

# SIEMENS

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

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

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**HB 33AB.50**

**fr**

**9000 424 014**

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....          | <b>4</b>  |
| Avant l'encastrement .....                  | 4         |
| Indications pour votre sécurité .....       | 4         |
| Causes de dommages .....                    | 6         |
| <b>Votre nouveau four</b> .....             | <b>7</b>  |
| Bandeau de commande .....                   | 7         |
| Touches et affichage .....                  | 8         |
| Sélecteur des fonctions .....               | 8         |
| Thermostat .....                            | 9         |
| Compartiment de cuisson .....               | 10        |
| Accessoire .....                            | 10        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....  | <b>14</b> |
| Régler l'heure .....                        | 14        |
| Chauffer le four .....                      | 14        |
| Nettoyer les accessoires .....              | 14        |
| <b>Réglage du four</b> .....                | <b>15</b> |
| Mode de cuisson et température .....        | 15        |
| Chauffage rapide .....                      | 16        |
| <b>Réglage des fonctions de temps</b> ..... | <b>17</b> |
| Minuterie .....                             | 17        |
| Durée .....                                 | 18        |
| Heure de la fin .....                       | 20        |
| Heure .....                                 | 22        |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....               | <b>23</b> |
| <b>Modifier les réglages de base</b> .....  | <b>24</b> |

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....                     | <b>25</b> |
| Nettoyants .....  | 25        |
| Décrocher et accrocher les supports .....               | 27        |
| Rabattre la résistance du gril .....                    | 28        |
| Décrocher et accrocher la porte du four .....           | 29        |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....             | 31        |
| <b>Incidents et dépannage</b> .....                     | <b>33</b> |
| Tableau de dérangements .....                           | 33        |
| Changer la lampe du four au plafond .....               | 35        |
| Cache en verre .....                                    | 35        |
| <b>Service après-vente</b> .....                        | <b>36</b> |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> | <b>37</b> |
| Economiser de l'énergie .....                           | 37        |
| Elimination écologique .....                            | 37        |
| <b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....    | <b>38</b> |
| Gâteaux et pâtisseries .....                            | 38        |
| Conseils pour la pâtisserie .....                       | 44        |
| Viande, volaille, poisson .....                         | 45        |
| Conseils pour les rôtis et grillades .....              | 51        |
| Soufflés, gratins, toasts .....                         | 51        |
| Plats cuisinés .....                                    | 52        |
| Plats spéciaux .....                                    | 54        |
| Décongélation .....                                     | 54        |
| Déshydratation .....                                    | 55        |
| Mise en conserve .....                                  | 56        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....        | <b>58</b> |
| <b>Plats tests</b> .....                                | <b>59</b> |

---

# Consignes de sécurité

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

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

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

---

## Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

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

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

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

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

Risque de brûlures !

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

### **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

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

### **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

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

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

---

## Causes de dommages

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

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

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

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

### **Aliments humides**

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

### **Jus de fruit**

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

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

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

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

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

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

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

### **Transporter l'appareil**

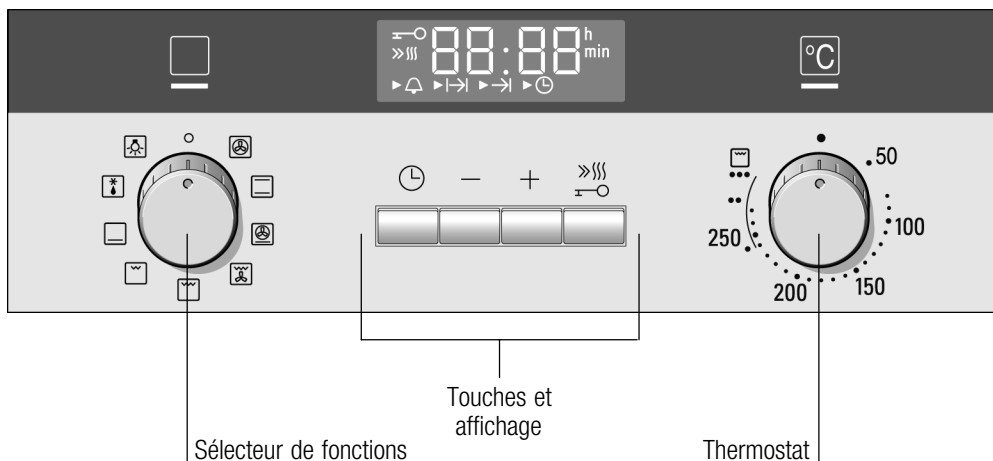
Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

# Votre nouveau four

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

## Bandeau de commande

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










## Manettes


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

# Touches et affichage

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





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

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







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

# Sélecteur des fonctions

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

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






| Position  | Utilisation   |
|---|---|
|  Gril air pulsé                  | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier.<br>La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
|  Gril, grande surface            | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson.<br>Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.                                       |
|  Gril, petite surface            | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités.<br>La partie centrale de la résistance du gril chauffe.                              |
|  Chaleur de sole                 | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux.<br>La chaleur est diffusée par la sole.   |
|  Décongélation                   | Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau.<br>Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.   |
|  Lampe du four                   | Allumer la lampe du four.   |
| * Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304. |   |

