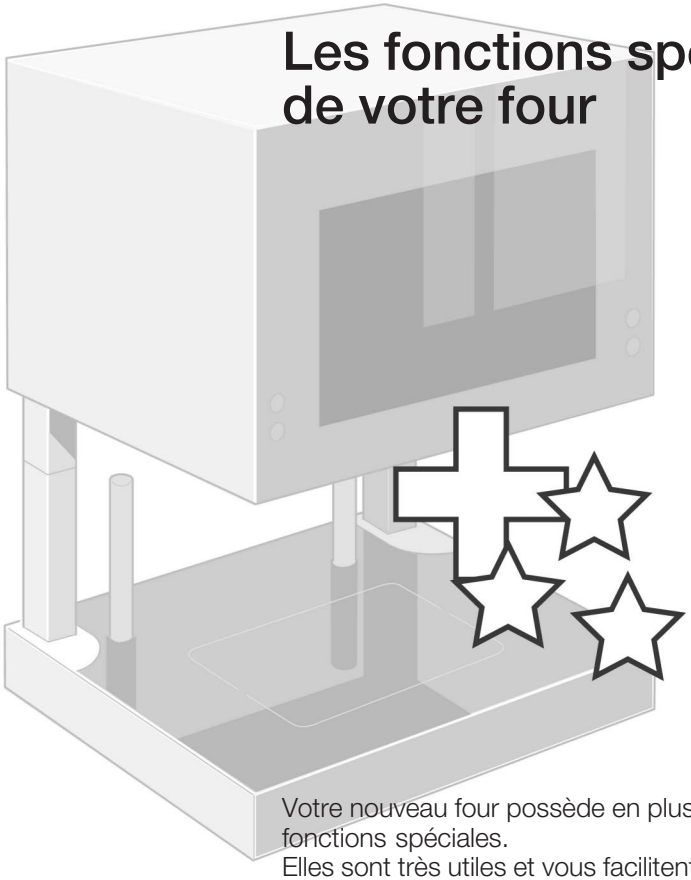
Avec la touche Info **i** vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier les réglages de base à l'aide du bouton rotatif.

3. A la fin, confirmer les modifications à l'aide de la touche OK.

Modifier les réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base à tout moment.

Les fonctions spéciales de votre four



Votre nouveau four possède en plus de nombreuses fonctions spéciales.
Elles sont très utiles et vous facilitent le travail avec le four.

Chauffage rapide

En mode chauffage rapide, le four atteint particulièrement vite la température souhaitée. Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Vous pouvez utiliser le chauffage rapide avec les modes de cuisson suivants :

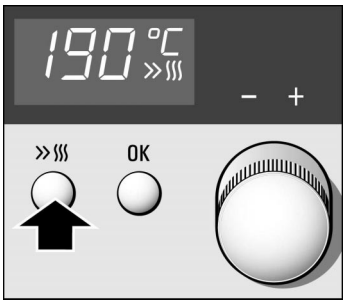
Convection naturelle
Cuisson traditionnelle étuvée
Chaleur tournante 3D
Gril air pulsé

Le chauffage rapide peut uniquement être enclenché si la température réglé s'élève à au moins 100 °C et le contrôle de température n'est pas encore complètement rempli.

Réglage

Régler le four comme souhaité et le démarrer.

Exemple : Chauffage rapide à 190 °C



Appuyer sur la touche Chauffage rapide.

Le symbole Chauffage rapide s'allume à l'affichage de la température.
Le four chauffe jusqu'à ce que toutes les cases du contrôle de température soient remplies.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit et le symbole Chauffage rapide s'éteint. Toutes les cases du contrôle de température sont allumées.
Enfournez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche Chauffage rapide.
Le symbole Chauffage rapide s'éteint.

Modifier les réglages

Si vous modifiez le mode de cuisson ou la température ou la position gril, le chauffage rapide s'arrête.

Sécurité-enfants

Votre four possède une sécurité-enfants. Ainsi, les enfants ne peuvent pas mettre le four en marche ou modifier un réglage par mégarde.
Avec la sécurité-enfants les touches de commande ne réagissent pas, sauf quelques exceptions:

Sécurité-enfants lorsque le four est en marche

Le signal sonore pour le réveil ou une durée écoulée peut être coupé.
Tous les réglages de temps peuvent être interrogés au moyen de la touche Heure ◷.
Le four peut être mis hors tension avec l'interrupteur principal ⏻, mais ne peut plus être remis sous tension.

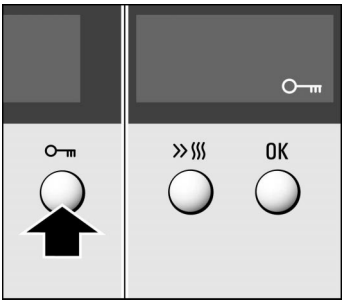
Sécurité-enfants lorsque le four est éteint

Le signal sonore pour le réveil peut être coupé.
L'heure peut être interrogée au moyen de la touche Heure ◷.

Réglage

Vous pouvez activer la sécurité-enfants à tout moment.

Exemple: Sécurité-enfants lorsque le four est éteint



Appuyer sur la touche Clé ⚿ jusqu'à ce que le symbole de clé ⚿ apparaisse à l'affichage de température.

La sécurité-enfants est activée et le symbole de clé ⚿ s'allume.

Annuler la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche Clé jusqu'à ce que le symbole de clé s'éteigne à l'affichage de température.
Vous pouvez réutiliser le four comme d'habitude.

Verrouiller le fonctionnement du plateau mobile

Vous pouvez modifier les réglages de base de manière que le fonctionnement du plateau mobile soit verrouillé en plus lors de la sécurité-enfants. Pour cela, consultez le paragraphe «Réglages de base» dans le chapitre «Utilisation de votre four».

Lorsque vous activez la sécurité-enfants, les touches de commande et le fonctionnement du plateau mobile seront verrouillés.
A l'affichage de l'heure s'allume en plus le symbole de verrou.

Limitation automatique du temps

La limitation automatique du temps de votre four devient active lorsque le four chauffe pendant une longue durée sans que vous ayez modifié un réglage. La durée de ce temps dépend de la température ou de la position gril réglée.

Les lampes du four s'éteignent après env. 2 heures.

La limitation automatique du temps devient active

Un signal sonore retentit et à l'affichage de température apparaît OFF.
Le four s'arrête de chauffer.

Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.
Vous pouvez réutiliser le four comme d'habitude.

Réglage de la durée

Afin d'éviter l'activation non désirée de la limitation automatique du temps, réglez une durée.
Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques, vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez plus à retourner les rôtis, à verser du jus dessus ni à remuer. Le four reste propre du fait que la vaisselle est fermée.

Vaisselle

Le mode programmes automatiques ne convient que pour la cuisson dans un récipient fermé. Utilisez exclusivement des récipients avec un couvercle adapté.

Vaisselle appropriée

La vaisselle doit résister à des températures jusqu'à 300 °C. Veillez à ce que les poignées aussi résistent à la chaleur. Utilisez de préférence des récipients en verre ou en vitrocéramique.
Respectez les indications des fabricants des récipients.

Lors de certains mets, le fond du récipient doit être recouvert de liquide afin que les aliments n'attachent pas.
En cas de récipients en acier émaillé, fonte ou en aluminium coulé sous pression, l'aliment dore plus vide. Ajoutez plus de liquide.
Ajoutez moins liquide en cas d'aliments surgelés.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. Le mets dore moins bien et cuit moins vite.

Vaisselle inappropriée

Les récipients en aluminium clair, brillant, ou en argile, sont inappropriés. Ils ne captent pas bien la chaleur et l'argile aspire l'eau.