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

## Thermostat

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

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


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

---

## Compartiment de cuisson

### Lampe du four

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

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

### Ventilateur de refroidissement

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

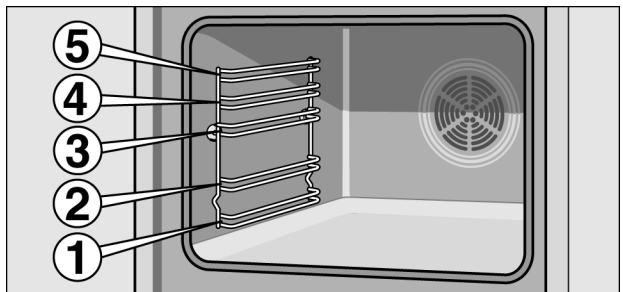
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

---

## Accessoire

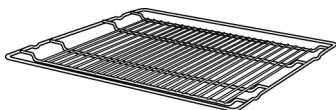
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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



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

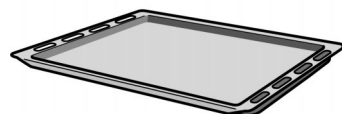
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



### **Grille**

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

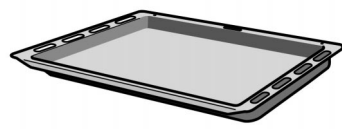
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### **Plaque à pâtisserie émaillée**

pour gâteaux et petits fours.

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



### **Lèchefrite**

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

Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

## **Accessoires en option**

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

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

Grille HZ 334000

pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Plaque à pâtisserie émaillée  
HZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

Lèchefrite HZ 332000

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

|  |  |
|--|--|
| Grille d'insertion HZ 324000   | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.  |
| Grille anti-éclaboussures HZ 325000                                  | pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournement la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. |
| Poêle en verre HZ 336000   | Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.   |
| Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HZ 331010 | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournement la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HZ 332010                   | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournement la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Plaque à pizza HZ 317000   | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.   |
| Pierre de cuisson HZ 327000  | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.  |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion HZ 333000                     | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.   |
| Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 333001                           | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.  |
| Cocotte en verre HZ 915001   | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique.  |
| Cocotte en métal HZ 26000  | La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.  |

|  |   |
|--|---|
| Cocotte universelle HZ 390800              | pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin. |
| Double rail télescopique HZ 338250         | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.  |
| Triple rail télescopique HZ 338352         | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.   |
| Triple rail télescopique complet HZ 338356 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.  |

## Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

|  |   |
|--|---|
| Lingettes d'entretien pour surfaces en inox<br>numéro d'article 311134 | Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.   |
| Gel de nettoyage pour four et gril<br>numéro d'article 463582          | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.   |
| Chiffon à microfibres alvéolé<br>numéro d'article 460770               | Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses. |
| Sécurité de porte<br>numéro d'article 612594                           | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.                             |

---


# Avant la première utilisation


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

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

---

## Régler l'heure


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

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


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

---

## Chauffer le four

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

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

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

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

---

## Nettoyer les accessoires

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

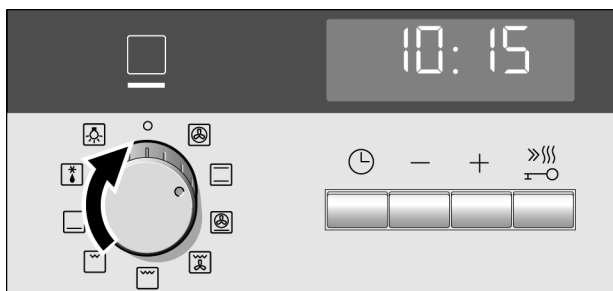
# Réglage du four

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

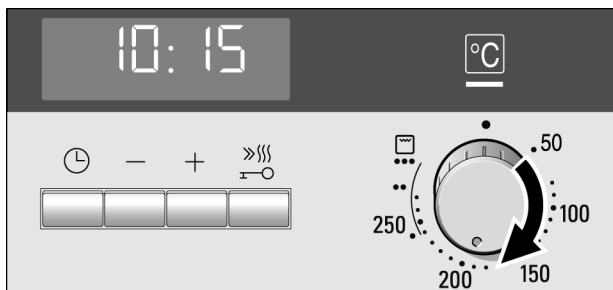
## Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

## Eteindre le four

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

## Modifier les réglages




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

---


## Chauffage rapide

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

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

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 
- Position Pizza 

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


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

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

## Le chauffage rapide est terminé

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

## Annuler le chauffage rapide


Appuyer brièvement sur la touche .