Dimensions de la vaisselle

Vous obtiendrez le meilleur résultat de cuisson si la viande recouvre environ les deux tiers du fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

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

Préparer le mets

Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments.
Pesez la viande fraîche ou surgelée, le poisson ou les légumes en cas de potées.
Pour le réglage, vous devez connaître le poids

Viande

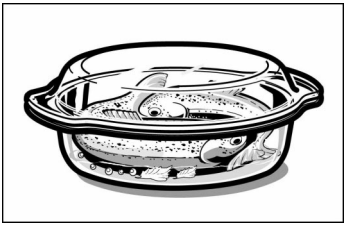
Assaisonnez la viande comme d'habitude.
Si indiqué dans le tableau des programmes, versez le liquide dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert, p.ex. de l'eau ou du bouillon.
Placez la viande dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle approprié.

Le rosbif devrait être d'une épaisseur d'env. 8 cm et ficelé. Il cuira uniformément et gardera sa forme.

Poisson

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

Poisson cuit à l'étuvée :
Versez du liquide, par ex. du vin ou du jus de citron, dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert.
Poisson frit :
Passez le poisson dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu.



Placez la viande dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle approprié.
Remarque : Le poisson réussit le mieux si vous le posez sur le ventre dans votre plat.

Ragoût/potée

Préparez les ingrédients comme à l'habitude et remplissez-en le récipient.
Ajoutez en plus un peu de liquide et fermez avec un couvercle approprié.

Programmes

Placez le récipient sur la vitrocéramique. Ne pas préchauffez le four.

Programme plat frais		Approprié	Plage de poids	Ajout de liquide
1	Rôti de boeuf	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	0,5 - 3,0 kg	oui
2	Rosbif, médium	Rosbif, noix entrecôte	0,5 - 2,5 kg	non
3	Rosbif, saignant	Rosbif, noix entrecôte	0,5 - 2,5 kg	non
4	Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	0,5 - 3,0 kg	oui
5	Rôti avec couenne	Epaule avec couenne, poitrine	0,5 - 2,5 kg	non
6	Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	0,5 - 2,5 kg	oui
7	Gigot d'agneau	Gigot désossé	0,5 - 2,5 kg	oui
8	Gigot d'agneau à point	Gigot désossé	0,5 - 2,5 kg	non
9	Poulet	Poulet	0,5 - 2,0 kg	non
10	Canard, oie	Canard, oie	1,0 - 3,0 kg	non
11	Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	0,3 - 1,5 kg	non
12	Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	0,5 - 2,5 kg	oui
13	Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	0,5 - 2,5 kg	oui
14	Carré porc chevreuil gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	0,5 - 3,0 kg	oui
15	Rôti de viande hachée	Pain de viande	0,3 - 3,0 kg	non
16	Potées/Ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	0,3 - 3,0 kg	oui
17	Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	0,3 - 1,5 kg	oui
18	Poisson grillé	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	0,3 - 1,5 kg	non

Programme plat surgelé*		Approprié	Plage de poids	Ajout de liquide
19	Rôti de boeuf	Noix entrecôte, macreuse, tranche	0,5 - 2,0 kg	oui
20	Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	0,5 - 2,0 kg	oui
21	Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	0,5 - 2,0 kg	oui
22	Gigot d'agneau	Gigot désossé	0,5 - 2,0 kg	oui
23	Gigot d'agneau à point	Gigot désossé	0,5 - 2,0 kg	non
24	Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	0,3 - 1,5 kg	non
25	Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	0,5 - 2,0 kg	oui
26	Chevreuil gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	0,5 - 2,0 kg	oui

* Attention: En cas de viande surgelée, ne pas différer l'heure de la fin. La viande décongèle pendant le temps d'attente et deviendra non comestible.

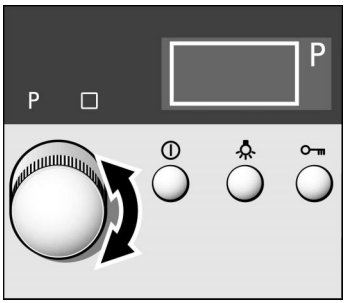
Durée du plat

Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, réglez comme décrit sous point 1 à 5. A l'affichage de l'heure apparaît l'heure de la fin. La durée s'écoule visiblement quand le four démarre.

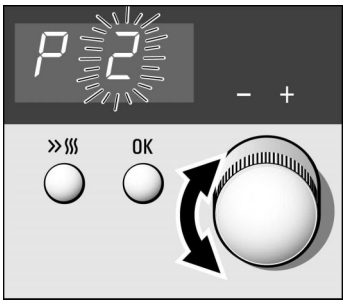
Réglage

Après avoir préparé votre plat, choisissez un programme approprié dans le tableau des programmes. Mettez le four en marche par l'interrupteur principal ⏻ et réglez.

Exemple : Rosbif médium, 1,2 kg, il est 10:45 h. Programme 2, le plat demande une durée de 65 minutes.

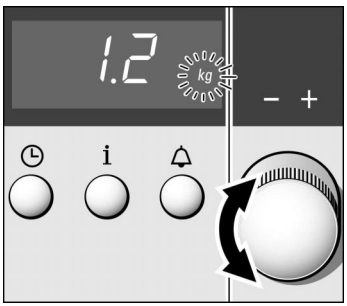


1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, sélectionner les programmes automatiques.

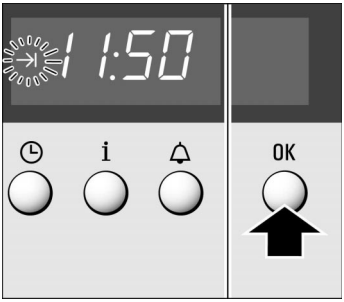


2. Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.

3. Confirmer avec la touche OK.
Une valeur de référence pour le poids apparaît à l'affichage de l'heure.



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



5. Confirmer avec la touche 0K.
Le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin du programme s'affiche.

6. Démarrer le four au moyen de la touche 0K.

Le symbole Durée |→| s'allume à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.
Le symbole Durée |→| clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ◷.
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Annuler le programme

Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ⏻.

Le numéro de programme ne peut pas être modifié.

Interroger les réglages

Interroger l'heure de la fin →| ou l'heure ◷ :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

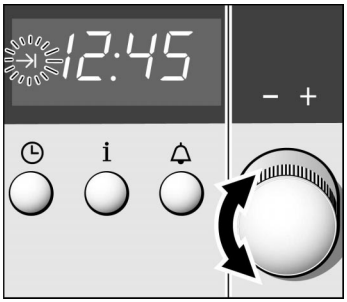
Interroger le poids :
Appuyer sur la touche Info **i**. Le poids réglé s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure.

Mise en marche et arrêt automatique

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four et s'abîment.
N'utilisez pas de viande surgelée. Elle décongèle pendant le temps d'attente et deviendra non comestible.

Réglez comme décrit aux points 1 à 5. Avant de démarrer le four, différez l'heure de la fin.

Exemple : Le plat doit être prêt à 12:45 h



6. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.

7. Confirmer avec la touche 0K.

Le symbole Fin →| s'allume à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin s'affiche. Quand le four démarre, le symbole Durée |→| s'allume et la durée s'écoule visiblement.
Les lampes du four sont éteintes jusqu'au démarrage.

L'heure de la fin est atteinte

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.
Le symbole Durée |→| clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ◷.
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Modifier l'heure de la fin

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure.
Modifier l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Confirmer la modification à l'aide de la touche 0K.

Annuler l'heure de la fin

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure.
Ramener l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif jusqu'à atteindre l'heure actuelle à laquelle le programme se termine.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.
Le four se met en marche.

Annuler le programme

Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ⏻.

Le numéro de programme ne peut pas être modifié.

Interroger les réglages

Interroger la durée |→|, ou l'heure de la fin →| ou l'heure ◷ :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur sera affichée pendant quelques secondes.

Interroger le poids :
Appuyer sur la touche Info **i**. Le poids réglé s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure.

Conseils pour les programmes automatiques

Le poids de votre rôti ou de votre volaille est supérieur à la fourchette de poids indiquée.	La fourchette de poids est sciemment délimitée. Pour de très gros rôtis l'on ne trouve souvent pas de cocotte suffisamment grande. Faites rôtir les gros morceaux avec la convection naturelle ⊟ ou avec le mode gril air pulsé 🍖.
Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée.	Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide.	Choisissez un récipient plus grand et mettez moins ou pas de liquide.
Le dessus du rôti est trop sec.	Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect.	Le couvercle de la cocotte ferme mal ou bien la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et la paroi du récipient et le couvercle.
Vous voulez rôtir simultanément plusieurs cuisses de volaille.	Les cuisses doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Exemple: Deux cuisses de dinde de respectivement 1,4 et 1,5 kg. Réglez 1,5 kg.
Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons.	Les poissons doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids total. Exemple: Deux truites de 0,6 et 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.
Vous désirez préparer une volaille farcie.	De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux sans récipient, directement sur la grille. Consultez pour cela le chapitre «Valeurs de réglage correctes».
La viande dans le ragoût n'est pas assez dorée.	Disposez les dés de viande près des bords du récipient puis mettez les légumes au milieu.
Les légumes du ragoût sont trop mous ou trop durs.	Si les légumes doivent être croquants, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être mous, réglez le poids des légumes et de la viande ensemble.
Vous voulez préparer une potée végétarienne.	Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri ou pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.
Vous voulez utiliser votre cocotte en inox.	Les récipients en inox sont appropriés de manière limitée. Le mets dore moins bien et cuit moins vite. Retirez le couvercle en fin de programme et passez la viande sous le gril réglé sur la position 3 ⊓ pendant 8 à 10 minutes.

Pyrolyse

Avec la pyrolyse vous pouvez confortablement débarrasser votre four des salissures.
Le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries seront alors calcinés.
Vous devez uniquement essuyer les cendres dans le four.

Puissances de nettoyage

Il y a trois puissances de nettoyage différentes.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	1 heure
2	moyen	1 heure, 15 minutes
3	intensif	1 heure, 30 minutes

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage devrait être élevée. En cas d'utilisation normale, il suffit de nettoyer le four tous les 2 - 3 mois. Un nettoyage consomme seulement env. 2,4 - 4,0 kWh.

Remarques

Les lampes du four ne peuvent pas être allumées.

Le contrôle de température n'apparaît pas.

Pour votre sécurité, la fonction du plateau mobile sera automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température. A l'affichage de l'heure apparaît le symbole de verrou.
Vous pouvez uniquement rouvrir le four lorsque le symbole de verrou s'éteint.
Ne jamais ouvrir le four manuellement.
Risque de brûlure par déflagration !

Tant que le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé, le four ne peut pas être redémarré.

Avant la pyrolyse

Nettoyez le four et la vitrocéramique au niveau du joint du four. Ne pas récurer le joint. Des salissures peuvent s'incruster sous l'effet de la chaleur et endommager le joint.

Nettoyez la zone entre les supports d'accessoires et leurs fixations. Sinon, les cendres rendent l'enlèvement des supports d'accessoires plus difficile.

Sortez la vaisselle du four ainsi que les accessoires inappropriés.

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Risques d'incendie ! Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage des accessoires dans le four

Avec la pyrolyse, vous pouvez nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée enfournée au niveau 3. La grille n'est pas appropriée à la pyrolyse.

Si le four est très encrassé, il est préférable de le nettoyer sans accessoires et sans supports d'accessoires. Vous obtiendrez ainsi un résultat satisfaisant.
Vous pouvez nettoyer les accessoires en renouvelant le processus.

Ne jamais nettoyer avec la pyrolyse les accessoires à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.
Risque d'effets graves pour la santé !

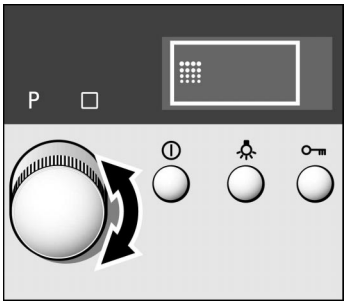
Supports d'accessoires

Les supports d'accessoires changent de teinte lors de hautes températures. Ces décolorations peuvent être éliminées avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une éponge à dos récurant.
Si vous ne nettoyez pas d'accessoires avec la pyrolyse, vous pouvez retirer les supports d'accessoires.

Réglage

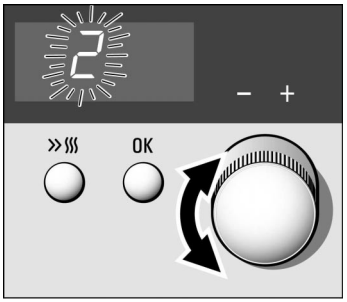
Mettre le four sous tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻. Ensuite vous pouvez procéder aux réglages.

Exemple : Position de nettoyage 2, il est 10:35 h.

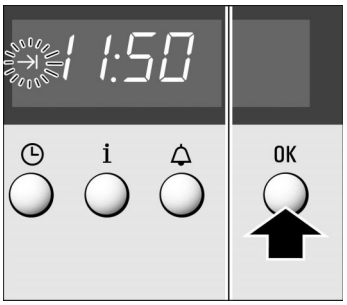


1. Sélectionner la pyrolyse au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

Afin de ne pas démarrer la pyrolyse par mégarde, la position de sécurité 0 clignote à l'affichage de température.



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.



3. Confirmer avec la touche 0K.
Le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin de la pyrolyse s'affiche.

4. Démarrer le four au moyen de la touche 0K.

Le symbole Durée |→| s'allume à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.
La fonction du plateau mobile est automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température et le symbole de verrou 🔒 apparaît à l'affiche de l'heure.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.
Le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ◷.
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Annuler la pyrolyse

Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ⏻.

La position de nettoyage ne peut pas être modifiée.

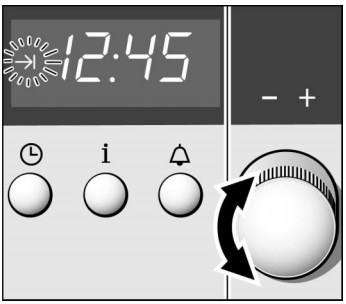
Interroger les réglages de temps

Interroger l'heure de la fin →I ou l'heure ◷ :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur sera affichée pendant quelques secondes.

Mise en marche et arrêt automatique

Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Avant de démarrer le four, différez l'heure de la fin.

Exemple : La pyrolyse doit être terminée à 12:45 h.



4. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.

5. Confirmer avec la touche OK.

Le symbole Fin →I s'allume à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin s'affiche. Quand le four démarre, le symbole Durée I→I s'allume et la durée s'écoule visiblement.
La fonction du plateau mobile est automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température et le symbole de verrou 🔒 apparaît à l'affiche de l'heure.

L'heure de la fin est atteinte

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.
Le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ◷.
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.

Modifier l'heure de la fin

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →I clignote à l'affichage de l'heure. Modifier l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.