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



---



# Réglage des fonctions de temps


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

---


## Minuterie

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

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

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

### Le temps du minuteur s'est écoulé

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

### Modifier le temps du minuteur

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

## Annuler le temps du minuteur

## Interroger les réglages de temps

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

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

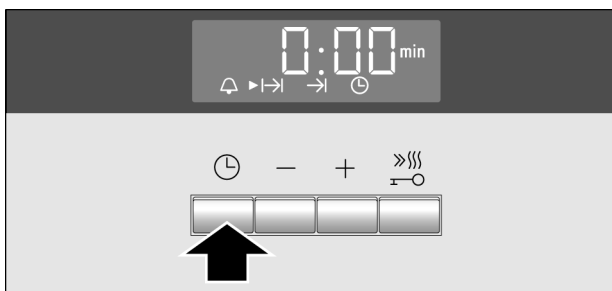
Pour interroger le minuteur ⏰, la durée I→I, l'heure de la fin →I ou l'heure ⏰, appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche ⏰ jusqu'à ce que la flèche ► se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

## Durée

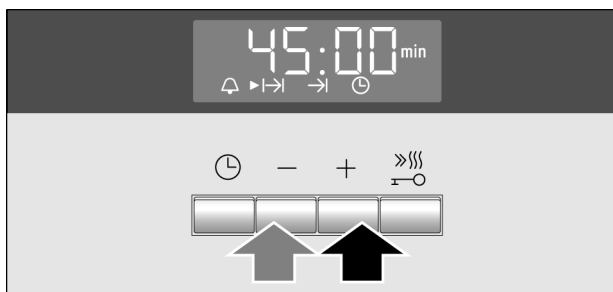
Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée s'est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

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



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



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

### **La durée s'est écoulée**

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

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

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

### **Modifier la durée**

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







### **Annuler la durée**

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

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

### **Interroger les réglages de temps**

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

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



## Heure de la fin



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

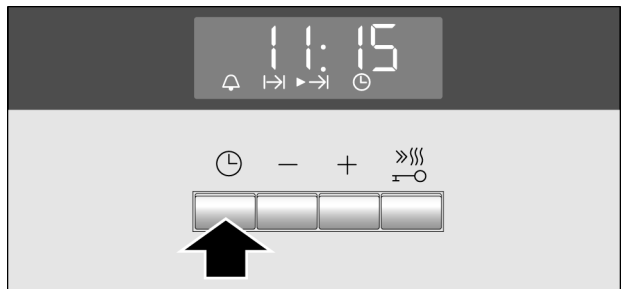
Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

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

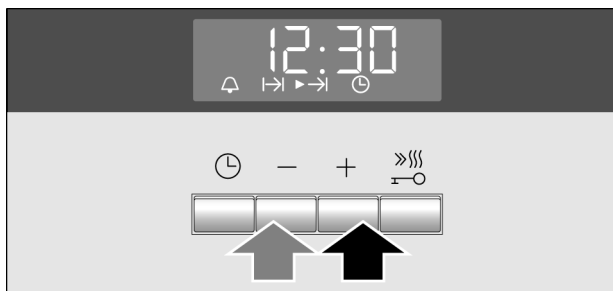
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30.

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

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



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



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole **→I** est précédé de la flèche **►**. Les symboles **⏰** et **⏻** s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche **►** précède le symbole **I→I**. Le symbole **→I** s'éteint.

### **La durée s'est écoulée**

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

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

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

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

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

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche **⏻**.

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


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

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

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche **⏻**.

## Interroger les réglages de temps

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

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

---

## Heure

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

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

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

### Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

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

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

### Masquer l'heure

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

---

# Sécurité-enfants

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


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

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


## Activer la sécurité-enfants


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

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env..

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

## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

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

# Modifier les réglages de base

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

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

\* Réglage usine

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

Tous les réglages de base sont validés.  
Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.



---

# Entretien et nettoyage

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

## Remarques

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

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

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

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

---

## Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

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

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

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

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

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

### **Recommandations importantes**

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

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

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

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

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

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

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

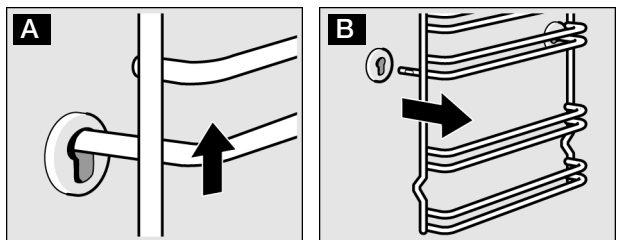
---

## **Décrocher et accrocher les supports**

### **Décrocher les supports**

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

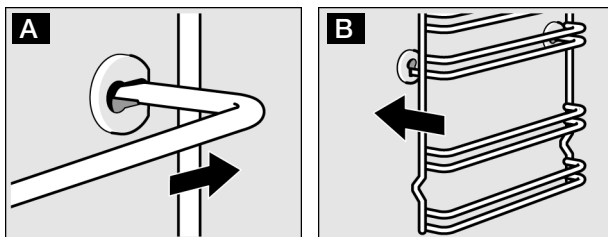
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

## Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



Les supports s'adaptent à droite et à gauche.  
La courbure doit toujours être en bas.