Annuler l'heure de la fin

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →I clignote à l'affichage de l'heure.
Ramener l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif jusqu'à atteindre l'heure actuelle à laquelle la pyrolyse se termine.
Confirmer la modification à l'aide de la touche OK.
Le four se met en marche.

Annuler la pyrolyse

Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ⏻.

La position de nettoyage ne peut pas être modifiée.

Interroger les réglages de temps

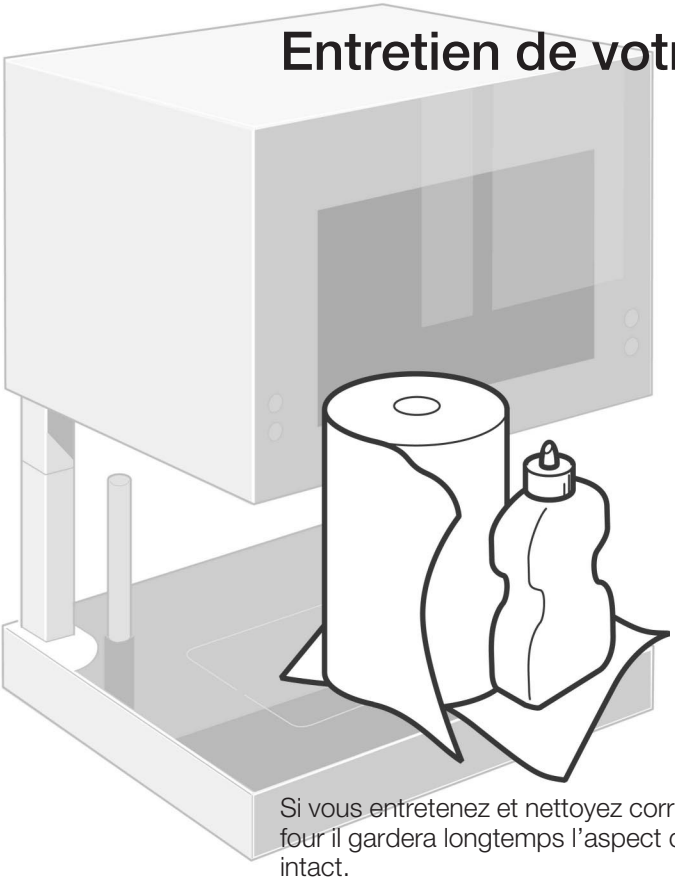
Interroger la durée I→I, ou l'heure de la fin →I ou l'heure ◷ :
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.
La valeur sera affichée pendant quelques secondes.

Après la pyrolyse

Laissez bien refroidir le four.

Essuyer ensuite avec un chiffon humide les restes calcinés dans le four.

Entretien de votre four



Si vous entretenez et nettoyez correctement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact.
Mais n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur.
Nous vous décrivons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Entretien

Si vous entretenez toujours correctement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et vous n'avez pas souvent besoin de le nettoyer à fond.

Eviter des fortes salissures

En respectant certaines choses au quotidien, votre four ne se salira pas trop fortement.

Four

Enlever les plus grosses salissures dès que le four est refroidi.
Ainsi, elles ne durcissent pas et il n'y aura pas de taches tenaces.

Utilisez aussi souvent que possible la lèchefrite comme collecteur de graisse.

Devant du four

Si vous nettoyez d'autres objets avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette, essuyez en même temps le devant du four.
Ceci évite que les salissures s'incrustent.

Inox

Eliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.
Ceci évite la formation de corrosion.

Nettoyage

Même lors d'un bon entretien de votre four il est toutefois indispensable de le nettoyer de temps en temps à fond. Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

Nettoyants

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants.

Niveau	Nettoyage
Extérieur du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette.
Intérieur du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. Produit de nettoyage pour four, en cas de fortes salissures : Utiliser dans le four froid uniquement. Ne jamais utiliser pour nettoyer la vitrocéramique. Utiliser de préférence la pyrolyse.
Couvercle en verre aux lampes du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Vitrocéramique	Nettoyant spécial pour vitrocéramique (sans silicone), pour des taches d'eau aussi du citron ou du vinaigre : Nettoyer avec une lavette. Ne jamais utiliser du nettoyant pour four ou du détachant. En cas de fortes salissures, utiliser un racloir à verre (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Enlever la sécurité et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est tranchante. Risque de blessures ! Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.

Niveau	Nettoyage
Supports d'accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Récurer avec une éponge à dos récurant.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. La lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée peut être nettoyée avec la pyrolyse.

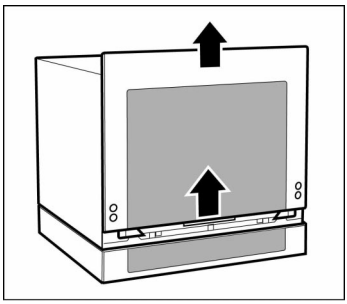
Remarque

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement.

Dépose et pose des vitres

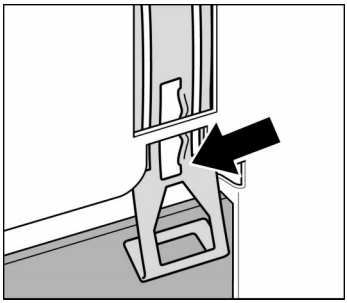
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever les deux vitres extérieures du devant du four.

Dépose

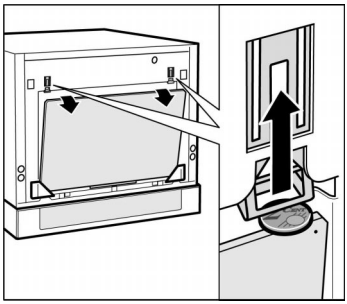


1. Pousser la vitre frontale vers le haut et la retirer vers l'avant.
Attention ! La vitre frontale n'est plus serrée dès qu'elle est sortie des crochets.
Tenez-la bien.

Les touches montée/descente pour le plateau mobile sont poussées vers le haut avec la vitre.



2. Pousser vers l'intérieur d'abord le ressort de fixation droit et ensuite le ressort de fixation gauche pour la deuxième vitre jusqu'à ce qu'il puisse être passé sous la traverse.



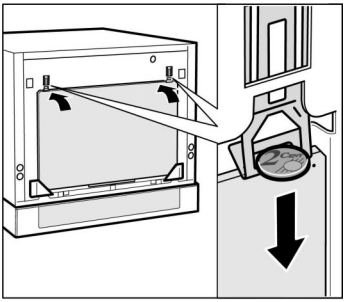
3. Pousser les ressorts de fixation complètement vers le haut à l'aide d'une pièce de monnaie et retirer la vitre.
Attention ! Dès que les deux ressorts de fixation se trouvent complètement en haut, la vitre bascule vers l'avant. Tenez-la bien.

Utilisez une pièce de monnaie, afin de ne pas vous blesser aux arêtes vives.

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

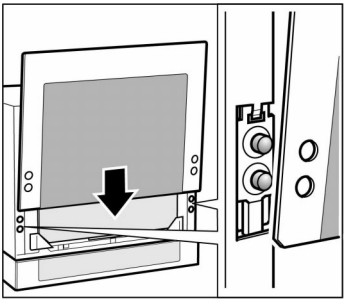
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

Pose



1. Accrocher la deuxième vitre et pousser les ressorts de fixation complètement vers le bas à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le petit point de marquage à l'extérieur sur la vitre doit se trouver en haut à droite.

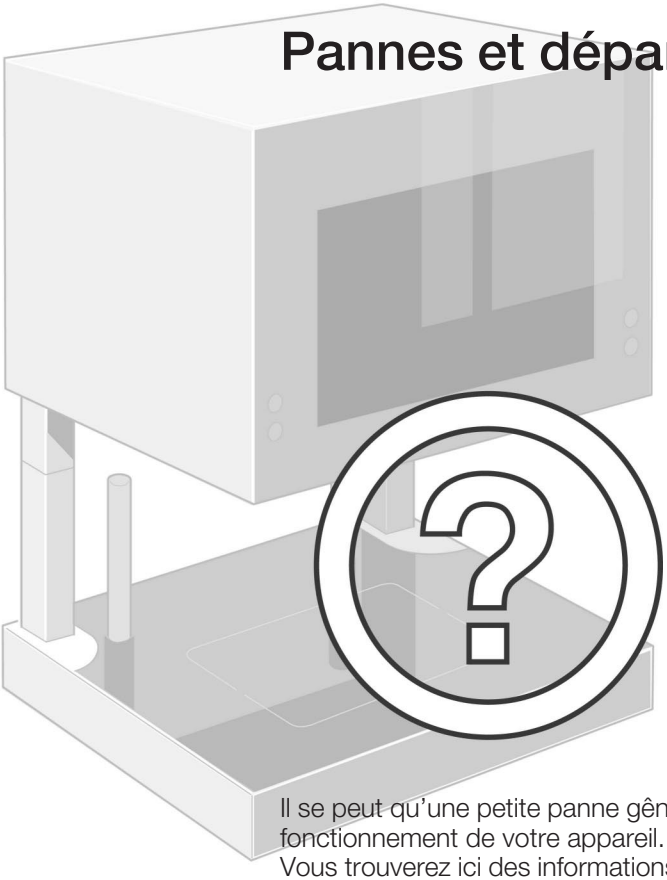


2. Accrocher la vitre frontale et la pousser vers le bas.

Veillez à ce que les touches montée/descente pour le plateau mobile se trouvent correctement dans les orifices de la vitre frontale.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage



Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil.
Vous trouverez ici des informations qui vous permettrons de remédier vous-même aux petites pannes et concernant le service après-vente.

Remédier soi-même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente, essayez de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Panne	Cause possible	Remède / remarques
Le four ne peut pas être mis en marche.	Le fusible est défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui du four est en bon état.
	Panne de courant.	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
	Le four est verrouillé.	Appuyer sur la touche Clé jusqu'à ce que le symbole de clé s'éteigne à l'affichage de température.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Le four est mal fermé.	Fermer bien le four.
	Vous n'avez pas démarré le four.	Appuyer sur la touche OK.
Le four ne chauffe pas. Un point clignote en haut à gauche dans l'affichage de température.	Le four se trouve en mode démonstration.	Régler le four sur Convection naturelle et 30 °C. Appuyer sur la touche Chauffage rapide jusqu'à ce qu'un signal retentisse et le point clignote. Réappuyer sur la touche Chauffage rapide.
Le four ne peut pas être démarré.	Le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé par la pyrolyse.	Attendre jusqu'à ce que le symbole de verrou s'éteigne à l'affichage de l'heure.
	Le four est mal fermé.	Rouvrir le four et le refermer.
Le four ne peut pas être ouvert.	Le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé par la pyrolyse.	Attendre jusqu'à ce que le symbole de verrou s'éteigne à l'affichage de l'heure.
	Le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé par la sécurité-enfants.	Appuyer sur la touche Clé jusqu'à ce que le symbole de clé s'éteigne à l'affichage de température.

Panne	Cause possible	Remède / remarques
	La position du plateau mobile est mémorisée très haut.	Réappuyer sur la touche Ouverture ∨ et mémoriser la position du plateau mobile à la hauteur désirée à l'aide de la touche OK.
A l'affichage de la température apparaît "OFF".	La limitation automatique du temps a été activée.	Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⏻.
La position du plateau mobile ne peut pas être mémorisée.	Le four n'était pas correctement fermé.	Refermer complètement le four et le rouvrir.

Vous pouvez effectuer chaque message d'erreur à l'aide de la touche Heure ◷. Ceci remet le four à l'état initial. Vous devez régler l'heure à nouveau.
Si un message d'erreur ne peut pas être supprimé ou apparaît assez souvent, appelez le service après-vente.

Message d'erreur à l'affiche de l'heure	Cause possible	Remède / remarques
E005 ou E305	Erreur de communication entre les modules électroniques.	Appuyer sur la touche Heure ◷. Régler à nouveau l'heure.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 ou E701	Erreur de données dans l'électronique.	Appuyer sur la touche Heure ◷. Régler à nouveau l'heure.
E011	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche commande.	Appuyer sur toutes les touches une par une et vérifier si elles sont coincées.
E101 ou E104	Surcharge de la sonde de température.	Appuyer sur la touche Heure ◷. Régler à nouveau l'heure.
E115	La température du four est trop élevée.	Laisser refroidir le four jusqu'à ce qu'il réagisse à nouveaux aux commandes.
E702, E704, E705 ou E706	Erreur de données dans l'électronique pour le plateau mobile.	Appuyer sur la touche Heure ◷. Régler à nouveau l'heure.
E703	Contact de porte ne fonctionne pas.	Appuyer sur la touche Heure ◷. Régler à nouveau l'heure.

Message d'erreur à l'affiche de l'heure	Cause possible	Remède / remarques
E711	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche montée/descente.	Appuyer sur la touche Heure ◷. Régler à nouveau l'heure.
	Une touche montée/descente est coincée.	Appuyer sur toutes les touches montée/levée une par une et vérifier si elles sont coincées.
	La vitre de façade n'est pas correctement en place.	Bouger légèrement la vitre de façade jusqu'à ce que les touches montée/descente ne soient plus coincées.

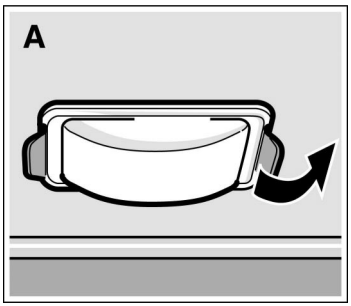
⚠ Faire effectuer des réparations uniquement par des techniciens du service après-vente formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer les lampes du four

Si une lampe du four a grillé vous devez la remplacer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

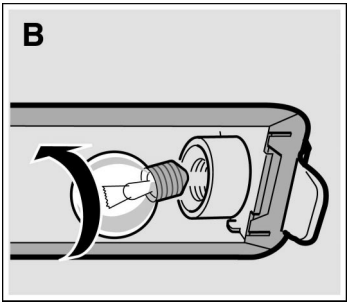
⚠ Changer les lampes du four uniquement lorsque le four est froid. Risque de brûlures !

Lampe du plafond



Utilisez exclusivement une ampoule de 40 W.

1. Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle sur la vitrocéramique afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce l'attache métallique vers l'arrière. (Fig. A)
   Attention ! Le couvercle en verre n'est plus serré dès qu'un côté est désenclenché. Tenez-le bien.

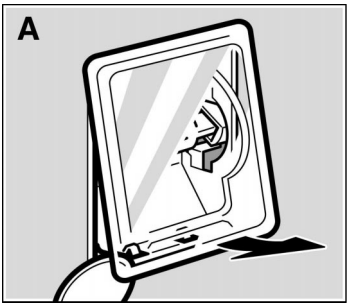


4. Dévisser l'ampoule (fig. B) et la remplacer par un type d'ampoule identique.
5. Remettre en place le couvercle en verre. A cet effet, insérer d'un côté le couvercle en verre sous l'attache et l'appuyer fermement de l'autre côté jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Enlever le torchon de la vitrocéramique et réarmer le fusible.