---

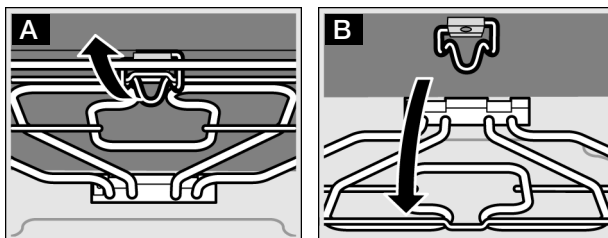
## Rabattre la résistance du gril

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



Risque de brûlures ! Le four doit être froid.

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



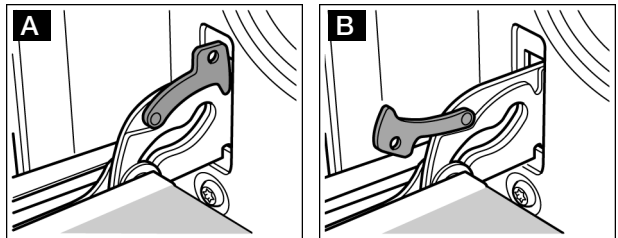
Après le nettoyage, repivoter la résistance du gril vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et enclencher la résistance du gril.

## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

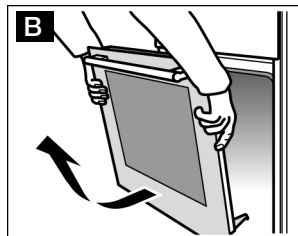
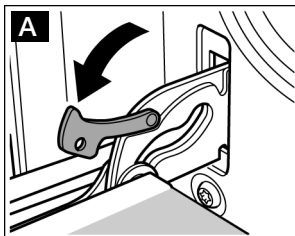
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

## Décrocher la porte

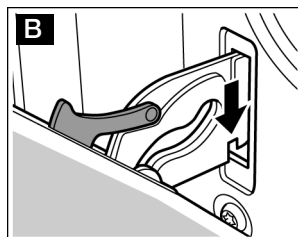
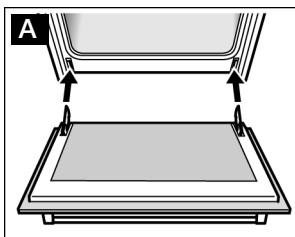
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



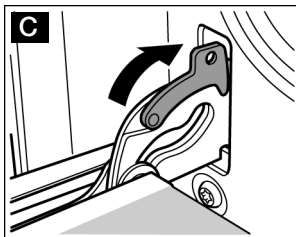
## Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C).  
Fermer la porte du four.



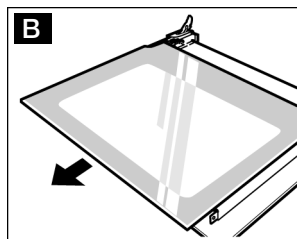
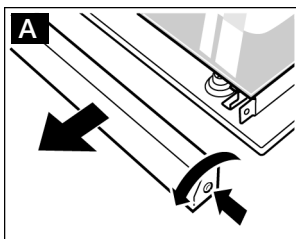
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.  
Appelez le service après-vente.

## Dépose et pose des vitres de la porte

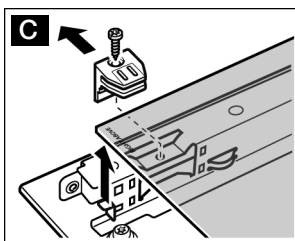
### Dépose

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les deux vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulever la vitre du dessus et la retirer (fig. B).



4. Dévisser la fixation à droite et à gauche. Lever la vitre et retirer les fixations de la vitre (fig. C). Enlever la vitre.



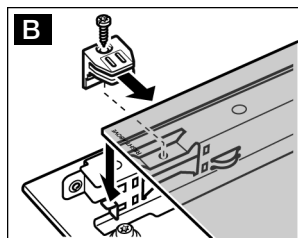
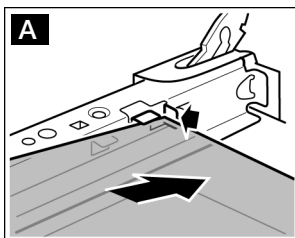
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

## Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription « right above » en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière (fig. A).
2. Enficher la fixation à droite et à gauche sur la vitre, l'aligner et visser (fig. B).



3. Engager la vitre du dessus en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**



# Incidents et dépannage

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

## Tableau de dérangements

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

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

**Messages d'erreur**

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

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

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

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



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

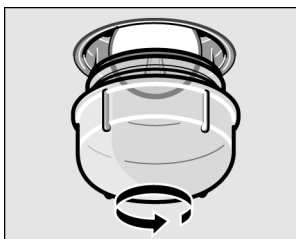
---

## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !  
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



4. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
5. Revisser le cache en verre.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

---

## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente au service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d’être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l’annuaire téléphonique le numéro de téléphone et l’adresse du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

## Numéro E et numéro FD

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

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four.  
Pour éviter d’avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| N° E                  | N° FD |
| Service après-vente 📞 |       |

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

---

## Economiser de l'énergie

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

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

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

---

## Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

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

---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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

## Remarques

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

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

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

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


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

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

---

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle .