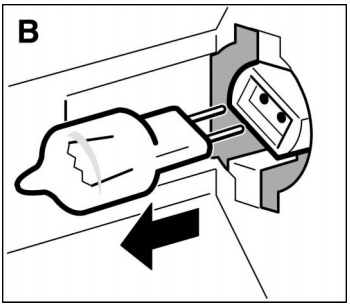
Lampes latérales

Utilisez exclusivement des lampes halogènes de 10 W.
Saisissez les lampes halogènes avec un chiffon propre et sec. Ceci rallonge la durée de vie.

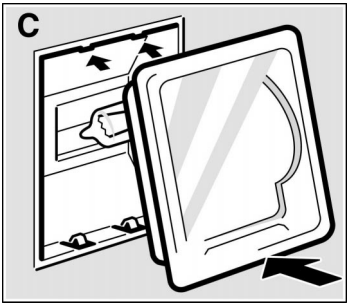
La lampe latérale gauche et la lampe latérale droite se changent de la même manière.



1. Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle sur la vitrocéramique afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre par le bas. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)



4. Retirer l'ampoule, ne pas la tourner, (fig. B) et la remplacer par un type d'ampoule identique. Respecter la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



5. Remettre en place le couvercle en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre se trouve du côté droit de la lampe.
   Insérer le couvercle en verre en haut et le presser fermement en bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Fig. C)
6. Enlever le torchon de la vitrocéramique et réarmer le fusible.

Couvercles en verre

Un couvercle en verre endommagé doit être remplacé.
Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre appropriés auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre four.

Ouvrir le four manuellement

Si la fonction du plateau mobile tombe en panne, vous pouvez ouvrir votre four manuellement. P. ex. en cas de panne de courant et un plat est encore dans le four.

Pour cela, vous avez besoin d'une de ces piles bloc 9 V type E :
– Alcaline 6LR61, 6LF22 ou 6AM6
– Zinc-charbon 6F22

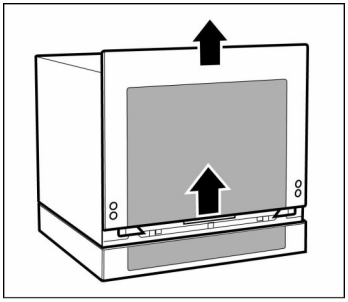
Avant d'ouvrir

Laisser bien refroidir le four.
Après le fonctionnement, le four est très chaud à l'intérieur. Risque de brûlures!
Ne jamais ouvrir le four pendant la pyrolyse. Risque de brûlure par déflagration !
Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Risque d'électrocution !

Utiliser exclusivement les piles indiquées.
D'autres sources de tension peuvent endommager le four.

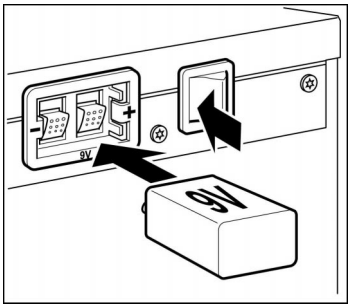
Procédez comme suit

Ne pas descendre le plateau mobile de plus de 40 cm.
L'entraînement du plateau mobile peut être endommagé.



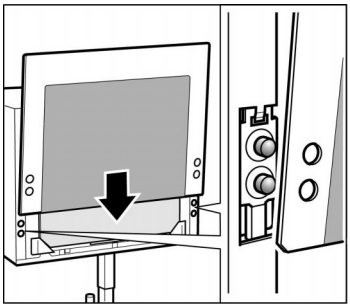
1. Pousser la vitre frontale vers le haut et l'enlever vers l'avant
Attention ! La vitre frontale n'est plus serrée dès qu'elle est sortie des crochets.
Tenez-la bien.

Les touches montée/descente pour le plateau mobile sont poussées vers le haut avec la vitre.



2. Pour la pile 9 V sur les contacts en haut à droite sur le four.
Appuyer en même temps sur l'interrupteur à bascule situé à côté à droite.
Le plateau mobile descend lentement.

Veillez à la polarité correcte:
Gauche = Moins –
Droite = Plus +



3. Raccrocher la vitre frontale et la pousser vers le bas.

Veillez à ce que les touches montée/descente pour le plateau mobile se trouvent correctement dans les orifices de la vitre frontale.

Lorsque les touches montée/descente fonctionnent à nouveau, fermez d'abord le four. Vous pouvez alors réutiliser la fonction du plateau mobile comme d'habitude.

Service après-vente

Si votre four 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, indiquez le numéro E complet et le numéro FD complet de votre four.
La plaque signalétique comportant ces numéros se trouve sur le dessous du fond mobile.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez reporter les données de votre four dans l'encadré ci-dessous.

N° E	N° FD

Service après-vente ☎

Emballage et appareil usagé

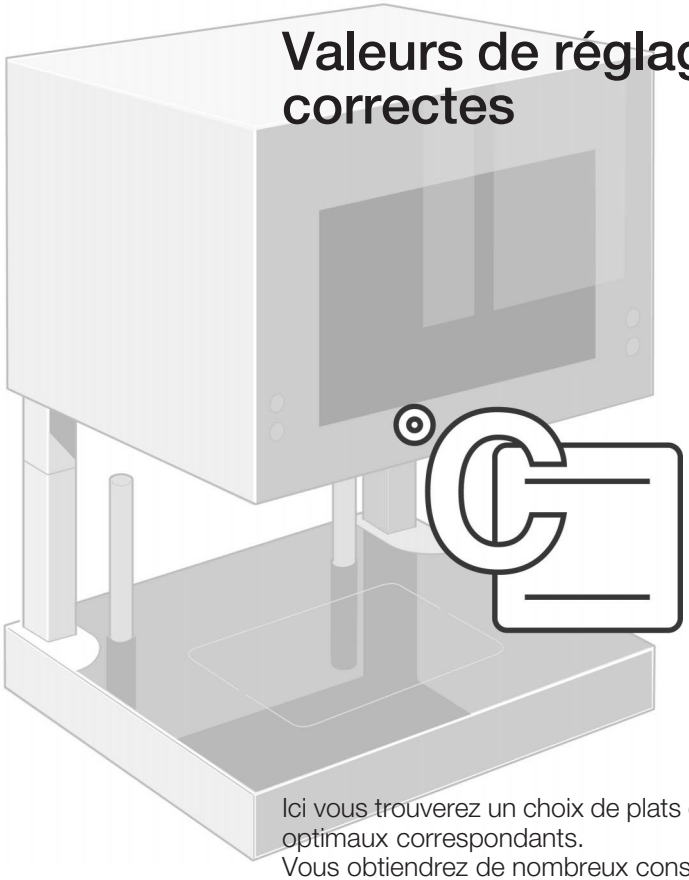
Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Valeurs de réglage correctes



Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants.
Vous obtiendrez de nombreux conseils concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide si toutefois il y a un problème.

Valeurs de réglage et conseils

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'enfournement du mets dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie.
La température et la durée dépendent de la quantité et de la nature du mets. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs.

Les conseils vous donnent des informations supplémentaires. Elles vous aident à optimiser le plat selon vos souhaits.

Accessoires

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.
Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires ou des accessoires spéciaux au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Les plaques et moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Il est préférable de placer les récipients en métal clair ou en verre directement sur la vitrocéramique.
Respectez les indications des fabricants.