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante  :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

## Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5

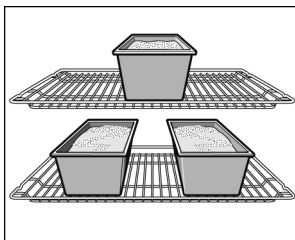
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

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

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

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



## Moules

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











Si vous voulez utiliser des moules en silicones, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux




Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C’est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d’obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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














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







| Gâteaux dans moules   | Récipient                           | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|-------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Génoise, simple   | Moule à savarin / à cake            | 2      |    | 160-180         | 50-60                       |
|   | 3 moules à cake                     | 3+1    |    | 140-160         | 60-80                       |
| Génoise, fine   | Moule à savarin / à cake            | 2      |    | 150-170         | 65-75                       |
| Fond de tarte génoise   | Moule pour fond de tarte aux fruits | 3      |    | 160-180         | 20-30                       |
| Gâteau aux fruits, pâte levée fine                                      | Moule démontable/ à kouglof         | 2      |  | 160-180         | 50-60                       |
| Biscuit, 2 oeufs préchauffer  | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      |  | 160-180         | 20-30                       |
| Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer                            | Moule démontable en couleur foncée  | 2      |  | 160-180         | 40-50                       |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord                                  | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 170-190         | 25-35                       |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée* | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 170-190         | 70-90                       |
| Gâteau suisse (Wähe)  | Plaque à pizza                      | 1      |  | 220-240         | 35-45                       |


















| Gâteaux dans moules                                   | Récipient                          | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Kouglof   | Moule à Kouglof                    | 2      |  | 150-170         | 60-70                       |
| Pizza, fond mince, avec peu de garniture, préchauffer | Plaque à pizza                     | 1      |  | 250-270         | 10-15                       |
| Gâteaux salés*  | Moule démontable en couleur foncée | 1      |  | 180-200         | 45-55                       |

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

| Gâteau sur plaque  | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|----------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche                               | Plaque à pâtisserie              | 2      |    | 170-190         | 20-30                       |
|  | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 150-170         | 35-45                       |
| Pâte à cake avec garniture fondante (fruits)                   | Plaque à pâtisserie              | 2      |    | 180-200         | 25-35                       |
|  | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 140-160         | 40-50                       |
| Pâte à la levure de boulanger avec garniture sèche             | Plaque à pâtisserie              | 3      |    | 170-190         | 25-35                       |
|  | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 150-170         | 35-45                       |
| Pâte à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits) | Plaque à pâtisserie              | 3      |   | 160-180         | 40-50                       |
|  | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 150-170         | 50-60                       |
| Pâte brisée avec garniture sèche                               | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 170-190         | 20-30                       |
| Pâte brisée avec garniture fondante (fruits)                   | Lèchefrite                       | 2      |  | 170-190         | 60-70                       |
| Tarte plate garnie (spécialité suisse)                         | Lèchefrite                       | 1      |  | 210-230         | 40-50                       |
| Biscuit roulé, préchauffer                                     | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 170-190         | 15-20                       |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine                          | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 170-190         | 25-35                       |

| Gâteau sur plaque                    | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine | Plaque à pâtisserie              | 3      |  | 160-180         | 60-70                       |
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine  | Plaque à pâtisserie              | 3      |  | 140-160         | 90-100                      |
| Strudel, sucré                       | Lèchefrite                       | 2      |  | 190-210         | 55-65                       |
| Pizza                                | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 210-230         | 25-35                       |
|                                      | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 180-200         | 40-50                       |
| Tarte flambée, préchauffer           | Lèchefrite                       | 2      |  | 250-270         | 10-12                       |

| Petites pâtisseries        | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|----------------------------|-------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Petits gâteaux secs        | Plaque à pâtisserie                 | 3      |    | 140-160         | 15-25                       |
|                            | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |    | 130-150         | 25-35                       |
|                            | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |    | 130-150         | 30-40                       |
| Macarons                   | Plaque à pâtisserie                 | 2      |    | 100-120         | 30-40                       |
|                            | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |    | 100-120         | 35-45                       |
|                            | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |    | 100-120         | 40-50                       |
| Meringues                  | Plaque à pâtisserie                 | 3      |   | 80-100          | 100-150                     |
| Muffins                    | Grille avec plaque à muffins        | 2      |  | 170-190         | 20-25                       |
|                            | 2 grilles avec plaques à muffins    | 3+1    |  | 160-180         | 25-30                       |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie                 | 2      |  | 210-230         | 30-40                       |







| Petites pâtisseries             | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---------------------------------|-------------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Biscuits pâte feuilletée        | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 180-200         | 20-30                       |
|                                 | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 180-200         | 25-35                       |
|                                 | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |  | 170-190         | 35-45                       |
| Pâtisserie à base de pâte levée | Plaque à pâtisserie                 | 2      |  | 180-200         | 20-30                       |
|                                 | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 160-180         | 25-35                       |

## Pain et petits pains

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

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

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

| Pain et petits pains                              | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|----------------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine  | Lèchefrite                       | 2      |    | 270<br>200      | 5<br>30-40                  |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine              | Lèchefrite                       | 2      |    | 270<br>200      | 8<br>35-45                  |
| Fougasse  | Lèchefrite                       | 2      |  | 270             | 10-15                       |
| Petits pains ne pas préchauffer                   | Plaque à pâtisserie              | 3      |  | 200-220         | 20-30                       |
| Petits pains en pâte à la levure de boul., sucrés | Plaque à pâtisserie              | 3      |  | 180-200         | 15-20                       |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 160-180         | 20-30                       |

---

## Conseils pour la pâtisserie

---

Vous voulez utiliser votre propre recette.

---

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

---

Le gâteau s'affaisse.

---

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

---

Le dessus du gâteau est trop cuit.

---

Le gâteau est trop sec.

---

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).

---

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

---

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

---

Le jus des fruits a coulé.

---

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

---

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

---

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

---

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.

---

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

---

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


---

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.

---

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

---

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

---

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

---

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

---

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante (🔁). La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

## Viande, volaille, poisson

### Conseils pour les récipients

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

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

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

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

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

## Conseils pour les rôtis

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

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

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

## Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

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

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

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

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















Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

| Viande                            | Poids  | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|-----------------------------------|--------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>Boeuf</b>                      |        |                           |        |   |                                |                             |
| Rôti de boeuf à braiser           | 1,0 kg | fermé                     | 2      |    | 210-230                        | 100                         |
|                                   | 1,5 kg |                           | 2      |    | 200-220                        | 120                         |
|                                   | 2,0 kg |                           | 2      |    | 190-210                        | 140                         |
| Filet de boeuf, médium            | 1,0 kg | ouvert                    | 2      |    | 210-230                        | 60                          |
|                                   | 1,5 kg |                           | 2      |    | 200-220                        | 80                          |
| Rosbif, médium                    | 1,0 kg | ouvert                    | 1      |    | 220-240                        | 60                          |
| Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium  |        | grille + lèchefrite       | 5+1    |    | 3                              | 15                          |
| <b>Veau</b>                       |        |                           |        |   |                                |                             |
| Rôti de veau                      | 1,0 kg | ouvert                    | 2      |  | 190-210                        | 110                         |
|                                   | 1,5 kg |                           | 2      |  | 180-200                        | 130                         |
|                                   | 2,0 kg |                           | 2      |  | 170-190                        | 150                         |
| Jarret de veau                    | 1,5 kg | ouvert                    | 2      |  | 210-230                        | 140                         |
| <b>Porc</b>                       |        |                           |        |   |                                |                             |
| Rôti, sans couenne (p.ex. échine) | 1,0 kg | ouvert                    | 1      |  | 190-210                        | 120                         |
|                                   | 1,5 kg |                           | 1      |  | 180-200                        | 150                         |
|                                   | 2,0 kg |                           | 1      |  | 170-190                        | 170                         |

| Viande                                  | Poids             | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température, °C, position grill | Durée de cuisson en minutes |
|---|-------------------|---------------------------|--------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Rôti avec couenne<br>(p.ex. épaule)     | 1,0 kg            | ouvert                    | 1      |                 | 190-210                         | 130                         |
|   | 1,5 kg            |                           | 1      |                 | 180-200                         | 160                         |
|   | 2,0 kg            |                           | 1      |                 | 170-190                         | 190                         |
| Filet de porc                           | 500 g             | grille +<br>lèchefrite    | 3+1    |                 | 220-230                         | 30                          |
| Rôti de porc, maigre                    | 1,0 kg            | ouvert                    |        |                 | 200-220                         | 120                         |
|   | 1,5 kg            |                           | 2      |                 | 190-210                         | 140                         |
|   | 2,0 kg            |                           |        |                 | 180-200                         | 160                         |
| Kassler avec os                         | 1,0 kg            | fermé                     | 2      |                 | 200-220                         | 70                          |
| Steaks,<br>2 cm d'épaisseur             |                   | grille +<br>lèchefrite    | 5+1    |                 | 3                               | 20                          |
| Médallions de porc,<br>3 cm d'épaisseur |                   | grille +<br>lèchefrite    | 5+1    |                 | 3                               | 10                          |
| <b>Agneau</b>                           |                   |                           |        |                 |                                 |                             |
| Selle d'agneau, avec os                 | 1,5 kg            | ouvert                    | 2      |                 | 190-210                         | 60                          |
| Gigot d'agneau désossé, médium          | 1,5 kg            | ouvert                    | 1      |                 | 150-170                         | 120                         |
| <b>Gibier</b>                           |                   |                           |        |                 |                                 |                             |
| Selle de chevreuil avec os              | 1,5 kg            | ouvert                    | 2      |                 | 200-220                         | 50                          |
| Cuisson de chevreuil sans os            | 1,5 kg            | fermé                     | 2      |                 | 210-230                         | 100                         |
| Rôti de sanglier                        | 1,5 kg            | fermé                     | 2      |                 | 180-200                         | 140                         |
| Rôti de cerf                            | 1,5 kg            | fermé                     | 2      |                 | 180-200                         | 130                         |
| Lapin                                   | 2 kg              | fermé                     | 2      |                 | 220-240                         | 60                          |
| <b>Rôti de viande hachée</b>            | de 500g de viande | ouvert                    | 1      |                 | 180-200                         | 80                          |
| <b>Saucisses</b>                        |                   | grille +<br>lèchefrite    | 4+1    |                 | 3                               | 15                          |