Gâteaux et pâtisseries

Placez les moules sur la grille.
Placer la pâte à pain directement sur la vitrocéramique.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	1		150 - 170	50 - 60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	1		140 - 160	60 - 70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	0		150 - 170	25 - 35

Gâteaux cuits dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	0		160 - 180	20 - 30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	1		160 - 180	30 - 40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable	1		170 - 190	70 - 90
Gâteaux aux fruits (pâte levée fine)	Moule démontable/ moule à kouglof	1		150 - 170	50 - 60
Tartes salées* (p.ex. des quiches, tartes aux oignons)	Moule démontable	0		170 - 190	50 - 60

* Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque Plaque + lèchefrite*	1 3 + 1		180 - 200 140 - 160	20 - 30 40 - 50
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture fondante	Plaque Plaque + lèchefrite*	2 3 + 1		160 - 180 140 - 160	40 - 50 50 - 60
Biscuit roulé (préchauffer)	Lèchefrite	1		190 - 210	15 - 20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		170 - 190	30 - 40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		180 - 200	50 - 60
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		170 - 190	60 - 80
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		180 - 200	60 - 70
Pizzas	Lèchefrite Plaque + lèchefrite*	1 3 + 1		210 - 230 190 - 210	25 - 35 40 - 50

* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Préchauffer				300	8 - 10
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine*	sans	0		200	35 - 45
Préchauffer				300	8 - 10
Pain au levain, avec 1,2 kg de farine*	sans	0		200	45 - 55
Petits pains	Plaque	2		220 - 240	25 - 35
Petits pains prêts à cuire, bretzels	Plaque	1		200 - 220	10 - 25
	Plaque + lèchefrite**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Ne jamais verser de l'eau directement sur la vitrocéramique.

** Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite.

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	2		130 - 150	10 - 20
	Plaque + lèchefrite*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Meringue	Plaque	1		70 - 90	100 - 150
Pâte à choux	Plaque	1		210 - 230	30 - 40
Macarons	Plaque	1		110 - 130	30 - 40
	Plaque + lèchefrite*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Pâte feuilletée	Plaque	1		180 - 200	25 - 35
	Plaque + lèchefrite*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Repérez-vous aux gâteaux et pâtisseries similaires dans les tableaux.
Vous voulez vérifier si votre génoise est complètement cuite.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, piquez profondément avec un bâtonnet en bois dans le gâteau à son sommet. Le gâteau est cuit si de la pâte n'adhère pas 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 au centre et non pas aux bords.	Ne graissez pas la paroi du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop foncé.	Accrochez l'accessoire plus bas. 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 et versez dessus goutte à goutte du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 ºC et réduisez le 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).	La fois suivante, utilisez un peu moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
Le gâteau ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés.	Choisissez la température un peu 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. Pour la cuisson sur un seul niveau avec le mode chaleur tournante 3D accrocher l'accessoire au niveau 1 ou 3.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

Vous avez fait cuire sur deux niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante 3D. Les plaques enfournées en même temps ne seront pas forcément terminées au même moment.
Vous voulez utiliser des plaques et moules en métal clair ou en verre.	Placez le récipient directement sur la vitrocéramique.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	C'est là un phénomène physique normal. Pendant la cuisson se forme de la vapeur d'eau qui s'échappe par les fentes d'aération. Cette vapeur peut se condenser sur les façades de meubles voisins et se mettre à goutter.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

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

Placez la vaisselle toujours au centre de la vitrocéramique.

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

Rôtir

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

En cas de viande maigre, ajoutez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillerées à soupe de liquide pour les rôtis à braiser.

Après le temps de cuisson du rôti, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Gril

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.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Ils réussissent le mieux au milieu de la grille. Accrochez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Viande

Salez les steaks seulement une fois grillés, pour éviter qu'ils ne dessèchent.

Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson, les grillades aux deux tiers du temps de cuisson.

Viande		Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, gril	Durée en minutes
Rôti de boeuf à braiser	1 kg		0		200 - 220	100
	1,5 kg	fermé	0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Aloyau	1 kg		0		210 - 230	80
	1,5 kg	ouvert	0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Rosbif, médium*	1 kg	ouvert	0		220 - 240	60
Steaks, bien cuits		Grille***	4		3	20
Steaks, à point		Grille***	4		3	15
Viande de porc sans	1 kg		0		190 - 210	130
couenne	1,5 kg	ouvert	0		180 - 200	150
(p.ex. échine)	2 kg		0		170 - 190	170
Viande de porc avec	1 kg		0		200 - 220	140
couenne**	1,5 kg	ouvert	0		190 - 210	160
(p.ex. épaule, jarret)	2 kg		0		180 - 200	190
Carré de porc avec os	1 kg	fermé	0		210 - 230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	0		200 - 220	100
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	12
Rôti de veau	1 kg	ouvert	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120

Viande		Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, gril	Durée en minutes
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	0		170 - 190	120

* Tourner le rosbif à mi-cuisson. Une fois cuit, envelopper le rosbif dans une feuille d'aluminium et le laisser reposer 10 minutes dans le four.

** Entailler la couenne en cas de viande de porc. Poser la viande d'abord avec la couenne au contact du plat.

*** Accrocher la lèchefrite au niveau 1.

Volaille

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

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

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

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

Volaille		Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Demi – poulet 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2		210 - 230	40 - 50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		210 - 230	30 - 40
Poulet entier 1 à 2 poulets	de 1 kg	Grille*	2		200 - 220	50 - 80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		180 - 200	90 - 110
Oie	3 kg	Grille*	2		160 - 180	120 - 140
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		180 - 200	100 - 120
Cuisses de dinde 2 cuisses	de 800 g	Grille*	2		180 - 200	90 - 110

* Accrocher la lèchefrite au niveau 1.

Poisson

Les indications s'entendent pour du poisson non pané.

Poisson		Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, gril	Durée en minutes
Poisson grillé	de 300 g		2		2	20 - 25
	1 kg	Grille*	2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Poisson en tranches (p.ex. des darnes)	de 300 g	Grille*	3		2	20 - 25

* Accrocher la lèchefrite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids de votre rôti.	Choisissez les valeurs du poids le plus proche et modifiez la durée en conséquence.
Vous voulez vérifier si votre 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. S'il est ferme, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est de couleur trop foncée et l'extérieur est en partie brûlé.	Choisissez une température un peu plus basse.
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.	C'est là un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération. Elle peut se condenser sur les façades de meubles voisins et se mettre à goutter. Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Cuisson à basse température

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

Vaisselle appropriée

Utilisez un récipient peu profond, résistant à la chaleur, par ex.un plat de service en porcelaine.

Procédez de la manière suivante

1. Mettre le four sous tension à l'aide de l'interrupteur principal ⏻.
2. Régler le mode de cuisson Convection naturelle ⊟.
3. Régler la température sur 90 °C.
4. Démarrer le four à l'aide la touche OK et préchauffer. Pendant ce processus, faire chauffer la vaisselle sur la vitrocéramique.
5. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande intensivement puis la mettre immédiatement dans la vaisselle préchauffée.
6. Remettre dans le four le récipient avec la viande puis poursuivre la cuisson. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de poursuite de cuisson de 90 °C convient idéalement.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche.

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

Ne couvrez pas la viande pendant la poursuite de la cuisson dans le four.

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

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

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

Tableau

Tous les morceaux tendres de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille de la viande.

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

Plat	Saisir sur le foyer en minutes	Poursuite de cuisson au four en minutes
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tous les côtés 1 - 2	20 - 30
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	par face 1 - 2	35 - 50
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet entier (400-800 g)	tous les côtés 4 - 5	75 - 120
Selle d'agneau (environ 450 g)	par face 2 - 3	50 - 60
Côtelette double	tous les côtés 7 - 9	100 - 120
Gros morceaux de viande		
Filet entier (à partir de 900 g)	tous les côtés 6 - 8	120 - 150
Rôti (600 g-1 kg)	tous les côtés 8 - 10	120 - 150
Rôti (1,1-2 kg)	tous les côtés 8 - 10	180 - 270

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.	Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.
Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.	Après la cuisson basse température, réduisez à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux de viande jusqu'à deux heures de temps.

Soufflés, gratins, toasts, légumes

Les gratins sont des soufflés à base d'ingrédients crus que l'on fait gratiner.

Plat	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, gril	Durée en minutes
Soufflé sucré (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Plat à gratin	0		170 - 190	45 - 55
Soufflé salé à base d'ingrédients cuits (p. ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin ou lèchefrite	0 1		180 - 200 170 - 190	30 - 40 25 - 35
Soufflé salé à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin dauphinois)	Plat à gratin ou lèchefrite	0 1	* *	190 - 210 190 - 210	45 - 55 40 - 50
Brunir des toasts, 8 toasts	Grille	4		3	2 - 6
Toaster, 8 toasts	Grille**	3		3	5 - 10
Légumes gril, frais	Lèchefrite	2		3	30 - 40

* Le soufflé peut être d'une hauteur max. de 2 cm. S'il est plus haut, utiliser le mode convection naturelle .

** Accrocher la lèchefrite au niveau 1

Déshydratation

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Lavez les soigneusement et essuyez-les.

Recouvrez la grille et la lèchefrite de papier sulfurisé.

Plat		Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Pommes en tranches	600 g	Grille + lèchefrite*	3 + 1		80	5 env.
Poires en quartier	800 g	Grille + lèchefrite*	3 + 1		80	8 env.
Prunes	1,5 kg	Grille + lèchefrite*	3 + 1		80	10 env.
Herbes aromatiques, nettoyées	200 g	Grille + lèchefrite*	3 + 1		80	1 ½ env.

* Accrochez la grille au-dessus de la lèchefrite.

Remarque

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Stérilisation

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Ne stérilisez pas plus de six bocaux de fruits ou de légumes à la fois.

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. Avant de modifier la température ou d'éteindre, vérifiez que ça perle bien dans les bocaux – à savoir que beaucoup de petites bulles montent.

Préparation

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez dans la mesure du possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.
Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de légumes. Fermez-les correctement. Veillez à ce que les bords des bocaux soient propres.

Réglages

1. Accrocher la lèchefrite au niveau 1.
   Y disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermer le four.
4. Régler le mode de cuisson Chaleur de sole.
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.
6. Démarrer au moyen de la touche OK.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, au bout d'environ 40 à 50 minutes, éteignez le four par l'interrupteur principal ⏻.

Retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus long dans le four pourrait favoriser la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

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

Stérilisation des légumes

Dès l'ébullition dans les bocaux, réduisez la température à 120 - 140 °C.
Après le temps indiqué dans le tableau, éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal ⏻.

Retirer les bocaux du four au bout de 30 à 35 minutes de chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux ronds d'un litre	dès l'ébullition 120 °C - 140 °C	Chaleur résiduelle
Cornichons	Désactivation	env. 35 minutes
Betterave rouge	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

Sortir les bocaux

Posez les bocaux sur un torchon sec. Sur une surface humide ou froide, ils peuvent se casser.

Plats cuisinés surgelés

Placez votre plat cuisiné surgelé directement sur la vitrocéramique ou sur une plaque placée sur la vitrocéramique. On se sert ainsi de la chaleur de contact lors du mode Speed speed.

Ne jamais poser du papier sulfurisé directement sur la vitrocéramique. Risques d'incendie !

Les valeurs de réglage indiquées dans le tableau s'entendent pour des mets cuisinés surgelés précuits.

Plat		Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizzas	à fond mince	0	speed	270 - 300	10 - 20
	à fond épais, baguettes pizza	0	speed	230 - 280	15 - 25
	Mini-pizzas	0	speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza sur 2 niveaux	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Surgelés de pommes de terre	Frites*	0	speed	250 - 280	15 - 25
	Croquettes, pommes duchesse	0	speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, pommes de terre farcies	0	speed	250 - 280	10 - 20
Pain et pâtisserie (fini cuits)	Petits pains	0	speed	220 - 250	5 - 15
	Bretzels	0	speed	220 - 250	5 - 15
Fritures	Bâtonnets de poisson	0	speed	250 - 280	5 - 15
	Sticks de poulet	0	speed	250 - 280	10 - 20
	Burgers aux légumes	0	speed	250 - 280	15 - 25

* Les répartir uniformément et en une seule couche. Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante 3D, accrocher l'accessoire au niveau 1 et 3.

Décongélation

Sortir l'aliment de son emballage puis le mettre dans un plat approprié au milieu de la grille.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, fruits etc.	Grille	1		20 °C
Produits surgelés divers* p.ex. poulets, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et pâtisseries	Grille	1		50 °C

* Recouvrir les aliments d'une feuille micro-ondable. Placer la volaille sur la vaisselle, le côté blanc vers le bas.

Remarque

Les lampes du four s'allument à 20 °C, elles s'éteignent de 30 °C à 60 °C.

Maintenir au chaud et faire fondre

Sur la surface de chauffe vous pouvez maintenir des aliments au chaud avec le four ouvert et faire fondre du chocolat ou du beurre et dissoudre de la gélatine.

Mode de cuisson

Maintien au chaud ouvert :
Ce mode ne possède qu'une position de chauffe et peut uniquement être démarré lorsque le four est ouvert. La fonction du plateau mobile est verrouillée pendant ce temps et le symbole de verrou est allumé à l'affichage de température.

Le maintien au chaude avec le four ouvert est idéal pour des mets dans un récipient fermé. Grâce au chauffage doux, le mets ne surchauffe pas et reste juteux.

Les temps pour faire fondre dépendent de la nature et de la quantité des aliments.
Pour faire fondre, n'utilisez pas de feuille en aluminium ou des récipients en plastique. Ils fondent et attachent.

	Niveau	Mode de cuisson	Position
Maintien au chaud avec le four ouvert	0	⨌	1
Faire fondre, dissoudre p.ex. chocolat, beurre, gélatine	0	⨌	1

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres ou émaillés en métal. Ces types de moules captent très bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Ainsi le four est encore chaud et le temps de cuisson pour le deuxième gâteau sera plus court.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, éteignez le four déjà 5-10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets.

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. Si possible utiliser des pommes de terre fraîches. Elles ne devraient pas avoir d’endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 ºC.
Pâtisserie	Avec le mode convection naturelle ⊟ max. 200 ºC, chaleur tournante 3 D ⊛ max. 180 ºC. Des oeufs ou des jaunes d’oeuf réduisent la formation d’acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec le mode convection naturelle ⊟ max. 190 ºC, chaleur tournante 3 D ⊛ max. 170 ºC.
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 qu’elles se dessèchent.

Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour les différents instituts, afin de faciliter l'essai et le test des différents fours.

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'accrochage dans le four froid.

Plat	Accessoire/moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque	1		160 - 180	20 - 30
	Plaque + lèchefrite*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Petits gâteaux, 20 gâteaux	Plaque	2		160 - 180	25 - 35
Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	1		160 - 180	30 - 40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	2		160 - 180	40 - 50
	Plaque + lèchefrite*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Tourte aux pommes	2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite.

Gril

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'accrochage dans le four froid.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min.)	Grille	4		3	1 - 2
Beefburger 12 pièces*	Grille	3		3	25 - 30

* Les retourner après $^2/_3$ du temps. Accrocher la lèchefrite au niveau 1.