Volaille

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

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










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






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

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

Retourner les morceaux de volaille après les 2/3 du temps.

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

| Volaille           | Poids        | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--------------------|--------------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| Poulet, entier     | 1,2 kg       | Grille                    | 2      |    | 230-250                        | 60-70                       |
| Poularde, entière  | 1,6 kg       | Grille                    | 2      |    | 200-220                        | 80-90                       |
| Poulet, demi       | 500 g chacun | Grille                    | 2      |  | 220-240                        | 40-50                       |
| Morceaux de poulet | 150 g chacun | Grille                    | 3      |  | 210-230                        | 30-40                       |
| Morceaux de poulet | 300 g chacun | Grille                    | 3      |  | 220-240                        | 35-45                       |
| Blanc de poulet    | 200 g chacun | Grille                    | 2      |  | 3                              | 30-40                       |
| Canard, entier     | 2,0 kg       | Grille                    | 2      |  | 190-210                        | 100-110                     |
| Magret de canard   | 300 g chacun | Grille                    | 3      |  | 240-260                        | 30-40                       |
| Oie, entière       | 3,5 - 4 kg   | Grille                    | 2      |  | 170-190                        | 120-140                     |

| Volaille             | Poids         | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|----------------------|---------------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| Cuisses d'oie        | 400 g chacune | Grille                    | 3      |  | 220-240                        | 50-60                       |
| Dindonneau, entier   | 3,0 kg        | Grille                    | 2      |  | 180-200                        | 80-100                      |
| Rôti de dinde ficelé | 1,5 kg        | ouvert                    | 1      |  | 190-210                        | 110-130                     |
| Blanc de dinde       | 1,0 kg        | fermé                     | 2      |  | 180-200                        | 80-90                       |
| Gigot de dinde       | 1,0 kg        | Grille                    | 2      |  | 180-200                        | 90-100                      |







## Poisson

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

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

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

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

| Poisson                            | Poids            | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée en minutes |
|------------------------------------|------------------|---------------------------|--------|---|--------------------------------|------------------|
| Poisson entier                     | resp. env. 300 g | Grille                    | 2      |  | 2                              | 20-25            |
|                                    | 1,0 kg           | Grille                    | 2      |  | 210-230                        | 45-55            |
|                                    | 1,5 kg           | Grille                    | 2      |  | 180-200                        | 60-70            |
|                                    | 2,0 kg           | Fermé                     | 2      |  | 180-200                        | 70-80            |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur |                  | Grille                    | 3      |  | 2                              | 20-25            |
| Filet de poisson                   |                  | Fermé                     | 2      |  | 210-230                        | 20-30            |

---

## Conseils pour les rôtis et grillades

---

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

---

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

---

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

---

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

---

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

---

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

---

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

---

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

---

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

---

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

---

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

---










---

## Soufflés, gratins, toasts

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

Placez le récipient toujours sur la grille.

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

| Soufflés / gratins                                     | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|---------------------------|--------|---|-----------------|-----------------------------|
| Gratin sucré   | Plat à gratin             | 2      |  | 180-200         | 50-60                       |
| Soufflé  | Moule à soufflé           | 2      |  | 170-190         | 35-45                       |
|  | Ramequins                 | 2      |  | 190-210         | 25-30                       |
| Gratin de pâtes  | Plat à gratin             | 2      |  | 200-220         | 40-50                       |
| Lasagne  | Plat à gratin             | 2      |  | 180-200         | 40-50                       |
| Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | 1 plat à gratin           | 2      |  | 160-180         | 60-80                       |
|  | 2 plats à gratin          | 1+3    |  | 150-170         | 60-80                       |
| Gratiner des toasts, 4 pièces                          | Grille                    | 4      |  | 3               | 7-10                        |
| Gratiner des toasts, 12 pièces                         | Grille                    | 4      |  | 3               | 5-8                         |



















## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

| Plat   | Accessoire                        | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--|-----------------------------------|--------|---|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>Pizza, surgelée</b>                       |                                   |        |   |                                |                             |
| Pizza à fond mince                           | Lèche-frite                       | 2      |    | 200-220                        | 15-20                       |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |    | 180-200                        | 20-30                       |
| Pizza à fond épais                           | Lèche-frite                       | 2      |    | 170-190                        | 20-30                       |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |    | 170-190                        | 25-35                       |
| Pizza-baguettes                              | Lèche-frite                       | 3      |    | 170-190                        | 20-30                       |
| Mini-pizzas                                  | Lèche-frite                       | 3      |    | 190-210                        | 10-20                       |
| Pizza, du réfrigérateur, préchauffer         | Lèche-frite                       | 1      |    | 180-200                        | 10-15                       |
| <b>Produits de pommes de terre, surgelés</b> |                                   |        |   |                                |                             |
| Frites                                       | Lèche-frite                       | 3      |    | 190-210                        | 20-30                       |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 180-200                        | 30-40                       |
| Croquettes                                   | Lèche-frite                       | 3      |    | 190-210                        | 20-25                       |
| Rösti, pommes de terre farcies               | Lèche-frite                       | 3      |    | 200-220                        | 15-25                       |
| <b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>         |                                   |        |   |                                |                             |
| Petits pains, baguette                       | Lèche-frite                       | 3      |    | 180-200                        | 10-20                       |
| Bretzels (pâtons)                            | Lèche-frite                       | 3      |   | 200-220                        | 10-20                       |
| <b>Pain et pâtisseries, précuits</b>         |                                   |        |   |                                |                             |
| Petits pains ou baguettes précuits           | Lèche-frite                       | 3      |  | 190-210                        | 10-20                       |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |  | 160-180                        | 20-25                       |
| <b>Fritures, surgelées</b>                   |                                   |        |   |                                |                             |
| Bâtonnets de poisson                         | Lèche-frite                       | 2      |  | 220-240                        | 10-20                       |
| Sticks de poulet, Nuggets                    | Lèche-frite                       | 3      |  | 200-220                        | 15-25                       |
| Strudel, surgelé                             | Lèche-frite                       | 3      |  | 180-200                        | 35-40                       |

# Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.



## Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 50 °C Préparer ensuite comme indiqué.

## Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

## Préparation

| Plat  | Récipient                                   | Niveau   | Mode de cuisson   | Température en °C  | Durée                |
|---|---|--|---|--|----------------------|
| Yaourt  | Placer les tasses ou les pots sur la grille | 1  |  | 50   | 6-8 h                |
| Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger | Récipient résistant à la chaleur            | Le placer sur le fond du compartiment de cuisson |  | Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson | 5 min.<br>20-30 min. |


# Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.

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

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

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

| Aliments surgelés   | Acces-soire | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C         |
|---|-------------|--------|---|---------------------------|
| p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries | Grille      | 1      |  | le thermostat reste sur 0 |

## Déshydratation





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

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

---

# Mise en conserve

## Préparation

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux 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.

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

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

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

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 d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

## Réglages

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



Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

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

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

Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre | Dès l'ébullition | Chaleur résiduelle |
|--|------------------|--------------------|
| Cornichons   | -                | 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

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

---

# L'acrylamide dans certains aliments

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

---

### En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.  
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.  
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

---

### Cuisson de pâtisseries

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max.180 °C.  
  
En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.  
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

---

# Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.


Selon EN/IEC 60350.





## Cuisson de pâtisseries












Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.  
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :  
Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.  
Tourte aux pommes sur 1 niveau :  
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.



Moules démontables en tôle blanche :  
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

| Plat                | Accessoires et récipients           | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée en minutes |
|---------------------|-------------------------------------|--------|---|-----------------|------------------|
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 160-180         | 20-30            |
|                     | Plaque à pâtisserie                 | 3      |  | 160-180         | 20-30            |
|                     | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 150-170         | 30-40            |
|                     | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5  |  | 140-160         | 40-50            |

| Plat  | Accessoires et récipients                | Niveau | Mode de cuisson   | Température, °C | Durée en minutes |
|---|--|--------|---|-----------------|------------------|
| Petits gâteaux préchauffer                    | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 160-180         | 20-30            |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |  | 150-170         | 30-40            |
|   | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie      | 1+3+5  |  | 140-160         | 35-45            |
| Petits gâteaux                                | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 160-180         | 20-30            |
| Biscuit à l'eau préchauffer                   | Moule démontable sur la grille           | 2      |  | 170-190         | 30-40            |
| Biscuit à l'eau                               | Moule démontable sur la grille           | 2      |  | 160-180         | 30-40            |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèchefrite                               | 3      |  | 160-180         | 40-50            |
|   | Lèchefrite                               | 3      |  | 160-180         | 40-50            |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |  | 150-170         | 50-60            |
| Tourte aux pommes                             | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm    | 1      |  | 190-210         | 70-80            |
|   | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 1+3    |  | 190-210         | 65-75            |

## Grillades

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

| Plat                                      | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Position gril | Durée en minutes |
|---|---------------------------|--------|---|---------------|------------------|
| Brunir des toasts préchauffer 10 min.     | Grille                    | 5      |  | 3             | ½-2              |
| Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer | Grille + Lèchefrite       | 4+1    |  | 3             | 25-30            |

\* Les retourner après  $\frac{2}{3}$  du temps.

[illegible]

[illegible]

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

[illegible]